Étude régionale de l'alimentation totale (TDS) pour l'Afrique subsaharienne

Le projet a comme l'objectif de contribuer à renforcer la capacité des gestionnaires de risques à mettre en œuvre les normes internationales grâce à une bonne connaissance des dangers, des risques et des niveaux d'exposition aux substances dangereuses présentes dans les produits alimentaires couramment fabriqués et consommés.

Les impacts attendus à long-terme du projet sont triples: (i) l'accès aux marchés des producteurs de denrées alimentaires serait amélioré grâce respect accru avec les normes internationales; (ii) les effets de la pauvreté serait atténués grâce à la réduction de l'ampleur des maladies d'origine alimentaire; et (iii) la contribution des pays africains aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius serait accrue.

STDF/PG/303

Status
Completed

Start Date
01/04/2014

End Date
31/12/2018

Project Value (US$)
$1,333,853

STDF Contribution (US$)
$1,191,353

Beneficiaries
Bénin
Cameroun
Mali
Nigéria

Implementing Entities
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners
World Health Organization (WHO)
Centre Pasteur du Cameroun

Background

On dispose de peu d'informations sur les niveaux de contamination chimique des aliments en Afrique subsaharienne. Dans ces pays, à l'exception de quelques produits exportés, les aliments ne font pas l'objet d'une surveillance régulière pour déceler la présence de produits chimiques toxiques. Les dangers chimiques liés aux aliments représentent à la fois un problème de santé publique et un obstacle à l'accès aux marchés pour la plupart des pays africains, y compris le Nigéria, le Bénin, le Cameroun et le Mali. Une grande partie de la population risque de souffrir de complications chroniques ou de décéder suite à la consommation d'aliments contaminés. Cela entraîne une baisse de la productivité de la main d'œuvre et une augmentation des dépenses pour les systèmes nationaux de santé, ce qui se répercute ensuite sur les budgets nationaux et l'investissement. En outre, la participation des pays d'Afrique subsaharienne aux courants d'échanges internationaux est souvent entravée par un certain nombre de contraintes, parmi lesquelles: i) l'absence d'une approche fondée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires; ii) les compétences inadéquates et l'inefficacité des autorités pour faire appliquer la loi; iii) l'absence de surveillance et de systèmes d'alerte; iv) l'application imparfaite des bonnes pratiques telles que les bonnes pratiques de fabrication ou les bonnes pratiques agricoles; v) les faibles capacités techniques et analytiques des laboratoires nationaux; vi) la contribution insuffisante à l'élaboration de normes internationales. Ces lacunes dont souffrent des pays africains ont souvent affaibli les systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires et causé des pertes économiques, du fait du rejet d'exportations.

Ce projet donnera une vue d'ensemble des risques chimiques touchant les produits alimentaires les plus courants dans les pays cibles et évaluera la conformité de la production alimentaire de ces pays avec les normes internationales en vigueur. Ce diagnostic devrait rendre les produits de base les plus exportés (par exemple le café, le cacao et les arachides) moins sujets aux rejets et améliorer l'accès aux marchés pour d'autres produits alimentaires tels que les fruits et légumes frais. Le panier alimentaire analysé sera composé, d'une part, de produits faciles à se procurer sur les marchés nationaux et représentant une part importante du régime alimentaire des consommateurs locaux et, d'autre part, des principaux produits d'exportation (en valeur), à savoir le cacao, les fruits frais (y compris les fruits à coques), le café, le poisson et les autres produits de la mer. Enfin, les échanges entre les pays d'Afrique subsaharienne seront également examinés, car l'accès aux marchés pourrait être plus facile à obtenir au sein de la région qu'au plan international, où des critères de sécurité sanitaire des produits alimentaires plus stricts peuvent s'appliquer.

Les études de l'alimentation totale (TDS) sont utiles pour évaluer l'exposition alimentaire aux contaminants chimiques. La FAO et l'OMS encouragent le recours à la méthode TDS puisqu'il s'agit d'un moyen économique de définir les priorités futures et de surveiller l'incidence potentielle sur la santé des produits chimiques dans l'alimentation. Cette méthode aide à déterminer l'exposition d'une population donnée aux substances chimiques dans l'ensemble de l'alimentation et comporte les étapes suivantes: utilisation de données sur la consommation pour choisir des aliments représentant un régime alimentaire type; recueil d'informations sur les méthodes de préparation afin d'analyser les aliments tels qu'ils sont consommés; regroupement par groupes d'aliments avant l'analyse.

Expected Results

Renforcement des capacités pour mener une étude de l'alimentation totale

Le projet consistera dans un premier temps à identifier et échanger les données existantes dans les pays participants (données relatives à la consommation de produits alimentaires, enquêtes sur le revenu des ménages, statistiques concernant l'économie et le commerce) ainsi qu'à recueillir des documents d'orientation et des rapports stratégiques actualisés, si possible. Une conférence régionale et des réunions nationales des parties prenantes (une par pays) seront ensuite tenues afin d'informer le personnel technique chargé du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments de l'initiative et de les former à l'approche proposée. Une attention particulière sera portée à l'échantillonnage des aliments tels que préparés, qui devront être aussi proches que possible des habitudes de consommation et de préparation de la population. Enfin, on procédera à l'acquisition d'outils d'échantillonnage et de préparation, indispensables pour éviter l'altération ou la contamination croisée des aliments.

Établissement de listes pour l'étude de l'alimentation totale

Les données sur les habitudes alimentaires nationales seront harmonisées et compilées pour être adaptées aux objectifs de l'approche TDS. S'il n'existe pas de données sur la consommation individuelle, les enquêtes sur le revenu des ménages seront modifiées en conséquence, afin d'obtenir des informations sur la consommation d'aliments par équivalent adulte. Les données obtenues seront utilisées pour dresser une liste d'aliments qui correspondra à 80% 90% de tous les aliments consommés. D'autres aliments jugés particulièrement importants seront également inclus, tels que des aliments fortement contaminés ou des produits consommés en grandes quantités par une sous population donnée. Par ailleurs, les listes d'aliments seront complétées avec d'autres produits alimentaires présentant un intérêt commercial particulier (réel ou potentiel) pour les pays concernés, afin d'évaluer la sécurité sanitaire de ces aliments en vue d'élargir l'accès aux marchés aux niveaux régional et international.

Production de données sur la contamination des produits alimentaires

Les informations seront recueillies à différentes étapes de la chaîne agroalimentaire grâce à une enquête préliminaire sur les lieux d'achat et de préparation des aliments dans chaque pays, tels que: i) des zones de production alimentaire; ii) des zones de vente de produits alimentaires; iii) des établissements de transformation d'aliments (industriels et artisanaux); iv) des écoles, des restaurants d'entreprises, des restaurants et des hôtels. Des représentants de l'industrie alimentaire, de restaurants et d'hôtels seront consultés afin de savoir quels sont les établissements les plus fréquentés pour l'achat d'aliments et de déterminer les habitudes de préparation des aliments et les recettes les plus courantes. Un plan d'échantillonnage sera ensuite établi par un groupe de spécialistes, avec des instructions pour l'achat et la conservation des aliments et leur livraison et stockage avant leur expédition en laboratoires. Une base de données informatisée sera conçue, des laboratoires seront choisis pour effectuer des analyses chimiques et des milliers d'échantillons d'aliments seront prélevés.

Évaluations des risques pour les produits chimiques alimentaires dangereux

Le niveau d'exposition au risque des populations des pays d'Afrique subsaharienne participants sera évalué en comparant les données sur la fréquence de contamination et les données quantitatives validées et harmonisées sur la consommation. Un atelier sera organisé dans le but de caractériser le risque pour les populations nationales sur la base de critères internationaux.

Partage des connaissances et communication des résultats de l'étude aux groupes de parties prenantes

Toutes les données et les informations recueillies ou générées au cours de l'étude seront rassemblées dans une base de données accessible, qui devra être actualisée et tenue à jour par les pays après la fin du projet. Les participants discuteront des résultats du projet et proposeront des initiatives de suivi lors de réunions nationales des parties prenantes (une par pays); ils élaboreront une stratégie régionale de gestion des risques lors d'une réunion régionale finale (y compris des projets visant à surveiller et à contrôler les produits chimiques présentant des risques pour la santé publique ou le commerce international). Les secteurs alimentaires pouvant bénéficier d'un futur accès aux marchés seront également identifiés et des stratégies possibles seront examinées.

Transposition des résultats de l'étude pour la gestion des risques, la communication et les politiques

Une assistance spécifique sera apportée aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, à une échelle pilote, afin de prendre les mesures de réduction du risque appropriées en fonction des résultats de l'étude de l'alimentation totale. Cela consistera à mettre en place des activités de suivi d'une durée de six mois et à aider les gestionnaires de risques à mettre en œuvre des plans d'action concrets. Les bonnes pratiques pour l'analyse des risques seront diffusées dans toute la région, l'accent étant mis sur la surveillance des produits alimentaires, l'évaluation des risques et la communication (résultat 5).