



JOURNÉE MONDIALE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

07 juin 2024

INTRODUCTION



Le thème de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments 2024 est : « Sécurité sanitaire : se préparer à l'inattendu »

Le 7 juin marque la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments, une journée importante initiée en 2016 lors de la 39e session annuelle de la Commission du Codex Alimentarius. Cette initiative, soutenue par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), a conduit à l'adoption d'une résolution en 2017, officialisant cette journée. Reconnaisant la menace omniprésente des maladies d'origine alimentaire dans le monde et le besoin crucial d'accroître la sensibilisation et de promouvoir des mesures proactives pour la sécurité sanitaire des aliments, l'Assemblée générale des Nations Unies a officiellement désigné le 7 juin comme Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments par la résolution 73/250 le 20 décembre 2018.

Ces efforts concertés soulignent le lien inextricable entre la sécurité alimentaire, la santé et la sécurité sanitaire des aliments. Dans notre monde de plus en plus interconnecté et mondialisé, où l'importation et l'exportation d'aliments par le biais de chaînes d'approvisionnement complexes sont la norme, les incidents liés à la salubrité des aliments peuvent avoir de profondes répercussions sur la santé et des répercussions sur le commerce et l'économie mondiaux. La Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments sert de plateforme pour mettre en évidence les risques de maladies d'origine alimentaire, plaider en faveur de pratiques de manipulation sûres des aliments, renforcer les systèmes de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments et célébrer les avantages de la consommation d'aliments sûrs.

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS : LE FARDEAU DES ALIMENTS INSALUBRES

La sécurité sanitaire fait référence aux pratiques qui empêchent la contamination pendant la préparation, la manipulation et le stockage des aliments, en veillant à ce qu'ils soient

propres à la consommation. Il s'agit d'un attribut clé et d'un précurseur de la qualité des aliments, qui englobe les caractéristiques d'un produit alimentaire qui répondent aux attentes des consommateurs, **telles que la texture, l'apparence de la saveur et le respect des spécifications.** La sécurité et la qualité des aliments sont cruciales dans tout environnement de manipulation des aliments pour garantir la santé des consommateurs et l'optimisation des ressources.¹

La sécurité sanitaire est primordiale pour la santé humaine et la nutrition. L'alimentation est un déterminant majeur de la santé, de l'état nutritionnel et de la productivité d'une population. La nutrition et la sécurité sanitaire des aliments sont inextricablement liées. **Pour atteindre une santé et un bien-être optimaux, il faut non seulement consommer suffisamment d'aliments nutritifs, mais aussi s'assurer que ces aliments sont de haute qualité et propres à la consommation.** Malheureusement, de nombreux aliments sont avariés ou contaminés à différentes étapes de la chaîne de valeur, de la production à la transformation, en passant par le transport, la préparation et la consommation, ce qui entraîne des pertes de quantité et de qualité. Les systèmes alimentaires insalubres ont de graves conséquences. Les aliments contaminés ou insalubres entraînent des maladies d'origine alimentaire (FBD) avec des symptômes tels qu'une perte d'appétit, des vomissements, de la diarrhée et, dans les cas graves, la mort. Ces conditions réduisent la biodisponibilité des nutriments dans les aliments, affectant négativement à la fois l'apport alimentaire et l'absorption des nutriments, qui est étroitement liée au retard de croissance et à la dénutrition, aggravant ainsi la malnutrition^{2 3}.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le continent africain est confronté à la charge la plus élevée de maladies d'origine alimentaire par habitant au monde⁴, entraînant environ 135 millions de cas de maladies d'origine alimentaire et 180 000 décès par an⁵. Plus précisément, les FBD tels que les espèces de Salmonella, d'Escherichia coli toxigènes, de norovirus et de Campylobacter sont responsables d'environ 80 pour cent de la charge de morbidité des FBD en Afrique.



Une vue d'ensemble d'aliments sains, nutritifs et de haute qualité, y compris une variété de fruits, de légumes, de céréales complètes et de protéines

CONTRIBUTIONS DU CERFAM À L'AMÉLIORATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS



En juin 2023, des experts, des décideurs politiques et des représentants du secteur privé étaient réunis au CERFAM pour échanger sur l'importance de renforcer la sécurité sanitaire et la qualité alimentaires en Côte d'Ivoire. ©Marina Mea

Le CERFAM aspire à un continent libéré de la faim et de la malnutrition ; une Afrique saine et entière ; une Afrique souveraine sur le plan alimentaire. Créé en 2019 par le gouvernement de Côte d'Ivoire avec l'appui du Programme alimentaire mondial (PAM), le CERFAM a pour mission de soutenir les efforts nationaux, notamment en Afrique de l'Ouest et du Centre, pour accélérer les progrès vers l'éradication de la faim et de la malnutrition et progresser vers les Objectifs de développement durable (ODD), en particulier l'ODD2. Compte tenu des liens indissociables entre la santé, la nutrition, la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, **le CERFAM se concentre sur la promotion de l'accès et de l'échange de connaissances pour transformer les nouvelles découvertes, les recherches de pointe, les bonnes pratiques et les leçons apprises en opportunités pour lutter contre la faim et la malnutrition.**

Les contributions clés du CERFAM à l'avancement de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments sont évidentes à travers l'organisation de multiples événements de plaidoyer et d'échange de connaissances. Le 6 juin 2023, en collaboration avec le gouvernement de Côte d'Ivoire et le PAM, le CERFAM a organisé une conférence de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments. Cet événement a souligné l'importance d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments en Côte d'Ivoire, dans la région de la CEDEAO et au-delà. Dr Patricia N'Goran, conseillère principale du vice-président de la Côte d'Ivoire, a souligné le grave impact économique des maladies d'origine alimentaire dues à une hygiène alimentaire inadéquate, dont le coût annuel est estimé à 16,7 milliards de dollars. Cela a conduit à la mise en œuvre de mesures de sécurité sanitaire, y compris des cadres législatifs et des structures d'inspection. La conférence, à laquelle ont participé plus de 100 participants, dont des experts, des décideurs politiques et des représentants du secteur privé, a facilité le dialogue sur les mécanismes de contrôle, les politiques d'évaluation et les systèmes de traçabilité essentiels à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. En favorisant le dialogue, le partage d'expertise et l'identification de solutions

innovantes, ces conférences font progresser la sécurité sanitaire, la qualité et le développement socio-économique à travers l'Afrique.

Le CERFAM engage également les jeunes sur des questions cruciales telles que la sécurité et la qualité des aliments. En collaboration avec l'Université de Nangui Abrogoua en Côte d'Ivoire, le CERFAM a organisé une conférence sur le thème « Normes alimentaires : outils pour le développement humain et socio-économique ». Cet événement a permis de sensibiliser aux impacts des maladies d'origine alimentaire sur la santé, la prospérité économique et le développement durable, et a encouragé l'engagement des jeunes, les appelant à agir sur un problème qui touche tout le monde.



Photo de famille après la conférence organisée à l'université de Nangui Abrogoua en Côte d'Ivoire, en juin 2023, à l'occasion de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments. ©Marina Mea

Dans le cadre du projet de recherche financé par l'Union européenne intitulé Healthy Diets for Africa (HD4A), le CERFAM se concentre sur la cartographie et le suivi des changements dans les politiques régionales et continentales qui promeuvent une alimentation saine, y compris l'examen des structures, des politiques et des bureaux de normalisation de la sécurité alimentaire et de la qualité des aliments des pays. Cette analyse détaillée des déficits politiques mettra en lumière les insuffisances et les opportunités d'amélioration pour que la sécurité alimentaire et nutritionnelle soit concrétisée sur le continent.

CONCLUSION

L'importance de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments ne peut être surestimée, car elle rappelle de manière cruciale l'impact omniprésent des maladies d'origine alimentaire et la nécessité de pratiques rigoureuses en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'engagement du CERFAM en faveur de cette cause, à travers des événements, des plaidoyers et des initiatives de recherche, démontre le rôle essentiel de la sécurité et de la qualité des aliments dans l'atteinte des objectifs plus larges de santé, de nutrition et de sécurité alimentaire en Afrique. En favorisant le dialogue, en mobilisant les jeunes et en favorisant les avancées politiques, le CERFAM met en lumière les défis actuels, mais contribue également activement à l'élaboration de solutions

durables. Les efforts collectifs présentés lors de cette journée rappellent à toutes les parties prenantes de donner **la priorité à la sécurité sanitaire des aliments en tant qu'élément fondamental de la bonne santé, de la nutrition et du bien-être général de la société.**

#

À propos du CERFAM

Le Centre d'Excellence Régional contre la Faim et la Malnutrition (CERFAM) est un centre spécialisé dans la gestion des connaissances, l'assistance technique et la coopération Sud-Sud, créé en 2019 par la République de Côte d'Ivoire avec l'appui du Programme alimentaire mondial (PAM) pour accélérer les progrès vers l'éradication de la faim et de la malnutrition sur le continent.

Inscrit dans le cadre de l'Objectif de développement durable (ODD) 2, le CERFAM identifie, documente, promeut et diffuse les bonnes pratiques et les enseignements tirés tout en facilitant la mise à disposition d'une expertise technique et le renforcement des capacités pour soutenir la mise en œuvre des bonnes pratiques par le biais de la coopération Sud-Sud et triangulaire (CSST).

Le Centre vise à rassembler toutes les initiatives dans le domaine de la nutrition, de l'alimentation scolaire locale, de la résilience communautaire et de l'optimisation de la chaîne de valeur en mettant l'accent sur les pertes post-récolte, dans une synergie d'action avec les parties prenantes concernées.

RÉFÉRENCES

¹« La différence entre la salubrité et la qualité des aliments expliquée | ASC Consultants », 10 octobre 2018. <https://asconsultants.co.za/the-difference-between-food-safety-and-food-quality-explained/>.

² « Sécurité sanitaire des aliments en Afrique : remettre en question le statu quo à travers les politiques continentales | Agrilinks », 18 octobre 2023. <https://agrilinks.org/post/food-safety-africa-challenging-status-quo-through-continental-policies>.

³ « Quel est le lien entre la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition ? | « Agrilinks », 13 décembre 2021. <https://agrilinks.org/post/how-are-food-safety-and-nutrition-connected>.

⁴ Arias-Granada, Yurani, Zachary T. Neuhofer, Bauchet Jonathan et Paul Ebner. « Maladies d'origine alimentaire et sécurité sanitaire des aliments en Afrique subsaharienne : situation actuelle de trois pays représentatifs et politique pour la région ». *Revue africaine d'économie agricole et des ressources* Volume 16, no. Numéro 2 (juin 2021) : 169-79. <https://afjare.org/wp-content/uploads/2023/03/6.-Arias-Granada-et-al.pdf>.

⁵Consulté le 27 mai 2024. <https://www.ifpri.org/blog/flattening-curve-foodborne-illness-and-its-costs-africa#:~:text=Drawing%20on%20WHO%20data%20and,80%25%20of%20Africa's%20FBD%20burden>