



Colloque national

**ANALYSE PARTICIPATIVE DES RISQUES (APR) DES ALIMENTS
D'ORIGINE ANIMALE (AOA)**

Abidjan du 2 au 4 Juin 2010

Dans les pays en développement, la forte croissance démographique et l'urbanisation galopante sont inversement proportionnelles à la productivité dans le secteur de l'agriculture. En Côte d'Ivoire, où la consommation des protéines animales est importante, la production locale de viande, lait et poisson couvre seulement respectivement 35%, 10% et 32% des besoins des populations. Cette situation oblige les autorités étatiques à recourir aux importations des denrées pour assurer la sécurité alimentaire. Cependant, au fil des ans, il a été donné de constater une recomposition et une déstructuration des filières du fait d'un développement des marchés informels et souterrains. Ce phénomène trouve sa source dans les changements environnementaux, les crises socioéconomiques et politiques à répétition, les problèmes d'implémentation des politiques et d'inadéquation institutionnelles. Cette situation pose le problème de manipulation, de contamination et donc de santé public avec des sérieuses incidences chez les populations les plus pauvres et les plus vulnérables. La mise en place de solutions efficaces passe obligatoirement par une démarche qui prenne en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques du problème, ainsi que par des processus de recherche menés avec la participation des collectivités et des décideurs.

Le Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire (CSRS), préoccupé par les questions de sécurité alimentaire et d'hygiène publique, en partenariat avec l'Institut International de Recherche sur l'élevage (ILRI) a initié depuis 2008 des investigations et des recherches sur la problématique des risques alimentaires. L'analyse situationnelle de la gestion de la qualité des sous-produits de l'élevage a été réalisée à travers le projet Fair Food « Safety Food ». Ce projet est exécuté en Côte d'Ivoire et au Mali et met à contribution différents acteurs du secteur de l'élevage à travers une démarche participative impliquant

aussi bien les autorités en charge de la question, des experts et des techniciens de l'élevage, que des producteurs, des commerçants, et des consommateurs.

Eu égard au rôle croissant joué par l'analyse participative des risques dans la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et dans les aspects réglementaires, le CSRS organise un colloque national pour discuter de l'état des recherches sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. A cette occasion, les trois composantes de l'analyse participative des risques (évaluation des risques, gestion des risques et communication des risques) seront discutées. Compte-tenu des impacts socio-économiques, les débats s'articuleront autour du rôle fondamental joué par l'analyse des risques dans les décisions politiques de réglementation, de communication et de gestion sanitaire.

Une meilleure pratique de l'analyse des risques dans la production des aliments est un levier important pour réduire les risques de maladies chez les populations et améliorer l'accès au marché. Ce colloque a pour ambition de faire le bilan de l'analyse des risques et de partager les expériences. C'est aussi un espace de réflexion sur les cadres réglementaires, les stratégies nationales et les outils pratiques.

Objectifs

Les objectifs à atteindre à travers ce colloque sont les suivants :

1. Introduire l'analyse participative des risques comme concept pouvant avoir une incidence sur la baisse des coûts liés à la santé et au marché;
2. faire un état des lieux des actions et recherches menées par les différents acteurs de la chaîne alimentaire ;
3. identifier les moyens mis en œuvre ou à mettre en œuvre pour promouvoir les comportements favorables à la santé des consommateurs et à l'accès au marché ;
4. trouver des synergies pour l'application de l'analyse participative des risques en Côte d'Ivoire et en Afrique.

Ces journées seront placées sous le signe du partage des expériences et du dialogue. C'est pourquoi elles sont ouvertes aux acteurs directs ou indirects de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

Le colloque se structure autour des quatre thématiques autour desquelles des communications seront proposées:

Session n°1 : Perception et représentation sociale de la qualité des aliments d'origine animale

Même s'il existe des méthodes scientifiques standard d'appréciation de la qualité, elle est avant tout une construction sociale. L'appréciation de la qualité d'un aliment s'appuie sur des représentations sociales, sur des visions du monde diverses qui structurent les perceptions des groupes de populations. Ainsi la qualité d'un aliment peut dépendre des valeurs d'une culture, les interdits, les modes de consommation, le statut social et économique. La perception de la qualité est influencée à la fois par les valeurs endogènes et exogènes, mais s'inspire profondément des cultures où la qualité est appréciée. A l'image de la qualité, le risque sanitaire est aussi une construction sociale. On pourrait ainsi différencier le risque réel tel que démontré par les épidémiologistes ou les tests de qualité en laboratoire, du risque perçu tel qu'exprimé par les populations en fonction de leur vision du monde.

Les communications sur le thème permettront de répondre aux questions suivantes :

Quelles sont les systèmes de relations sociales (par exemple les statuts sociaux ou positions sociales des individus qui influencent la définition de la qualité ? Quelles sont les idéologies, les représentations sociales et l'ensemble des croyances qui sont associées à la qualité des aliments ou aux risques sanitaires ? Quelle perception ont les populations sur les notions de qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments ? Comment les acteurs impliqués dans les questions alimentaires (producteurs, commerçants, consommateurs) définissent les notions de qualité, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de risques liés à l'alimentation ? Comment hiérarchisent-ils et gèrent-ils socialement et culturellement ces risques ? Quelles sont leurs propres connaissances des mécanismes de réduction de ces risques ?

Session n°2 : Approches et méthodes de l'analyse des risques

Le risque est « la probabilité qu'un événement défavorable, un danger ou un dommage a de survenir, avec son impact potentiel ». Les risques alimentaires se regroupent en 4 catégories, que sont les risques biologiques, chimiques, techniques et nutritionnels.

Évaluer les risques et décider de la meilleure manière de les gérer est un énorme défi. Il est difficile d'apprécier tous les aspects d'un risque ou de prévoir toutes les conséquences d'une mesure de gestion; il existe toujours un certain degré d'incertitude. L'analyse des risques est un moyen systématique de mieux les évaluer, de montrer leur complexité tout en restant transparent, et de s'attaquer aux incertitudes ou aux lacunes de la connaissance.

Ainsi, la prise de décision et la communication par rapport à ces risques sont facilitées. La Commission du Codex Alimentarius définit l'analyse des risques comme un processus comportant trois composantes : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques.

Pour réaliser l'analyse participative des risques sanitaire des aliments, la contribution active des représentants de la société dès les phases d'évaluation et de gestion peut permettre à la fois d'améliorer la qualité de l'analyse de risque et d'assurer une meilleure acceptabilité par la société des dysfonctionnements de la production de nos aliments. L'APR permet ainsi d'associer les données qualitatives et quantitatives.

L'objectif d'un système d'analyse de risque pour un pays, est de permettre aux citoyens de vivre dans une société où, d'une part, les risques qui les préoccupent sont perçus, reconnus et effectivement réduits par les décideurs à un niveau socialement accepté et, d'autre part, les risques qu'ils ne perçoivent pas font l'objet d'une vigilance efficace permettant de les détecter et d'alerter les citoyens suffisamment tôt.

Dans cette optique, quelles sont les structures d'expertise mises en place en Côte d'Ivoire, pour analyser les différents aspects de la sécurité sanitaire des aliments, liés à des modifications de leur composition, de leurs procédés de fabrication ou aux modes de production des matières premières agricoles ?

Quelles sont en Côte d'Ivoire, les recherches effectuées dans l'analyse des risques?

Quelles sont les approches, les outils et les méthodes disciplinaires et multidisciplinaires ?

Session n°3 : Études de cas d'intoxications alimentaires en Côte d'Ivoire

La sûreté alimentaire est un concept récent qui doit intégrer la notion déjà ancienne de sécurité alimentaire (axée sur des considérations quantitatives) et les exigences de qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments.

Les problèmes liés à la sûreté alimentaire résultent du caractère très spécifique et sensible de l'aliment, à la fois produit vivant et vital et produit culturel. La nouvelle dimension donnée à l'aliment par les crises sanitaires est celle d'un bien commun dont il est nécessaire d'assurer l'innocuité et l'accessibilité : le passage en quelques siècles du modèle de l'agriculture familiale autarcique au modèle agro-industriel de production de masse, a fait apparaître la crainte de l'empoisonnement collectif TIAC, déclenchant des paniques alimentaires.

Les risques microbiologiques ont pour origine des contaminations des produits alimentaires par des bactéries pathogènes, provoquant chez l'homme des maladies, les toxi-infections alimentaires. Il existe plus de 200 maladies infectieuses, bactériennes, virales ou toxiques transmises par l'alimentation. Les pathologies les plus fréquentes sont le botulisme (provoqué par les conserves), la listériose (fromages, charcuterie), la salmonellose (viande de volaille, oeufs, lait cru, chocolat), la campylobactériose (lait cru, volaille mal cuite, eau de boisson), les infections à *Escherichia coli* entérohémorragiques, le choléra (eau de boisson, riz, légumes, poissons et fruits de mer).

La présence dans les aliments de moisissures produisant des mycotoxines (par exemple l'ergot du seigle), les conditions d'élevage (par exemple les maladies à prions du type ESB) peuvent provoquer des maladies, ou encore, mais sans certitudes scientifiques à ce jour, les manipulations génétiques (risques d'allergies imputables aux OGM), les toxines, les éléments chimiques.

Quels sont les toxi-infections alimentaires survenues en Côte d'Ivoire? Et quels en sont les coûts moyens annuels ? Quel est le poids des TIAC ? Quels sont les cas vécus ?

Session n°4 : Stratégies, politiques et réglementations

L'application du principe de prévention tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation est le moyen le plus efficace pour atteindre l'objectif visant à réduire les risques. Il est essentiel, pour obtenir une protection maximale du consommateur, que les préoccupations de sécurité sanitaire et de qualité soient indissociables des produits alimentaires, depuis le producteur jusqu'au consommateur. Cela impose une approche globale intégrée « de la fourche à la fourchette », selon laquelle producteur, transformateur, transporteur, vendeur et consommateur jouent chacun un rôle essentiel pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

La stratégie la plus économique et la plus efficace consiste donc à confier aux producteurs et aux opérateurs de l'industrie alimentaire la responsabilité essentielle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Les services publics chargés de la réglementation sont alors responsables non seulement de la vérification du bon fonctionnement du système alimentaire et de l'assurance qualité, en menant à bien des activités de contrôle et de surveillance, mais aussi du respect des exigences légales et réglementaires.

Les risques alimentaires et la détérioration de la qualité peuvent intervenir en de nombreux points de la chaîne alimentaire, de telle sorte que leur occurrence s'avère difficile et coûteuse à vérifier. La méthode à privilégier pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments consiste à adopter une approche préventive rigoureusement conçue, ciblée sur le contrôle du processus. De ce fait, l'application de bonnes pratiques, par exemple de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène, permet de maîtriser en grande partie, mais non en totalité, les dangers alimentaires potentiels tout au long de la chaîne de production.

Quelles sont les stratégies politiques et les mesures réglementaires mises en place en Côte d'Ivoire pour assurer la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de production ? Quels sont les systèmes nationaux de contrôle alimentaire ? Quels sont les systèmes et les moyens d'épidémiologie-surveillance ?

Appel à Communication

Le groupe de recherche « analyse des risques » du Département Environnement et Santé, du CSRS, lance un appel à communications à l'intention des chercheurs, enseignants et professionnels de la santé et de l'alimentation, souhaitant participer à ce colloque qui se déroulera au CSRS du 2 au 4 Juin 2010 à Adiopodoumé Km 17 route de Dabou.

Directives pour la présentation des communications orales

Les candidats seront sélectionnés sur dossier qui devra contenir les éléments suivants :

- Un CV d'une page
- Une liste des publications récentes dans les 4 domaines de l'analyse des risques
- Un résumé de la communication à présenter (environ 500 mots, Contexte, Problématique, hypothèses, méthodes et résultats)
- Un formulaire d'inscription

Les propositions de communication rédigées en français (format Word) ainsi que le dossier de candidature seront adressés exclusivement par courrier électronique à l'adresse suivante: apr@csrs.ci

La date limite de recevabilité des résumés et du dossier de candidature est fixée **au 15 Mai 2010.**

Les personnes dont les résumés sont jugés recevables seront notifiées le **25 Mai 2010.**

Les textes complets des communications seront rédigées en français ou en Anglais (7000 mots maximum y compris éventuellement les tableaux, les graphiques). Les textes devront se structurer de la manière suivante : introduction, méthodes, résultats et discussion, conclusion, références, textes- police Times New Roman, 12, interligne 1,5, document électronique en format Word.

Les articles seront publiés dans les Revues Africaines de Santé et de Production Animale (RASPA) et l'Ordre Inter-états des Sciences et Médecine Vétérinaire (ORSMV) de Dakar.

Comité Scientifique

- Prof Bassirou Bonfoh, CSRS
- Prof Serge Bakou, EISMV, Dakar
- Dr Philippe Koné, EISMV Dakar
- Dr Kohei Makita, ILRI
- Dr Gilbert Fokou, CSRS
- Dr Raso Giovanna, CSRS
- Dr Xavier Ding, CSRS

Comité d'organisation

- Mme Mireille Kouamé Sina
- Dr Aké ASSI Yolande
- Dr Youambi Bertrand
- Mme Bonfoh
- Mlle Yapo Rachelle (F)
- Mlle Krabbi Régina
- M. Bassa Yobouet
- M. traoré Sylvain
- M. Be Florent