



Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture



Organisation mondiale de la Santé

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

7 juin 2019 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

# La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire de tous



Guide à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2019

# Commencer!

La toute première Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (JISSA) sera célébrée le 7 juin 2019 dans le but de sensibiliser l'opinion publique et de l'inciter à agir pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire, en contribuant ainsi à la sécurité alimentaire, à la santé, à la prospérité économique, à l'agriculture, ainsi qu'à l'accès aux marchés, au tourisme et au développement durable.

## Thème

### «La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire de tous»

Chacun est en droit de d'avoir accès à une nourriture saine, nutritive et suffisante. Or, aujourd'hui dans le monde, près d'une personne sur dix tombe malade après avoir consommé des aliments contaminés. Si la nourriture est malsaine, les enfants ne sont pas en mesure d'apprendre, les adultes ne sont pas en mesure de travailler, et aucun développement humain ne peut avoir lieu.

Une nourriture salubre est essentielle pour une bonne santé et pour l'élimination de la faim dans le monde, deux des principaux objectifs de l'Agenda 2030. Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments, et dans un monde où la chaîne d'approvisionnement alimentaire est toujours plus complexe, tout incident lié à la salubrité des aliments pourrait avoir des répercussions sur la santé publique, le commerce et l'économie au niveau mondial.

Et pourtant, la sécurité sanitaire des aliments est considérée comme allant de soi. Elle reste souvent invisible tant que vous n'êtes pas victime d'une intoxication alimentaire. Des aliments insalubres contenant des bactéries nocives, des virus, des parasites ou des produits chimiques causent plus de 200 maladies – allant de la diarrhée au cancer.

Cette Journée internationale est l'occasion de consolider les efforts visant à garantir que la nourriture que nous consommons est sans danger. Que vous vous occupiez de production, de transformation, de vente ou de préparation de nourriture, vous devez veiller à sa salubrité. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour cette première Journée internationale, toutes les parties prenantes sont invitées à renforcer la prise de conscience sur la sécurité sanitaire des aliments d'une façon générale, et à souligner que chaque acteur des systèmes alimentaires a un rôle à jouer. Cette année, la JISSA réitère l'appel à renforcer l'engagement envers la salubrité des aliments lancé par la **Conférence d'Addis Abeba** et par le **Forum de Genève** en 2019 portant sur «**L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments**».

Dans le but de lutter contre les changements climatiques, les systèmes mondiaux de production et d'approvisionnement ayant un impact sur les consommateurs, l'industrie et la planète elle-même, chacun est tenu de prêter attention à la sécurité sanitaire des aliments aujourd'hui afin de préserver le monde de demain.

# Appels à l'action

## Ce que vous pouvez faire pour agir concrètement en faveur de la salubrité des aliments

Cette campagne axée sur l'action vise à sensibiliser davantage les pays et les décideurs, le secteur privé, la société civile, les organisations des Nations Unies et le grand public, en les incitant à agir pour la sécurité sanitaire des aliments.

Nous invitons l'ensemble des acteurs de la chaîne, de la fourche à la fourchette, à participer: FAO, OMS et Etats membres du Codex et leurs partenaires; tous ceux qui cultivent, transforment, transportent, stockent, vendent et consomment de la nourriture; les ambassadeurs de bonne volonté; les influenceurs des réseaux sociaux, et le grand public, en particulier les jeunes.

### 1. Assurer la salubrité des aliments

**Les Gouvernements nationaux doivent garantir une nourriture sûre et nutritive pour tous.**

Les gouvernements nationaux jouent un rôle décisif pour garantir que nous ayons tous une alimentation saine et nutritive. Les responsables politiques peuvent promouvoir une agriculture et des systèmes alimentaires durables en encourageant la collaboration multisectorielle entre les secteurs de la santé publique, de la santé animale, et de l'agriculture, entre autres. Les autorités de sécurité sanitaire des aliments peuvent gérer les risques à tous les stades de la chaîne alimentaire, y compris dans les situations d'urgence. Les pays peuvent se conformer aux normes internationales mises en place par la Commission du Codex Alimentarius.

### 3. Bonnes pratiques de transformation

**Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les aliments soient sans danger pour la santé.**

Des mesures de contrôle préventives permettent de pallier la plupart des problèmes de salubrité des aliments. Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire – de la transformation des aliments à la vente au détail – doit veiller à la conformité avec des programmes tels que le HACCP, un système d'identification, d'évaluation et de maîtrise des risques pour la sécurité sanitaire des aliments, de la production primaire au consommateur final. Par ailleurs, de bonnes pratiques de transformation, de stockage et de conservation permettent de préserver la valeur nutritionnelle et la salubrité des aliments, ainsi qu'à réduire les pertes après récolte.

### 5. Responsabilité collective

**La salubrité des aliments est une responsabilité commune**

Les différents groupes partageant la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments – gouvernements, organes économiques régionaux, organisations des Nations Unies, agences de développement, organisations commerciales, associations de consommateurs et de producteurs, institutions universitaires et de recherche et organismes du secteur privé – doivent travailler de concert sur ces questions qui nous concernent tous à l'échelle mondiale, régionale et locale. La collaboration intersectorielle est indispensable à de multiples niveaux au sein d'un gouvernement, ainsi qu'entre les nations, quand il s'agit de lutter contre des épidémies mondiales de maladies d'origine alimentaire.

### 2. Produire des aliments sains

**Les agriculteurs et producteurs vivriers doivent adopter de bonnes pratiques culturales.**

Les pratiques agricoles doivent garantir une offre suffisante de nourriture de qualité à l'échelle mondiale tout en atténuant le changement climatique et les impacts futurs sur l'environnement. A mesure que les systèmes de production vivrière se transforment pour s'adapter à l'évolution des conditions, les cultivateurs doivent examiner attentivement les meilleurs moyens de répondre aux risques potentiels pour la santé.

### 4. Contrôle de la salubrité des aliments

**Tous les consommateurs ont le droit à une nourriture sûre, saine et nutritive.**

Les consommateurs peuvent être un moteur de changement. Il faut leur donner les moyens de faire des choix alimentaires bons pour la santé tout en œuvrant pour des systèmes alimentaires durables pour la planète. Étant donné la complexité de la sécurité sanitaire des aliments, ils doivent pouvoir accéder en temps utile à des informations fiables et claires sur les risques nutritionnels et de maladie liés à leurs choix alimentaires. Une nourriture de mauvaise qualité et de mauvais choix alimentaires viennent aggraver la charge mondiale de morbidité.

# Comment participer à la JISSA

## Organisez un événement

Célébrez la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en organisant différentes activités grand public – concerts, festivals ou salons, dégustations ou démonstrations de cuisine porteurs d'un message #foodsafety. Vous pouvez aussi organiser une conférence publique, une réunion-débat ou une table ronde avec des dirigeants politiques, éducateurs, scientifiques et agriculteurs, en y ajoutant une session de questions/réponses pour encourager la participation. Les manifestations sociales ou culturelles serviront également de tremplin pour sensibiliser le public et faire le buzz.

## Impliquez les jeunes générations

Faites participer les élèves aux activités de sécurité sanitaire (#SécuritéAlimentaire) dans les établissements scolaires, maisons des jeunes ou manifestations pour la jeunesse. Ils se familiariseront ainsi avec la sécurité sanitaire des aliments et feront passer le message selon lequel on peut éviter les risques de maladies d'origine alimentaire en modifiant de simples actions quotidiennes.

## Loisirs et sports

Organisez une course, une marche, une ballade ou même une manifestation de danse ou de fitness pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments (#SécuritéAlimentaire). Encouragez les gens à s'impliquer au sein de leur communauté en passant à l'action et en incitant les autres à apporter leur contribution.

## Invitez les médias à participer

Diffusez les messages de la JISSA en participant à des talk shows et des réunions-débats, des points de presse et des émissions de libre antenne radio ou TV.

## Utilisez l'identité visuelle de la JISSA

Téléchargez notre poster et partagez-le. Incorporez la bannière JISSA sur votre page web en créant un lien au site de la Journée. Vous pouvez aussi réaliser toute une série de gadgets comme T-shirts, casquettes, mugs et sacs à l'aide des graphiques mis à votre disposition. Pensez à utiliser l'identité visuelle JISSA aussi souvent que possible dans vos événements et activités, et téléchargez le cadre ou la bannière JISSA de l'événement ici.

## Faites le buzz

Informez, éduquez à la sécurité sanitaire des aliments (#SécuritéAlimentaire) et sollicitez le public. Adhérez à la campagne JISSA (#WorldFoodSafetyDay) en partageant notre matériel gratuit sur les canaux numériques. Identifiez et faites intervenir les influenceurs locaux et nationaux dans le secteur de l'alimentation (bloggers, acteurs, célébrités, photographes, chefs, experts) afin d'amplifier nos messages autour d'une nourriture saine (#safefood) et de la sécurité sanitaire des aliments (#SécuritéAlimentaire). Prenez part à la campagne twitter JISSA (#WorldFoodSafetyDay) et publiez des photos, messages ou vidéos pour montrer votre engagement.



## Matériels de communication

Les matériels suivants seront disponibles dans les six langues officielles de la FAO:

- Affiche JISSA
- Bannières web
- Board Trello pour les réseaux sociaux
- Cadre/bannière pour événements
- Gadgets – T-shirt, casquette, sac, mug, tablier
- Matériels de l'OMS pour la campagne



## Messages clés

### **Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments.**

Une nourriture malsaine n'est pas de la nourriture. La sécurité alimentaire consiste à assurer à toute personne et à tout moment un accès physique et économique à la nourriture dont elle a besoin pour être en bonne santé et mener une vie active. De ce fait, la sécurité sanitaire des aliments est une part essentielle de la composante d'utilisation de la sécurité alimentaire, qui compte quatre dimensions: disponibilité, accès, stabilité et utilisation.

### **Les aliments malsains ont de lourdes répercussions sur la santé et l'économie.**

D'après l'Organisation mondiale de la santé, chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent d'intoxications alimentaires dues à des bactéries, virus, parasites, toxines ou produits chimiques. Selon la Banque mondiale qui évalue le coût économique, les denrées alimentaires de mauvaise qualité coûtent aux seuls pays à revenu faible ou intermédiaire quelque 95 milliards de dollars par an en pertes de productivité. L'insalubrité alimentaire est également un frein au commerce.

### **La sécurité sanitaire des aliments, une responsabilité collective, de la production à la consommation.**

La salubrité des aliments est la responsabilité et l'affaire de tous. De nos jours, la nourriture est transformée en quantités beaucoup plus importantes et distribuée sur de plus longues distances que jamais auparavant. Une vaste collaboration et la contribution de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont donc capitales pour la sécurité sanitaire des aliments, au même titre qu'une bonne gouvernance et des réglementations appropriées.

## **Il est rentable d'investir dans des systèmes alimentaires durables.**

Une nourriture salubre permet une bonne absorption des nutriments et favorise le développement humain à long terme. Une production vivrière saine contribue à la durabilité en accroissant l'accès au marché et la productivité, moteur de croissance économique et de réduction de la pauvreté, en particulier dans les zones rurales.

---

## **Une meilleure sécurité sanitaire des aliments grâce à l'approche «One Health» (Une seule santé).**

La santé humaine est étroitement liée à la santé animale et environnementale. Les agents pathogènes transmissibles des animaux aux humains, que ce soit par contact direct ou par la nourriture, l'eau et l'environnement, ont des répercussions sur la santé publique et le bien-être socio-économique. C'est ensemble que les gouvernements, universités, experts, organisations non gouvernementales et internationales peuvent combattre les risques tels que la résistance aux antimicrobiens et la contamination par bactéries pathogènes de fruits et légumes entrés en contact direct avec des sols ou de l'eau pollués, ou d'aliments d'origine animale.

---

## **La FAO et l'OMS soutiennent les efforts mondiaux de promotion d'une nourriture sans danger.**

La FAO aide ses États membres à prévenir, gérer et maîtriser les risques présents tout au long de la chaîne de production, tandis que l'OMS facilite la prévention, la détection et la réponse, à l'échelle mondiale, aux menaces de santé publique liées à l'alimentation. Les deux Organisations veillent à mériter la confiance des consommateurs en leurs autorités et dans la sûreté des chaînes d'approvisionnement alimentaire. Dans le cadre d'un partenariat de longue date et de leurs mandats complémentaires, la FAO et l'OMS s'emploient à soutenir la sécurité sanitaire des aliments et à protéger la santé des consommateurs du monde entier.

---

## **Les normes du Codex Alimentarius servent à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce.**

La Commission du Codex Alimentarius, instance placée sous l'égide de la FAO et de l'OMS, établit des normes alimentaires à caractère scientifique, des lignes directrices et des codes d'usage afin de garantir la salubrité et la qualité des aliments en s'attachant aux contaminants, aux mesures d'hygiène, à l'étiquetage, aux additifs alimentaires, à l'inspection et à la certification, à la nutrition et aux résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Lorsque les gouvernements adoptent des normes internationales, cela permet aux agriculteurs et aux producteurs de répondre aux demandes de nourriture saine de la part des consommateurs tout en élargissant leur accès au marché mondial des denrées alimentaires.

---



# L'ONU reconnaît la sécurité sanitaire des aliments

Le 20 décembre 2018, l'Assemblée générale de l'ONU a adopté la Résolution 73/250 proclamant la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Chaque année à compter de 2019, le 7 juin sera l'occasion de saluer les nombreux bienfaits d'une nourriture saine.



# Quelques faits et chiffres

Selon les estimations, **600 millions** de personnes -soit près **d'une sur 10**- tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et **420 000** personnes en meurent.

Avec **125 000** décès par an, **les enfants** de moins de **5 ans** représentent **40%** de la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire.

**Les maladies d'origine** alimentaire sont généralement de nature infectieuse ou toxique et sont causées par des bactéries, virus, parasites ou produits chimiques qui pénètrent dans l'organisme par le biais d'**aliments ou d'eau contaminés**.

Les maladies d'origine alimentaire **entravent le développement socio-économique** en mettant à l'épreuve les systèmes de santé publique et en compromettant les économies nationales, le tourisme et le commerce.

La valeur des échanges alimentaires s'élève à **1600 milliards de dollars EU**, soit environ **10 pour cent** du commerce annuel mondial.

D'après des estimations récentes, les aliments impropres à la consommation représentent pour les économies à revenu faible ou intermédiaire quelque **95 milliards de dollars EU** en pertes de productivité chaque année.

Une nourriture saine est fondamentale, non seulement pour la santé et la sécurité alimentaire, mais aussi pour les moyens **d'existence, le développement économique, le commerce** et la réputation internationale de chaque pays.

Les **changements climatiques** influent sur l'incidence géographique et la prévalence des risques liés à la salubrité des aliments.

Chaque année, on estime que **700 000** personnes meurent d'infections résistantes aux antimicrobiens.

**L'amélioration des mesures d'hygiène** dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture permet d'atténuer l'émergence et la propagation de la résistance antimicrobienne le long de la filière alimentaire et dans l'environnement.

**Des données plus complètes** sont nécessaires pour comprendre les impacts considérables d'une nourriture insalubre.

Investir dans l'éducation des **consommateurs à la sécurité sanitaire** des aliments permettrait de réduire les maladies d'origine alimentaire et de dégager une rentabilité multipliée par dix pour chaque dollar investi.

## #SécuritéAlimentaire

[www.fao.org/WFSD](http://www.fao.org/WFSD)

[www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)



Certains droits réservés. Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO