

Des nombres pour des aliments sûrs

■ Des chercheurs de l'UCL et de l'Université de Gand qui collaborent avec l'OMS pour évaluer des problèmes de santé liés à l'alimentation au niveau mondial livrent un premier diagnostic.

Le 7 avril, l'Organisation mondiale de la santé a fêté la journée mondiale de la santé avec comme thématique la sécurité alimentaire. Notre nourriture quotidienne est exposée à des bactéries nocives, des virus, des parasites et des produits chimiques qui provoquent plus de 200 maladies. Celles-ci tuent plus de 1 000 personnes par jour dans le monde, dont la plupart sont des enfants. Le risque de contamination alimentaire peut être limité en appliquant quelques principes simples, comme la cuisson du poulet cru, la séparation des aliments crus et cuits, la conservation de la nourriture à des températures adaptées, et le lavage des mains et des aliments pendant la préparation des repas.

Une partie toujours plus importante de nos aliments est issue de pays étrangers, ce qui fait apparaître de nouveaux risques alimentaires. Un poulet pané, par exemple, se compose de poulet, de beurre, de garniture et de chapelure. Dans cet exemple, le poulet peut provenir du Brésil, le beurre et la garniture peuvent être préparés à partir d'ingrédients produits en Chine, en Irlande ou en Indonésie, et la chapelure originaire de France. Trouver l'origine d'une contamination alimentaire peut être très compliqué. La mondialisation peut également faire d'un problème localisé un problème d'une amplitude internationale en très peu de temps. Par exemple en 2011 en Allemagne, la bactérie *E. coli* a provoqué 53 décès. L'étude épidémiologique a démontré que des graines germées étaient à l'origine de cette contamination. Le lot contaminé

a été importé d'Égypte, a germé en Allemagne, a été distribué dans différents restaurants en Allemagne, en France, au Royaume-Uni, et a finalement infecté 16 pays, parmi lesquels figuraient le Canada et les États-Unis. Outre l'impact sur la santé publique, la contamination a fait perdre plus d'un milliard d'euros à l'industrie alimentaire.

Depuis la crise de la vache folle et de la dioxine de 1999, la Belgique a fait de la sécurité alimentaire une priorité. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire a été créée afin de garantir une sécurité maximum pour le consommateur. Malgré cela, nous

sommes encore souvent confrontés en Belgique à des cas d'infections à *Salmonella*, *Campylobacter* et *Toxoplasma*. En plus des risques microbiens, il existe également des risques chimiques moins bien connus. Chaque individu joue un rôle important dans la promotion de la sécurité alimentaire. Cependant, la sécurité alimentaire exige avant tout une prise en charge au niveau politique. Le gouvernement doit être sur ses gardes face à l'importation quotidienne de dangers et appliquer une stratégie "de la fourche à la fourchette" à l'aide des différents acteurs de terrain.

L'OMS souligne l'importance d'une bonne estimation des problèmes de santé liés à une alimentation non sûre. Il y a dix ans, nous étions à peine au courant combien pesait les problèmes liés à l'alimentation sur la santé publique mondiale. Pour y répondre, il y a plus de cinq ans, l'OMS a mis en place un groupe de scientifiques afin de réaliser la première estimation mondiale du nombre de malades et de morts liés à la

contamination des aliments. Ce travail a démontré pour la première fois que parmi les infections liées aux bactéries, la Salmonella avait le plus grand impact sur la santé publique, avec 52 000 morts annuellement. Malheureusement, cette étude a également été confrontée à un manque de données. L'Afsca et l'Institut scientifique de Santé publique comprennent l'importance d'un suivi correct des maladies d'origine alimentaire mais la récolte et l'analyse des données demandent un soutien financier. D'autres problèmes de santé requièrent également des mesures et un suivi. Un bon suivi de l'évolution des problèmes de santé demandera donc de faire des choix, qui seront motivés par des études et des chiffres qui comparent les problèmes de santé, qui proposent des investissements et qui montrent si l'investissement effectué a eu l'impact escompté sur une réduction du problème. Une stratégie "mesurer c'est savoir" est de plus en plus adoptée au niveau mondial. A côté du besoin pour la santé publique, une information correcte des problèmes de santé est également importante pour le citoyen.

**NIKO SPEYBROECK,
CHARLINE
MAERTENS
DE NOORDHOUT
ET BRECHT
DEVLEESSCHAUWER**

Université catholique de
Louvain et Université de
Gand