Conférence du lundi 26 novembre 2001, 9h30 :

Qualité et sécurité des aliments : réalité et enjeux pour les pays tropicaux

Conférencier	Guy LINDEN
Organisme	CIRAD
Titre	Chef de mission technologie
E-Mail	Guy.linden@cirad.fr

Résumé :

De larges pans des mutations contemporaines de l'agriculture et de la filière agro-alimentaire sont liés à l'évolution de la consommation alimentaire qui s'oriente vers des produits de plus en plus élaborés avec **des exigences de plus en plus élevées en termes de qualité** et **de sécurité sanitaire.** Aux attributs traditionnels de la qualité des aliments (disponibilité, qualité en terme d'efficacité nutritionnelle, variété...) se sont, ensuite, ajoutées la qualité organoleptique et la sécurité pour la santé humaine et, plus récemment, des considérations éthiques (le respect de l'environnement et du bien être animal) ainsi que culturelles (prise en compte de considération de terroir, de tradition ou de typicité). C'est donc l'ensemble des « qualités » organoleptiques, hygiéniques, nutritionnelles, écologiques qui devrait, pour le consommateur avisé, constituer la qualité.

Or, **les risques alimentaires** (pris comme un danger éventuel plus ou moins prévisible) sont **multiples** : microbiologiques, environnementaux, nutritionnels... Cependant, la perception des risques est différente suivant les pays, les individus, la nature temporelle du danger.

Les **réglementations** nationales et internationales **fixent les objectifs** à atteindre :

- la sécurité des consommateurs,
- la loyauté des transactions commerciales,
- l'information du consommateur,
- la nécessité du contrôle public.

Le *Codex Alimentarius* (commission mixte créée et financée par la FAO et l'OMS) a été promu au rang de *corpus* de référence de l'OMC qui ne s'implique pas dans l'élaboration des politiques nationales ou l'établissement de normes mais intervient, par son organe de règlement des différents, dans l'arbitrage des conflits commerciaux en s'appuyant sur les accords internationaux (SPS, TBT, TRIPS...).

De plus en plus fréquemment, les travaux de recherche se rapportant à la qualité- sécurité des aliments s'effectuent dans une approche **pluridisciplinaire** en travaillant à tous les niveaux de la chaîne (amélioration des variétés, modes de production, conduite d'un élevage, d'une plantation, procédés de transformation, modes de stockage et de distribution) d'où l'émergence de la notion de **traçabilité** qui doit permettre de reconstituer, à rebours, l'itinéraire technique et commercial du produit.

Les conditions requises pour réussir une politique de qualité des produits alimentaires dans les pays tropicaux se déclinent par :

- la mise en place en **réseau des acteurs** et l'adossement de ce réseau à des structures d'envergure régionale ;
- des **programmes d'appui** respectant les spécificités de chaque pays ;
- le maintien d'une logique de **développement** ;
- le développement de **partenariats publics et privés**.