



PARIS

**Or. Ang.**

**DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DES PECHERIES  
COMITE DE L'AGRICULTURE**

**Conférence des Directeurs et Représentants des Systèmes de connaissances agricoles  
(SCA) (Recherche, vulgarisation et enseignement supérieur agricole)**

**ANALYSE COMPARATIVE DES DEMARCHES UTILISEES DANS LE  
SCA S'AGISSANT DES PROBLEMES DE SECURITE ALIMENTAIRE  
DANS LES PAYS MEMBRES DE L'OCDE**

*Ce document est soumis pour INFORMATION et DISCUSSION lors de la deuxième Conférence des directeurs et représentants des Systèmes de Connaissances Agricoles sous le point b) de la Session plénière no. 2 du Programme de la Conférence.*

**85842**

**Ta. 17280 - 10.11.1999 - 14.12.1999**

Document complet disponible sur OLIS dans son format d'origine

Complete document available on OLIS in its original format

**ANALYSE COMPARATIVE DES DEMARCHES UTILISEES DANS LE SCA  
S'AGISSANT DES PROBLEMES DE SECURITE ALIMENTAIRE  
DANS LES PAYS MEMBRES DE L'OCDE**

(Note du Secrétariat)

Ce document, rédigé par M. William WAGNER, Executive Director, Joint Institute for Food Safety Research of the USDA, Washington, D.C. est le second d'une série de rapports, qui présente une analyse comparative des approches par pays soumises par les pays Membres de l'OCDE. Les deux autres documents traitent des formes d'organisation et des modes de fonctionnement des systèmes de connaissances agricoles dans chacun des pays Membres ainsi que des questions touchant aux interactions agriculture/environnement qui se posent dans le cadre des SCA.

**ANALYSE COMPARATIVE DES DEMARCHES UTILISEES DANS LE SCA  
S'AGISSANT DES PROBLEMES DE SECURITE ALIMENTAIRE  
DANS LES PAYS MEMBRES DE L'OCDE**

**RÉSUMÉ**

1. Vingt pays ont fait parvenir au Secrétariat une déclaration de programme aux fins de la présente analyse. On observe d'importantes divergences entre les rapports des différents pays, de sorte qu'il est difficile de dégager des tendances précises, mais on note néanmoins un certain nombre de thèmes récurrents. Les stratégies diffèrent selon les pays; toutefois, tous reconnaissent l'importance de l'opinion des consommateurs de sécurité alimentaire et son influence sur les décisions concernant les programmes en la matière. Beaucoup de pays n'ont adopté que tout à fait récemment – au cours des deux à quatre dernières années – une nouvelle législation qui a transformé la structure de leurs systèmes nationaux de sécurité des aliments. Dans quatre ou cinq pays, cette restructuration a consisté à regrouper toutes les fonctions au sein d'un unique organisme. Ce n'est pas le cas aux États-Unis, où toutefois d'importantes réformes des modalités et de l'intensité de la coopération et de la coordination entre organismes permettent dans une certaine mesure de bénéficier des avantages que peut offrir un organisme unique, tout en maintenant les spécificités du système existant.
2. Si dans certains pays on s'occupe beaucoup des contaminants chimiques tels que les pesticides et les métaux lourds, la plupart des programmes actuels sont dirigés principalement contre les microbes pathogènes (*E. coli 0157:H7*, *Salmonella*, *Campylobacter*, et *Listeria*). Ces agents pathogènes sont les principales causes diagnostiquées de pathologies aiguës et de décès; toutefois, selon des données américaines récentes, près de 80 pour cent des pathologies et des décès sont dus à des causes inconnues. Quand on saura mieux combattre les microbes pathogènes, on pourra s'occuper davantage des autres contaminants – pesticides, toxines etc. – ainsi que du rôle des entérovirus dans les pathologies d'origine alimentaire.
3. La plupart des pays indiquent que leur politique et leur réglementation concernant les produits alimentaires sont fondées sur de sains critères scientifiques. On a de plus en plus recours à l'évaluation des risques pour déterminer l'orientation de la réglementation ou établir les programmes de recherche prioritaires, et cette tendance ne peut que s'accroître. Les nouvelles démarches adoptées pour résoudre les problèmes de sécurité des aliments ont amené les producteurs à appliquer de plus en plus systématiquement les méthodes d'analyse des risques aux points critiques (HACCP). Toutes ces évolutions ne font qu'accroître l'importance du système de connaissances agricoles (SCA) pour résoudre les problèmes de sécurité des aliments.
4. L'élaboration des réglementations concernant la filière agro-alimentaire tend à devenir une activité multinationale. Les pays européens s'emploient à aligner leurs réglementations nationales sur les directives communautaires. Les pays s'en remettent plutôt à des organismes internationaux tels que le Codex Alimentarius pour orienter leur activité réglementaire.
5. On peut certainement encore beaucoup améliorer la sécurité des aliments dans les pays de l'OCDE, mais un certain optimisme à ce sujet n'est pas interdit. Au cours des cinq à dix dernières années,

les programmes ont fait de grands progrès, dont les plus importants sont peut-être la participation accrue des partenaires, mieux informés, à la détermination des besoins prioritaires, le renforcement des interactions au sein du SCA ainsi qu'entre celui-ci et les filières agroalimentaires et l'importance attachée aux programmes d'évaluation des risques et de HACCP. Les exigences des consommateurs en matière de sécurité ne cessant de croître, les programmes devront continuer de s'améliorer. Des programmes ambitieux d'éducation s'adressant à tous les segments de la filière, y compris les consommateurs, sont considérés comme un facteur crucial pour continuer à améliorer la sécurité des aliments que nous consommons et fournir une base scientifique permettant aux consommateurs de choisir en toute connaissance de cause.

## INTRODUCTION

6. On a utilisé pour la présente analyse sommaire les rapports présentés par 20 pays (Autriche, Belgique, Canada, Corée, Danemark, Espagne, États-Unis, Finlande, France, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Japon, Mexique, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal et République tchèque) ainsi que la note sommaire analysant les documents du Système de connaissances agricoles (SCA) qui avait été fournie pour donner une vue d'ensemble des fonctions de ce système. Tous les rapports font état de la préoccupation croissante qu'inspire aux consommateurs la sécurité des aliments qui leur sont offerts. Dans deux ou trois pays, ce sont surtout les pesticides qui inquiètent les consommateurs, tandis que dans d'autres, ce sont les toxi-infections alimentaires collectives provoquées par des micro-organismes tels que *Salmonella* ou *Escherichia coli* 0157:H7 (*E. coli*). Plusieurs rapports font état d'une inquiétude croissante face aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et à l'effet des manipulations génétiques sur la sécurité des aliments.

7. Le rapport de la France signale une évolution intéressante : dans les années 70 les consommateurs français privilégiaient une alimentation au meilleur prix, dans les années 80 une alimentation plus rapide et dans les années 90 une alimentation équilibrée. D'autres pays font des constats analogues : aujourd'hui, les consommateurs exigent un degré de sécurité qui n'est peut-être pas compatible avec les réalités de la production alimentaire. Un rapport déclare explicitement que "la nourriture n'est pas un produit stérile". Quoi qu'il en soit, l'évolution de la demande exerce des pressions croissantes sur les filières agroalimentaires.

8. L'approche adoptée dans les pays membres de l'Union européenne est très influencée par les directives communautaires concernant la sécurité des aliments et leurs effets sur le commerce intra- et extracommunautaire. Les pays gros exportateurs se préoccupent beaucoup des préférences des consommateurs car ils tiennent à conserver leurs marchés d'exportation. C'est le cas par exemple du Danemark, qui exporte une forte proportion de sa production de viande de porc.

9. Parmi les autres grands problèmes cités, on notera:

- la nécessité de considérer globalement l'ensemble de la filière agroalimentaire;
- la nécessité d'utiliser des techniques d'évaluation des risques et des démarches axées sur le risque dans l'élaboration des réglementations;
- la préoccupation que suscite l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale, surtout comme promoteurs de croissance;
- le rôle des programmes d'analyse des risques aux points critiques (HACCP) fondés sur des critères scientifiques dans la prévention des infections alimentaires dans la population humaine; et
- l'éloignement géographique ou le clivage radical entre les centres de consommation et les lieux de production, qui est une raison de plus de redoubler d'efforts pour éduquer et informer les consommateurs.

## **POLITIQUES OFFICIELLES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS**

10. Les gouvernements qui ont présenté les rapports ont manifestement compris que le public est devenu plus exigeant en matière de sécurité des aliments. Plusieurs ont maintenant concentré toutes les fonctions dans un unique organisme responsable de la sécurité des aliments ou étudient les moyens de le faire. D'autres, tels que celui des États-Unis, s'attachent activement à mettre en place des structures de coordination pour relier les divers organismes et créer un réseau plus fonctionnel afin d'améliorer la sécurité des aliments livrés aux consommateurs. Dans certains pays, en particulier les plus grands, tels que les États-Unis et le Canada, on s'efforce aussi d'améliorer les liaisons entre les organismes fédéraux et les organismes des États ou provinciaux responsables de la sécurité des aliments.

11. Comme on l'a vu plus haut, ces restructurations ont été entreprises parce que les gouvernements ont compris la nécessité d'envisager la filière agroalimentaire dans sa totalité et non plus comme une série d'éléments distincts. On s'attache davantage au rôle des différents segments de la filière – production, transformation, entreposage et manutention, transport et consommation –, mais en les considérant comme des éléments faisant partie intégrante d'un système plus vaste. Dans plusieurs pays, c'est le secteur de la production qui retient particulièrement l'attention: les programmes de recherche et d'éducation sont axés sur les méthodes propres à réduire la prévalence des agents pathogènes dans les élevages et les cultures. Dans la plupart des pays, les pouvoirs publics peuvent seulement inciter les producteurs à adopter des pratiques appropriées et les éduquer à cet effet, mais dans d'autres, ils sont habilités à réglementer les pratiques et méthodes de gestion au stade initial de la production dans la mesure où elles ont un effet sur l'occurrence d'agents pathogènes dans les aliments. Toutefois, l'utilisation des pesticides est un cas particulier: dans presque tous les pays, elle fait l'objet d'une réglementation spécifique. En l'absence de mesures réglementaires concernant les agents pathogènes, on peut recourir à des directives facultatives, à des programmes d'assurance-qualité appliqués pour des produits déterminés par les instances professionnelles s'occupant de produits déterminés et à des programmes d'éducation pour promouvoir de bonnes pratiques agricoles. C'est ce qu'a fait par exemple la Food and Drug Administration des États-Unis en publiant un manuel intitulé "A Guide to Minimize Microbial Contamination of Fresh Fruits and Vegetables", qui traite des méthodes permettant de réduire la contamination microbienne des fruits et légumes frais, et auquel s'ajoute maintenant un Programme d'éducation systématique utilisant notamment le Service coopératif de vulgarisation pour faire parvenir du matériel éducatif aux producteurs. Ce programme a nécessité un effort de coopération entre organismes publics, entreprises commerciales et organisations d'agriculteurs.

12. L'approche globale des filières agroalimentaires amène à promouvoir l'application de programmes d'assurance-qualité tout au long de la filière au lieu de se contenter de contrôler le produit final. L'utilisation des programmes de HACCP dans les industries agroalimentaires et les autres parties de

la filière où les aliments pourraient être contaminés par des agents pathogènes s'est beaucoup développée depuis deux à quatre ans et la responsabilité de la sécurité des aliments a en grande partie été transférée aux entreprises de transformation et de traitement. De même, les programmes de surveillance et de suivi visant à dépister les pathologies humaines se sont aussi développés. Grâce à cette surveillance renforcée, les autorités responsables de la santé publique sont mieux informées de l'ampleur réelle des problèmes de sécurité des aliments. Toutefois, il en est parfois résulté une certaine inquiétude du public devant le nombre de foyers de toxi-infections alimentaires, dont l'accroissement est peut-être dû simplement à l'amélioration des méthodes de surveillance.

13. Face à l'inquiétude croissante des consommateurs, il importe plus que jamais que les pouvoirs publics et les industries communiquent plus franchement avec le public. Lorsque l'on craint une infection alimentaire, le manque d'information ne fait qu'éroder la confiance du public et la crédibilité du système national de sécurité des aliments. D'où la multiplication des programmes d'éducation destinés à tous les segments de la filière, du producteur au consommateur.

14. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) suscitent dans le public une inquiétude croissante à laquelle les gouvernements réagissent en prescrivant des régimes plus stricts d'examen et d'essais préalables à l'autorisation de mise sur le marché. Comme la majorité des OGM existants ont été obtenus par des entreprises commerciales qui ont des droits exclusifs sur ces produits, le secteur recherche du SCA n'est pas informé en détail et en particulier ne dispose pas de données spécifiques pouvant être utilisées par la vulgarisation pour donner au public une information impartiale. On aurait besoin de plus d'évaluations de ces cultures et des produits dérivés de façon à pouvoir formuler un jugement objectif et fournir des informations impartiales aux consommateurs. Certains rapports évoquent la nécessité d'établir des tribunes permanentes où cette question pourrait être examinée.

15. Étant donné l'intérêt croissant que manifestent les consommateurs à l'égard de la sécurité des aliments, les organismes publics doivent prendre certaines mesures exigées par leurs divers partenaires - consommateurs, producteurs et autres groupes d'intérêts. Les consommateurs n'acceptent plus des aliments contaminés et exigent une meilleure traçabilité : les organismes doivent pouvoir remonter jusqu'à la source de l'infection, c'est-à-dire parfois même jusqu'à l'exploitation agricole. Cette exigence a stimulé la recherche sur l'utilisation des moyens de traçage électroniques tels que les marques d'oreille informatiques ou l'implantation de puces électroniques pour permettre de remonter plus facilement jusqu'à la source originale des aliments contaminés. Toutefois le fait que *Escherichia coli* 0157:H7 (*E. coli* 0157:H7), *Salmonella* ou *Campylobacter* font normalement partie de la flore permanente de nombreuses exploitations risque de poser des problèmes. Leur éradication ou leur élimination par des méthodes traditionnelles est sans doute difficile sinon impossible. C'est particulièrement vrai dans le cas de *E. coli* 0157:H7, dont on a constaté qu'il peut être présent dans l'eau, qu'elle provienne de sources stagnantes ou courantes.

16. Les gouvernements des pays de l'OCDE ont pris diverses mesures. Ainsi, au Canada et en Irlande, un organisme unique responsable de la sécurité des aliments a été mis en place; 14 pays indiquent spécifiquement que l'utilisation de programmes de HACCP est obligatoire dans toutes les industries alimentaires; des échantillons sont prélevés à diverses étapes de la filière pour détecter les contaminations. On commence à observer une certaine amélioration de la sécurité des aliments mais il est encore trop tôt pour être certain que ces nouvelles pratiques continueront de réduire l'occurrence des agents pathogènes et l'incidence des pathologies humaines.

**TENDANCES**

- On observe une tendance à généraliser l'utilisation de programmes de HACCP, dont la responsabilité retombe sur les entreprises privées, au lieu de se contenter de contrôler le produit final.
- Les pays commencent à remplacer les systèmes comprenant de nombreux organismes responsables de la sécurité des aliments par un organisme ou une agence unique.

**RÉGLEMENTATION ACTUELLE CONCERNANT LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS**

17. Presque tous les pays signalent des modifications récentes de leur réglementation concernant la sécurité des aliments; plusieurs ont promulgué de nouvelles lois établissant une agence unique ou coiffant tous les autres organismes responsables de la sécurité des aliments. Le plus souvent, ces nouvelles lois répondent à la volonté de rationaliser l'administration, de réduire le nombre d'organismes et de rendre le système plus sensible aux vœux des consommateurs. Au moins deux pays ont établi une agence unique: le Canada et l'Irlande. D'autres – la France et le Danemark par exemple – ont légiféré pour confier à une agence unique la principale responsabilité, mais d'autres organismes appuient son travail ou lui fournissent certains apports. Plusieurs pays ont conservé les systèmes plus traditionnels comprenant deux ou trois organismes différents, qui relèvent généralement des Ministères de l'agriculture, de la santé et de la pêche.

18. Dans la plupart des pays qui sont aussi membres de l'Union européenne, les lois et règlements concernant la sécurité des aliments sont généralement inspirés des directives européennes. Les autres pays ont utilisé des normes internationales telles que celles du Codex Alimentarius pour guider leur activité réglementaire. Dans le cadre européen, cette approche permet de maximiser l'accord entre pays voisins et facilite le commerce des produits alimentaires entre pays ayant des normes analogues. Toutefois, le régime de contrôle des salmonelles en Finlande représente une exception intéressante à cette tendance. Lorsque la Finlande préparait son accession à l'Union européenne, il est apparu que son régime très strict de lutte contre les salmonelles ne serait pas compatible avec les normes européennes. L'adoption de ces dernières aurait compromis les garanties de sécurité qu'offraient déjà les producteurs finlandais. La Finlande a pu négocier un compromis qui l'autorise à appliquer une norme plus rigoureuse que la norme européenne générale pour cet agent pathogène particulier.

19. Presque tous les pays utilisent maintenant d'une façon ou d'une autre les programmes de HACCP, dont le fondement scientifique n'est plus contesté. Quatorze mentionnent spécifiquement que ces programmes sont utilisés dans les industries agroalimentaires, notamment dans le secteur des abattoirs. Ils ont en conséquence réduit les contrôles de la sécurité et de la qualité du produit final, avec comme contrepartie un renforcement des contrôles et du suivi des processus tout au long de la filière. Les entreprises sont donc plus qu'autrefois responsables du produit final et s'acquittent de cette responsabilité au moyen de programmes d'assurance de qualité et de sécurité. Cela représente un important transfert de responsabilités au secteur privé.

20. Dans la plupart des pays, on utilise de plus en plus les techniques d'évaluation des risques pour déterminer les procédés ou les étapes où les risques de contamination sont les plus grands. Cela permet de concentrer l'effort de réglementation sur ces procédés. Les techniques d'évaluation des risques ont été très utiles à la recherche pour recenser les lacunes des connaissances et établir les priorités.

21. Dans certains pays, les principes de HACCP sont également appliqués à l'unité de production. La notion de points de contrôle critiques n'est pas toujours applicable dans les chaînes de production, mais l'analyse des risques et la définition de mesures de contrôle permettent incontestablement d'améliorer la sécurité des produits alimentaires. Dans bien des cas, les horticulteurs produisant des fruits et légumes et les éleveurs préfèrent utiliser d'autres termes, tels que « Bonnes pratiques agricoles » ou « Bonnes pratiques de production ». Cette approche est généralement bien acceptée par les instances

professionnelles de produits déterminées, dont la plupart ont déjà travaillé à des programmes d'assurance-qualité. Cela est d'autant plus important que le succès de ces programmes dépend beaucoup de l'adhésion des producteurs. De plus, l'utilisation de programmes de HACCP ou analogues tout au long de la filière, de la ferme à la table, nécessite un investissement majeur dans l'éducation de tous les acteurs, y compris les consommateurs. Beaucoup des rapports ne mentionnent pas clairement un tel effort, qui devrait pourtant être le principal axe de la composante vulgarisation du SCA.

22. La plupart des pays tendent à centraliser le contrôle de la sécurité des aliments; mais certains ont encore une approche moins globale et tendent à concentrer l'effort sur des produits particuliers tels que les fruits et légumes ou les produits laitiers, ou sur des problèmes de santé publique. Cette approche peut être efficace dans certains cas, mais les denrées alimentaires comprenant divers ingrédients peuvent poser des problèmes de juridiction.

23. Les métaux lourds, les pesticides et d'autres produits chimiques continuent à poser des problèmes dans tous les pays; certains rapports, comme par exemple celui de la Corée, indiquent que les politiques de sécurité des aliments sont inspirées en grande partie par la préoccupation que suscitent ces substances. Toutefois, ces pays reconnaissent la nécessité de consacrer plus d'attention à d'autres problèmes tels que celui des contaminations microbiennes. Aux États-Unis, l'effort porte ces derniers temps surtout sur les organismes pathogènes. La mise au point de méthodes d'analyse plus sensibles a permis de mieux détecter la présence de métaux tels que le plomb ou le cadmium ; l'effort est ciblé sur certains produits horticoles et les recherches continuent.

#### **TENDANCES**

- Les méthodes HACCP ou les méthodes analogues telles que celle des « Bonnes pratiques agricoles » sont de plus en plus utilisées dans les divers segments de la filière agroalimentaire.
- On observe une convergence entre les réglementations nationales, qui tendent de plus en plus à s'inspirer soit des normes communautaires (en Europe) soit de normes internationales telles que celles du Codex Alimentarius (dans les autres pays).
- Les programmes nationaux de sécurité des aliments sont basés sur de solides connaissances scientifiques et sur l'utilisation des outils d'évaluation des risques pour cibler l'activité réglementaire et déterminer les thèmes de recherche prioritaires.

#### **RESPONSABILITÉ DU SYSTÈME DE CONNAISSANCES AGRICOLES**

##### *Type de produits de connaissance utilisés*

24. Tous les rapports indiquent que de bonnes communications avec tous les secteurs de la filière agroalimentaire sont essentielles. Ces communications peuvent emprunter divers supports. Pour les consommateurs, la grande presse écrite, la télévision, la radio, etc. sont les sources d'information les plus souvent citées pour communiquer avec le grand public. Dans plusieurs pays il existe en outre des programmes spécifiques de formation des consommateurs aux techniques de manutention des produits alimentaires. L'Italie a lancé une campagne interrégionale d'éducation des consommateurs dans les domaines suivants: agriculture durable et lutte raisonnée contre les ravageurs, produits typiques et étiquetage, propriétés nutritionnelles des produits alimentaires, hygiène et méthodes de conservation, contrôle de la qualité des produits agroalimentaires et promotion d'un mode de vie sain. Cette campagne est organisée sous l'égide d'un Comité national comprenant des représentants des Ministères de l'agriculture et des forêts, de l'éducation publique et de la santé ainsi que de plusieurs autres administrations nationales ou régionales. En Norvège, le Ministère de l'agriculture a lancé en 1996 un programme de communication ciblé sur les risques qui vise à informer les consommateurs, les médias, l'industrie alimentaire et les organisations professionnelles sur les questions de sécurité des aliments.



Toutefois, le SCA ne semble guère participer directement à ce programme, bien qu'il soit désormais intégré dans la politique alimentaire du gouvernement. Aux États-Unis, des crédits ont été spécifiquement affectés au financement de programmes d'éducation menés par le système national de vulgarisation, qui fait partie du SCA, et ciblés sur les jeunes et sur les consommateurs.

25. Les agents de vulgarisation jouent un rôle extrêmement important dans la diffusion des connaissances et des moyens d'utiliser ces connaissances pour résoudre les problèmes de sécurité des aliments. Les rapports de plusieurs pays - notamment la Corée, l'Espagne, les États-Unis et la Pologne - décrivent le rôle que jouent les vulgarisateurs ou le Service de vulgarisation en enseignant aux producteurs et aux autres acteurs de la filière les méthodes appropriées pour assurer la sécurité des aliments. En Espagne, les programmes d'éducation à l'intention des producteurs traitent principalement de l'utilisation des pesticides et des médicaments vétérinaires. En Pologne, le Service de vulgarisation agricole a été réformé en 1991; des spécialistes ont été recrutés en plus grand nombre pour servir de lien critique dans les activités relatives à la sécurité des aliments. Ces vulgarisateurs reçoivent du matériel d'information fourni par les centres de recherche gouvernementaux ou universitaires et diffusent ces informations au moyen de démonstrations, d'expériences, d'expositions, de voyages d'étude à la ferme et de foires. L'information peut provenir d'organismes de recherche spécialisés dans des disciplines diverses: agronomie, santé publique, science et technologie alimentaires, etc. Bien utilisés, les vulgarisateurs peuvent être d'utiles filières pour transférer des technologies aux utilisateurs finals et fournir un appui éducatif essentiel pour l'utilisation de ces technologies. La République tchèque a adopté une politique opposée à celle de la Pologne: le réseau national de centres de vulgarisation a été supprimé en 1989 et les centres fonctionnent maintenant comme un service consultatif privé complètement indépendant du Ministère de l'agriculture. Une partie de l'activité de vulgarisation est maintenant assurée par les instituts de recherche soit contre rémunération, soit dans le cadre de leurs autres activités.

26. À mesure qu'évoluent la situation démographique et en particulier le pourcentage de repas préparés et consommés à la maison, les parents comme les enfants sont moins habitués à préparer les aliments et les compétences et connaissances diminuent. Dans certains pays, on constate une ignorance inquiétante des problèmes de sécurité des aliments et de l'importance des modes de préparation. On peut se demander si l'utilisation des médias est suffisante pour bien informer les consommateurs. Beaucoup de ces derniers ont besoin d'instructions détaillées pour savoir comment gérer convenablement les produits alimentaires. Le rapport de la Belgique contient une excellente présentation de la nécessité d'utiliser de bonnes méthodes d'entreposage et de manutention tout au long de la filière, jusqu'au consommateur, de façon à maintenir l'intégrité du produit. Il souligne également le rôle important qui incombe au consommateur dans la prévention des intoxications alimentaires: ce dernier doit en effet bien lire l'étiquette et suivre soigneusement les instructions concernant la préparation et la conservation des aliments. Aux États-Unis, un gros effort est en cours pour développer des programmes d'éducation destinés à informer les élèves des écoles élémentaires et secondaires au sujet de la sécurité des aliments et des méthodes de manutention et de préparation qui permettent de l'assurer.

#### **TENDANCES**

- L'évolution démographique et la distance croissante entre les lieux de production et les lieux de consommation ont créé un nouveau besoin d'éducation des consommateurs et des jeunes pour qu'ils acquièrent de bonnes méthodes de manutention et de préparation des aliments.
- La communication doit passer dans les deux sens: les informations sur les pratiques permettant d'assurer la sécurité des aliments doivent être transmises à tous les segments de la filière agroalimentaire (de la ferme à la table) et les partenaires doivent transmettre au SCA des informations sur leurs besoins et priorités.
- La composante éducation du SCA est essentielle à toutes les étapes de la filière agroalimentaire.

### *Transmission de l'information du public au SCA*

27. Comme le soulignent beaucoup de rapports nationaux, la communication est un facteur essentiel pour résoudre globalement le problème de la sécurité des aliments. Au cours de ce processus, les organismes publics doivent non seulement faire passer l'information au public, mais aussi être à l'écoute des préoccupations et des besoins de leurs partenaires. Le principe fondamental est sans doute que, dans le domaine de la sécurité des aliments, ce sont les attentes des consommateurs et de la société qui deviennent la réalité à laquelle doivent réagir les organismes publics. La parfaite sécurité d'un aliment n'est qu'une partie de la réponse. Si le gouvernement ne réagit pas rapidement et efficacement aux grandes toxi-infections alimentaires collectives, le public perd confiance dans le système et les organismes responsables ont alors beaucoup plus de mal à persuader les consommateurs, naturellement peu enclins à croire ce qu'on leur dit au sujet de la sécurité des aliments qui leur sont proposés.

28. La plupart des pays ont indiqué qu'ils avaient établi un système d'un type ou d'un autre permettant d'obtenir directement l'information en provenance des consommateurs et des autres parties prenantes. Aux États-Unis, il est obligatoire d'obtenir l'avis du public pour déterminer l'orientation de la recherche et la hiérarchie des priorités et les organisations de consommateurs réclament avec insistance que les organismes publics adoptent une démarche beaucoup plus agressive et préventive pour promouvoir la sécurité des aliments. Dans certains pays, il existe des associations de consommateurs qui contrôlent la sécurité et la qualité des produits alimentaires et demandent au gouvernement d'intervenir en cas de besoin. On peut citer par exemple la Corée, où les groupements de consommateurs s'attaquent principalement à la contamination par les pesticides et en second lieu à la contamination par les métaux lourds. En Autriche, des enquêtes de consommation sont effectuées et des groupes de travail sectoriels composés de représentants d'intérêts très divers s'occupent de la question.

29. La France a mis en place des Groupements d'intérêt scientifique (GIS) auxquels participent des représentants de l'industrie et des instituts de recherche et au sein desquels collaborent les ministères compétents, les instituts de recherche et les autres parties prenantes. Ces groupements ont reconnu la nécessité de répondre aux exigences des consommateurs et de la société.

30. Dans d'autres pays tels que le Japon et la République tchèque, il semble n'exister aucun système de consultation du public. Le rapport de la République tchèque signale qu'en raison de l'extrême éparpillement des partenaires concernés, il est très difficile d'obtenir un consensus clair sur les priorités. Dans ces pays, les systèmes semblent donc moins réagir aux exigences des consommateurs, mais dans la mesure où les besoins du public et de la société sont satisfaits, cela n'a peut-être pas beaucoup d'importance. Il est toutefois évident que quand les organismes publics mettent le public au courant des programmes de sécurité des aliments, cela peut puissamment contribuer à informer les consommateurs de certains risques qu'ils courent et du rôle qu'ils peuvent jouer dans la prévention des toxi-infections alimentaires.

#### **TENDANCES**

- Les partenaires – consommateurs, producteurs et industries – tendent de plus en plus à participer et à faire connaître leur avis.

### **COMMENT LE SCA S'ATTAQUE-T-IL À LA QUESTION?**

#### *Diagnostic des problèmes*

31. Les méthodes de diagnostic des problèmes diffèrent selon les pays. Certains, par exemple l'Irlande, les États-Unis et le Canada, ont recours à des programmes de suivi et de surveillance qui

fournissent en permanence des informations épidémiologiques et peuvent aussi permettre de déterminer l'organisme pathogène qui est à l'origine des toxi-infections alimentaires. Aux États-Unis, le programme Pulse-Net permet d'obtenir rapidement l'empreinte génétique d'isolats prélevés dans les foyers d'infections alimentaires, ce qui permet les comparaisons et le traçage des agents pathogènes responsables des divers foyers. C'est là un puissant outil d'analyse épidémiologique et une source d'inspiration sur les mesures possibles de lutte et de prévention. On obtient ainsi des informations qui peuvent aider à orienter les programmes de recherche vers les nouveaux agents pathogènes avant qu'ils ne créent de problème majeur. L'Espagne a adopté une démarche analogue : on utilise d'abord les compétences locales, et ensuite, seulement en cas de nécessité d'autres organismes.

32. Dans la plupart des autres pays, les problèmes ne sont reconnus qu'au moment où éclatent d'importantes épidémies d'infections alimentaires ou quand les consommateurs s'inquiètent d'un problème particulier. Certains rapports indiquent que les instituts et organismes publics de recherche sont au courant des problèmes qui surgissent, peut-être à cause des analyses de laboratoire demandées par les malades. Manifestement, c'est parce que les consommateurs sont mieux informés que leurs associations sont devenues plus agressives et exigent que des mesures soient prises pour remédier aux problèmes importants. On notera toutefois qu'à mesure que les techniques de surveillance s'améliorent et sont appliquées de façon plus systématique, le public peut avoir l'impression que les cas de contamination se multiplient alors que cette augmentation est en fait probablement due seulement à une surveillance plus complète.

33. Mais il ne suffit pas que les problèmes et les besoins soient identifiés pour que des mesures soient prises: encore faut-il que les organismes publics ou le SCA lui-même fassent leurs ces priorités et fournissent les financements nécessaires pour régler les problèmes recensés. Les organismes publics peuvent commander le travail à des établissements extérieurs de recherche et de formation dans le cadre de leurs programmes de subventions ou bien entreprendre eux-mêmes des projets de recherche et d'éducation. Dans certains pays, les deux formules sont utilisées concurremment. Il arrive aussi qu'une université agricole soit directement sollicitée par le public et entreprenne spontanément le travail nécessaire avec des financements locaux ou régionaux.

#### **TENDANCES**

- Plusieurs pays utilisent des programmes de surveillance et de contrôle pour suivre les infections alimentaires dans la population humaine et informer le SCA des problèmes émergents.
- Les systèmes de sécurité des aliments doivent être souples de façon à pouvoir s'adapter aux nouvelles priorités.

#### ***Planification et élaboration des programmes***

34. Les programmes peuvent être préparés et développés de diverses façons, mais il semble essentiel que divers groupes de partenaires soient consultés. Un ou deux des rapports nationaux signalent que la planification des programmes laisse à désirer et qu'il n'existe pas vraiment de plan stratégique, mais c'est là l'exception. Il existe plusieurs démarches qui permettent d'obtenir de bons résultats, comme le montrent les exemples ci-après:

- Beaucoup de pays ont adopté des formules dans lesquelles les ressources ne sont engagées qu'après toute une série de débats et de consultations. La procédure appliquée en France en est un excellent exemple. Dans ce pays, les Groupements d'intérêt scientifique, organisés par les pouvoirs publics, offrent d'amples possibilités d'examiner les positions différentes des divers groupes – industrie agro-alimentaire, producteurs, organismes publics et universités. Il semble que ces groupements tiennent compte également des vœux des consommateurs. À ce propos, il faudrait concilier la réalité de l'agriculture industrielle avec la conception idéale qu'en ont les consommateurs. Ces informations pourraient être incluses dans d'autres programmes d'éducation des consommateurs.

- Dans le même esprit, l'Irlande organise des débats entre chercheurs universitaires, organismes publics et producteurs au moyen d'un Conseil consultatif regroupant des représentants des consommateurs, de l'industrie agro-alimentaire et des producteurs. Ce Conseil donne des avis à l'Agence irlandaise de la sécurité des aliments, qui décide en dernier ressort les mesures à prendre.
- Les États-Unis ont mis en place un système solide de consultation préalable à la planification. Le Cooperative State Research, Education, and Extension Service (CSREES), qui fournit des financements aux universités, notamment à celles qui bénéficient d'une concession de terres, est maintenant tenu par la loi de vérifier que les universités ont bien demandé et examiné les avis des partenaires tels que les producteurs et les consommateurs. Si les universités ne peuvent pas prouver que cette concertation a eu lieu, les fonds fédéraux peuvent être refusés. En outre, le CSREES et son organisme frère, le Service de recherche agronomique (Agricultural Research Service - ARS), tiennent fréquemment des réunions avec des chercheurs universitaires et des représentants de l'industrie pour déterminer les lacunes ou les doubles emplois. L'ARS consulte aussi des représentants du Service de la sécurité et de l'inspection des aliments pour déterminer les recherches nécessaires aux fins de l'activité réglementaire. L'ARS est la principale source de recherche pour le Service de l'inspection de la sécurité des aliments.
- Les programmes très stricts de lutte contre les salmonelles appliqués en Finlande et au Danemark ont considérablement réduit l'incidence des salmonelloses, mais celles-ci n'ont pas complètement disparu. Un facteur déterminant de l'efficacité de ces programmes a été la capacité d'éduquer les agriculteurs et les transformateurs, de définir une approche appropriée et d'obtenir un important appui de tout le secteur agro-alimentaire pour appliquer le programme. Il n'est pas certain que cela serait possible dans un pays où la taille du secteur concerné serait beaucoup plus grande et où les unités de production seraient très hétérogènes selon les régions. Des recherches appliquées sont en cours aux États-Unis pour étudier dans quelle mesure les procédures qui ont donné de bons résultats au Danemark et en Finlande sont prometteuses dans le contexte américain.

#### **TENDANCES**

- Les programmes qui ont donné de bons résultats semblent reposer sur une bonne information concernant les nouveaux problèmes et sur un appui énergique des divers segments de la filière, du producteur jusqu'au consommateur.
- L'information et l'éducation semblent des éléments vitaux pour le succès des programmes.

#### ***Qualifications nécessaires à l'exécution des programmes***

35. Une intégration croissante entre les programmes ainsi qu'entre la recherche, la vulgarisation et la formation apparaît dans plusieurs des rapports nationaux. La liaison entre la vulgarisation et la recherche rend plus immédiats les transferts de technologie et la valorisation du savoir dans le secteur de la production. Un exemple typique de cette tendance est fourni par les États-Unis où, de plus en plus, le financement des projets dans le cadre du CSREES obéit de plus en plus à ce principe. Cette intégration est très souhaitable, car elle permet au public de s'apercevoir plus vite que le système travaille pour lui et aide à résoudre les problèmes de sécurité des aliments qui l'inquiètent.

36. Certains pays ont indiqué qu'ils ne disposaient pas d'assez de personnel formé et compétent. Pour pallier le problème, une partie importante de la responsabilité de la sécurité des aliments a été transférée aux producteurs ou à d'autres parties de la filière, qui sont censés mettre au point des programmes d'assurance qualité et appliquer des programmes de HACCP dans les industries agroalimentaires et à l'exploitation. Pourvu que ces programmes soient appliqués par du personnel qualifié, cette démarche peut être très efficace.

37. Dans les pays qui sont devenus tardivement membres de l'OCDE, le manque de ressources financières semble être un obstacle à la pleine réalisation des objectifs stratégiques. Il faudrait donc trouver des fonds suffisants pour financer des projets de recherche spécifiques et critiques afin d'éviter que tout le processus ne se fragilise. De même, le manque de vulgarisateurs et d'éducateurs limite les possibilités de fournir les informations nécessaires aux partenaires. Les pays qui sont gros importateurs des produits alimentaires qu'exportent ces pays auraient peut-être intérêt à participer dans une mesure plus ou moins grande au financement des programmes d'éducation nécessaires. Par exemple, les États-Unis étudient actuellement un projet de financement d'un programme relatif à la contamination microbienne des légumes et fruits frais.

#### **TENDANCES**

- Les pays devenus récemment membres de l'OCDE ont indiqué que le manque de ressources financières suffisantes risquait de les empêcher de relever les défis qui leur sont lancés.
- Une collaboration étroite entre les composantes recherche et les composantes éducation et vulgarisation du SCA est essentielle à tout programme efficace de sécurité des aliments.

#### *Stratégie, démarches et instruments*

38. Les systèmes les plus efficaces sont caractérisés par une assez grande souplesse tant dans l'allocation des ressources financières et humaines et que dans le choix des stratégies. À mesure que des problèmes spécifiques sont réglés ou du moins maîtrisés, d'autres agents pathogènes ou contaminants chimiques peuvent émerger et il est essentiel de pouvoir adapter les programmes de recherche aux nouveaux besoins et aux nouvelles priorités. La multiplicité des sources de financement est aussi un facteur utile pour maintenir un programme solide.

39. La Corée offre un exemple intéressant de stratégie d'amélioration de la qualité des produits et de l'efficacité des entreprises agricoles. L'Agence du développement rural a créé en 1997 un Collège national d'agriculture, qui forme des étudiants aux techniques modernes d'agriculture au cours d'un cycle d'enseignement de trois ans.

40. Les ressources locales sont souvent utilisées pour résoudre un problème spécifique de sécurité des aliments au moment où il se produit, de façon à intervenir rapidement et à couper le mal à la racine, avant qu'il ne se propage. Mais les rapports montrent aussi que les pays ont besoin d'un plan permettant de mobiliser des ressources sur une échelle plus large quand de nouveaux pathogènes apparaissent ou quand le problème a une ampleur régionale ou nationale du fait de l'agent pathogène en cause ou de la dimension de l'épidémie. Les toxi-infections alimentaires collectives ont souvent donné l'occasion de mettre en place des programmes d'éducation et de formation pour éviter que le même problème ne se reproduise. Quand l'opinion publique est alertée par un problème spécifique, c'est en général le bon moment pour modifier les habitudes et les systèmes de manutention des aliments.

41. Une question fondamentale qui est au cœur de ces divers programmes nationaux est celle de la place à faire aux programmes obligatoires de sécurité des aliments (par opposition aux programmes facultatifs). Il est difficile de continuer à privilégier l'approche réglementaire alors qu'il est de plus en plus coûteux d'affecter suffisamment d'inspecteurs à la surveillance de la totalité de la filière agroalimentaire. Les bonnes pratiques agricoles peuvent être appliquées très efficacement sans réglementation obligatoire; mais il faut pour cela donner aux producteurs et aux transformateurs des instructions bien conçues. À cet effet, il importe de les éduquer et de leur faire bien comprendre que la sécurité est essentielle pour que leur entreprise reste rentable. Un programme négocié et volontaire de prévention des risques d'infections alimentaires sera de plus en plus efficace à mesure que les participants prendront conscience de l'avantage qu'il y a à améliorer la sécurité des aliments. Le SCA peut et doit jouer un rôle très important à l'appui de ces programmes volontaires.

**TENDANCES**

- Il importe que l'allocation des ressources soit souple de façon à permettre au système de réagir aux problèmes actuels ou nouveaux.
- Il peut être efficace d'utiliser pour commencer les ressources locales pour s'attaquer à un problème de façon à circonscrire une infection toxi-alimentaire collective, à condition de pouvoir aussi compter sur le soutien de services de laboratoires perfectionnés en cas de besoin.
- Certains rapports nationaux comparent l'efficacité de l'approche réglementaire et des programmes volontaires de sécurité des aliments; les deux démarches donnent de bons résultats, mais les programmes volontaires sont souvent plus efficaces.

***Mécanisme de participation du SCA à l'élaboration des politiques***

42. Dans plusieurs rapports nationaux, le rôle du SCA dans l'élaboration des politiques et la détermination des priorités est difficile à cerner, soit que cette question soit passée sous silence, soit que ce rôle soit devenu marginal. Toutefois, dans certains pays, il existe un processus de consultations intenses entre les divers éléments du SCA et les organismes publics de réglementation. La procédure consiste généralement à tenir des audiences publiques au cours desquelles les chercheurs et les éducateurs du SCA peuvent exprimer leurs vues. Le plus souvent, les autres parties prenantes – consommateurs et représentants de l'industrie par exemple – peuvent aussi se faire entendre. Par exemple, les associations de consommateurs peuvent indiquer comment elles interprètent les résultats de la recherche ou les données scientifiques et comment, elles estiment que ces données doivent être utilisées pour établir la réglementation. Il existe aussi d'autres formules; par exemple des conseils consultatifs indépendants composés d'experts extérieurs tels que des chercheurs universitaires ayant un mandat de deux à trois ans.

43. Des groupements tels que des Groupements d'intérêt scientifique en France ou des groupes de travail analogues dans d'autres pays (aux Pays-Bas par exemple) semblent être généralement bien accueillis et permettre d'obtenir directement l'avis du SCA, des producteurs ou des autres partenaires. Aux États-Unis, des relations de plus en plus étroites se tissent entre les divers éléments de la filière allant de la ferme à la table et les organismes chargés de contrôler la sécurité des aliments. On peut citer par exemple le nouveau programme de protection des fruits et légumes frais contre les contaminations microbiennes mis au point par la FDA avec la collaboration des organismes de recherche et d'éducation. Le SCA doit aider à mettre au point les matériels pédagogiques nécessaires, puis organiser le système d'éducation des producteurs.

44. Dans d'autres pays, l'organisme responsable de la sécurité des aliments peut utiliser les informations publiées, mais ne pas recourir aux chercheurs eux-mêmes en tant que consultants ou conseillers. En tel cas, l'organisme ou les organismes public(s) responsable(s) de l'application des lois relatives à la sécurité des aliments prend (prennent) les décisions relatives à la réglementation sans véritablement dialoguer avec des consultants extérieurs. Étant donné l'application croissante des principes de HACCP pour améliorer la sécurité des aliments tout au long de la filière, cela n'est peut-être pas la meilleure démarche. Les rapports nationaux montrent avec évidence que ceux qui auront à appliquer les nouvelles techniques de manutention des aliments doivent participer au processus décisionnel. C'est la seule façon de garantir que les règlements seront acceptés et que les nouvelles procédures seront effectivement appliquées.

**TENDANCES**

- Peu de rapports font état du rôle important du SCA dans l'élaboration des politiques, mais beaucoup indiquent que le SCA participe à leur application.
- Étant donné l'importance croissante des programmes de sécurité des aliments fondés sur des critères scientifiques et sur l'évaluation des risques, le SCA devrait et pourrait jouer un rôle plus important dans la détermination des politiques.

**MODES DE COOPÉRATION**

45. Dans la plupart des programmes, la coopération entre les divers organismes gouvernementaux, les universités et le secteur privé est considérable. En Autriche, il existe des interactions fortes et régulières entre les principaux centres de recherche, les associations provinciales, les écoles élémentaires et secondaires et le secteur privé. Au Canada, toutes sortes de mécanismes formels et informels de coopération sont utilisés. De nombreux établissements de recherche de différents types participent aux programmes et interagissent fréquemment entre eux. Les recherches menées dans des établissements privés peuvent aussi être utilisées pour le processus décisionnel. En République tchèque, la coopération a en général pour origine des projets individuels qui peu à peu s'intègrent dans un programme plus vaste. L'absence de coopération et de focalisation sur un objectif unique peut entraîner une dispersion de l'effort et une perte d'intérêt de la communauté scientifique : le rapport indique que la coopération n'est pas parfaite, sauf lorsque des contacts personnels ont permis d'établir des relations solides.

46. Au Danemark, la recherche sur la sécurité des aliments est coordonnée par le Centre d'étude avancée sur les aliments, qui sert aussi de trait d'union entre les universités et l'industrie. En Finlande, la politique officielle à l'égard des salmonelles est établie par le Département des services vétérinaires et de l'alimentation du Ministère de l'agriculture. Il existe une importante coopération entre les différents projets fédéraux et privés. En France, la structure des Groupements d'intérêt scientifique est utilisée très efficacement pour diffuser des informations sur les nouveaux résultats de recherche. Il serait utile que les communautés scientifique et technologique établissent une échelle des priorités pour orienter les activités futures. Des audiences publiques ont lieu de façon à obtenir les avis d'un public plus large aux fins du processus décisionnel.

47. En Irlande, l'Agence de la sécurité des aliments consulte les trois autres principaux acteurs, Teagasc, les universités et l'industrie. Ces acteurs coopèrent et financent conjointement divers projets, notamment ceux qui visent à valoriser les résultats de la recherche dans l'industrie. Les programmes de coopération sont exécutés par diverses universités pour assurer une plus large diffusion des connaissances concernant la sécurité des aliments. Au Portugal, on observe surtout une coopération entre les divers organismes gouvernementaux, mais ceux-ci interagissent aussi avec les universités et s'adressent à leurs contacts dans l'industrie pour développer la formation et diffuser l'information.

48. En Pologne, la coopération entre le système de recherche et le secteur privé laisse beaucoup à désirer parce que l'industrie est très morcelée et manque de ressources financières. Les grandes sociétés multinationales disposant de beaucoup de ressources qui s'établissent en Pologne ont leurs propres programmes de recherche et cette collaboration ne les intéresse pas particulièrement. Toutefois, on observe une coopération croissante entre les organismes publics et le secteur privé; cette coopération prend la forme de conférences, de séminaires et d'émissions de radiodiffusion et de télévision. En outre, la coopération internationale aide utilement la Pologne à appliquer les programmes de HACCP.

49. L'Espagne dispose d'un réseau d'inspecteurs qui surveillent la sécurité des aliments et qui sont censés résoudre les problèmes au fur et à mesure qu'ils se posent. Dans le cas de problèmes complexes, d'autres composants du SCA peuvent intervenir: laboratoires de diagnostic, universités ou même centres internationaux. Au Mexique, une étroite coopération entre les composantes recherche, vulgarisation et

éducation du SCA assure la transmission rapide des informations nouvelles. En outre, des interactions avec d'autres groupes nationaux ou régionaux se produisent selon les besoins. En Corée, le système repose sur des organismes multiples et l'Agence du développement rural assure la liaison avec les centres provinciaux. Les vulgarisateurs exécutent les programmes d'éducation des producteurs fondés sur les résultats de recherche communiqués par l'Agence coréenne de l'alimentation et du médicament ou par d'autres sources.

50. Aux États-Unis, le SCA repose essentiellement sur les universités bénéficiant de concessions de terres, qui disposent à la fois d'un potentiel de recherche et d'un potentiel de vulgarisation. En outre, beaucoup des enseignants doivent aux termes de leur contrat travailler à la fois à des programmes de recherche et à des programmes de vulgarisation. La plupart des universités ont d'étroites relations avec les instances professionnelles s'occupant des produits intéressant leur État ou leur région. Il existe aussi d'autres alliances, par exemple le Partnership for Food Safety Education qui regroupe l'État, les universités et l'industrie privée dans une entreprise conjointe d'éducation en matière de sécurité des aliments. Dans le domaine réglementaire, les liaisons entre les administrations fédérales et les administrations des États sont nombreuses et les universités bénéficiant de concessions de terres appuient souvent l'activité réglementaire en fournissant la composante éducation.

#### **TENDANCES**

- Les programmes sont plus efficaces lorsqu'il existe une solide alliance entre la recherche et la vulgarisation de façon à assurer une bonne valorisation de la technologie et de l'information.
- Dans la plupart des pays, il existe des liens de coopération d'un type ou d'un autre entre les diverses institutions et les composantes publiques et privées du SCA, mais le degré de coopération et d'intégration peut varier considérablement.

#### **MODES DE FINANCEMENT DES PROGRAMMES ET SOURCES DES FONDS**

51. D'une façon générale, la plupart des programmes de sécurité des aliments sont financés essentiellement par le budget national. C'est presque toujours le cas dans les petits pays. Dans certains grands pays tels que les États-Unis, le Canada, l'Espagne et la France, des fonds sont généralement disponibles au niveau des États ou des provinces et ces administrations territoriales doivent généralement assurer une partie importante des financements. Les crédits affectés à la recherche dans le budget national ne semblent pas beaucoup augmenter, malgré l'importance croissante qu'attache la société à la sécurité des aliments. Toutefois, les financements du secteur privé continuent d'augmenter, principalement parce que les entreprises ont besoin de résoudre des problèmes spécifiques qui menacent leur survie. On notera cependant que l'effort financier du secteur privé est généralement très limité comparé aux financements des autres sources.

52. Une formule de plus en plus répandue et qui donne de bons résultats est celle du financement conjoint des projets: les crédits ouverts au niveau national (fédéral) ou des États (ou provinces) sont complétés par des apports du secteur privé. Les allocations de fonds du budget national sont fondées sur l'examen des projets proposés: les crédits sont alloués aux meilleures propositions et à celles qui sont axées sur les problèmes les plus importants. Aux États-Unis, on commence par déterminer dans quelle mesure la proposition est pertinente pour le thème ou le problème en cause, et on procède ensuite à un deuxième examen en vue de déterminer l'intérêt scientifique du projet. Cette méthode permet d'assurer que les financements sont alloués à des projets portant sur des questions importantes pour le public.



**TENDANCES**

- Dans la plupart des pays, l'essentiel des fonds consacrés à la recherche et à la valorisation sont fournis par les budgets publics, à l'échelon national ou local.
- Étant donné que les financements publics tendent à plafonner, il importe au plus haut point qu'ils soient complétés par des fonds d'origine privée pour assurer le succès des composantes recherche et vulgarisation.

**ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET ANALYSE SWOT**

53. Presque tous les rapports de pays indiquent des progrès dans la solution du problème de la sécurité des aliments. Toutefois, ces progrès sont difficiles à mesurer. En raison de l'évolution des techniques d'identification des agents pathogènes spécifiques, et notamment de l'utilisation croissante des techniques de biologie moléculaire et de la mise en place de programmes de surveillance plus complets, il est presque impossible de comparer les chiffres actuels avec ceux d'il y a dix ans ou même d'il y a cinq ans. Ainsi, comme on l'a vu plus haut, le public peut avoir l'impression que les toxi-infections alimentaires ont augmenté alors que l'accroissement des chiffres peut être dû seulement à l'amélioration des programmes de surveillance.

54. Si l'on observe aux États-Uni un accroissement des crédits affectés aux programmes de recherche et d'éducation sur la sécurité des aliments et une utilisation croissante des méthodes de HACCP, ce n'est pas là une tendance générale : beaucoup de pays s'inquiètent au contraire de l'érosion graduelle des financements de ces programmes. D'après les dernières données communiquées par les Centers for Disease Control des États-Unis, l'étiologie de 80 pour cent des toxi-infections alimentaires et de 60 pour cent des décès qu'elles provoquent est inconnue. Si ces statistiques sont valables pour d'autres pays, le problème de la sécurité des aliments est encore loin d'être résolu. Il est illustré de façon intéressante par une observation contenue dans le rapport de la Pologne, à savoir que, malgré l'amélioration générale de la sécurité des aliments, les consommateurs sont impatients et réclament des progrès plus rapides. Pour prouver que l'investissement dans la sécurité des aliments est rentable, la Finlande indique que le taux de rentabilité de son programme très ambitieux et complet de lutte contre les salmonelles est de 5 à 1 dans le cas de la viande et de 20 à 1 dans le cas des œufs. Si l'on inclut dans le calcul le coût des perturbations du marché qui se produisent quand on découvre une contamination par les salmonelles, le taux de rentabilité de l'investissement est encore plus élevé.

55. Un atout important cité dans divers rapports est la ferme volonté des industries et des producteurs agricoles de bien faire leur métier et de fournir aux consommateurs des produits sains et salubres. Les liaisons étroites existant entre le personnel de vulgarisation et sa clientèle permettent aux vulgarisateurs d'avoir une importante influence sur les pratiques de production et sur les techniques de manutention des aliments. Dans plusieurs pays, par exemple en République tchèque, aux États-Unis et en Pologne, les programmes de vulgarisation sont très influencés par les besoins des producteurs.

56. Une faiblesse souvent citée est le manque de critères et d'indicateurs bien définis pour mesurer la réalisation des objectifs. D'autres problèmes sont également cités dans les rapports. Par exemple les marges bénéficiaires sont trop faibles pour que les industries alimentaires puissent financer elles-mêmes la modification de leurs procédés. Dans plusieurs pays, les rapports font état de la difficulté d'assurer la coordination nécessaire entre les diverses entités gouvernementales et le secteur privé. Certains citent également une intégration insuffisante au sein du SCA, même quand toutes les fonctions – recherche, vulgarisation et éducation – sont regroupées dans la même agence. Pour inciter les diverses entités à collaborer davantage, certains pays ont introduit une formule de financement conjoint des programmes. Par exemple, aux États-Unis, une nouvelle réglementation des programmes dispose qu'une certaine proportion des financements fédéraux (25 pour cent) fournis aux universités bénéficiant d'une concession de terres doivent être utilisés pour des projets conjoints de recherche et de vulgarisation. De plus, certains

financements adjugés par appel à la concurrence sont gérés dans le cadre de programmes intégrés afin de créer des incitations à relier ces deux fonctions. Le rapport de l'Italie cite le même problème d'intégration et indique qu'un programme est en cours d'exécution pour renforcer la collaboration. Enfin, dans certains pays récemment devenus membres de l'OCDE, il reste très difficile de trouver les ressources financières nécessaires.

#### **TENDANCES**

- Le financement des programmes de sécurité des aliments plafonne ou diminue dans la plupart des pays, ce qui est étonnant étant donné le vif intérêt que suscite ce problème dans le public.
- Un rapport cite une étude économique indiquant des taux de rentabilité de 5 à 1 et de 20 à 1 pour les programmes de réduction des salmonelles respectivement dans la viande et dans les œufs.
- Plusieurs rapports indiquent que la mauvaise intégration des activités au sein du SCA est une des causes de la lenteur des progrès de la sécurité des aliments.
- Les programmes facultatifs semblent la meilleure solution, particulièrement dans les systèmes de production où une réglementation obligatoire serait très difficile et coûteuse à appliquer.
- Le manque de critères et d'indicateurs bien définis empêche d'évaluer les résultats et de mesurer la réalisation des objectifs.