

**Allocution de Mr Guy De Lannoy**  
**Représentant de la FAO en Algérie**  
**à l'occasion de la cérémonie d'ouverture de**  
**« L'atelier de validation du projet de Plan National de Salubrité des Aliments »**  
**18 septembre 2006**

Monsieur le Coordonnateur Résident du Système des Nations Unies en Algérie,  
Excellences, Mesdames et Messieurs les Membres du Corps Diplomatique,  
Mesdames et Messieurs les Représentants de l'OMS et de la FAO,  
Mesdames et Messieurs les participants et experts,  
Excellences, Mesdames, Messieurs,

Permettez-moi tout d'abord d'exprimer ma gratitude à Son Excellence Monsieur Abdelaziz Bouteflika, Président de la République, pour avoir bien voulu placer cette manifestation sous son Haut Patronage. Je voudrais aussi saisir cette occasion pour vous remercier très chaleureusement, vous qui êtes venus si nombreux et si motivés en cette occasion.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

Pourquoi votre présence ici, aujourd'hui, est-elle si importante ? Avant tout parce que le principe de la salubrité des aliments est devenu non seulement un élément essentiel de la santé publique et de la sécurité alimentaire, mais également une priorité stratégique pour tous les Etats et les Organisations Internationales. En effet, le nouveau contexte de la mondialisation ainsi que la libéralisation croissante du commerce des produits alimentaires, dont les aliments pour animaux, impose des obligations considérables aux pays importateurs comme aux pays exportateurs. Tous sont de plus en plus tenus de renforcer leurs systèmes de contrôle alimentaire et de mettre en œuvre dans ce domaine des stratégies axées sur l'analyse des risques et l'application aussi stricte que possible du principe de prévention tout au long de la chaîne alimentaire.

Reconnue depuis 1992 comme un droit inaliénable de l'être humain, partout dans le monde, la sécurité sanitaire des aliments reste au cœur des préoccupations de la FAO. Chaque année, plusieurs millions de personnes sont victimes de maladies infectieuses d'origine alimentaire. Celles-ci affectent non seulement la santé et le bien-être des populations, mais leurs conséquences en termes de souffrance humaine et de coûts économiques vont bien au-delà de l'individu, de la famille et de la société.

Rien que pour l'Afrique, on estime à 2.000 par jour le nombre de décès dus à des maladies d'origine alimentaire ou hydrique. La gravité de ce problème est donc évidente, mais les défaillances des contrôles sanitaires causent également d'énormes pertes économiques, environ 670 millions de dollars, simplement du fait de l'impossibilité de répondre aux normes 2001 de l'Union Européenne. Ce manque à gagner correspond à une réduction de 64% de la valeur des exportations africaines de céréales, de fruits secs et de noix.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

Cette situation est inacceptable car la plupart des maladies infectieuses d'origine alimentaire ou hydrique peuvent être évitées. Pour y faire face, de nouvelles stratégies de prévention et d'intervention doivent donc être mises en œuvre et les Organisations Internationales concernées, notamment la FAO et l'OMS, ont un rôle crucial à jouer. Assurer la sécurité

sanitaire des aliments et améliorer la situation nutritionnelle des populations constitue d'ailleurs pour la FAO une responsabilité morale et non pas seulement un impératif sanitaire et économique. Ce n'est donc pas un hasard si la Conférence Régionale pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments, organisée conjointement par la FAO et l'OMS à Harare en octobre 2005, a adopté une résolution recommandant la définition d'un Plan Stratégique Quinquennal pour la Sécurité Sanitaire des Aliments en Afrique, incluant des actions concrètes à mettre en œuvre pour renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans la Région.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

L'Algérie, pas plus que tout autre Etat, n'est à l'abri des risques que représentent pour la santé publique les contaminations microbiologiques et chimiques des aliments. A l'échelle nationale, les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments sont surtout liés à des bactéries (staphylocoques, colibacilles, salmonelles) et autres agents microbiens qui contaminent les aliments, principalement suite à des conditions incorrectes de préparation, de manipulation ou de stockage des aliments. Il est très difficile d'évaluer de façon précise les coûts totaux subis par la société du fait de ces toxi-infections alimentaires, mais ce qui est certain c'est qu'elles imposent un lourd fardeau au système de santé et entraînent des pertes notables de productivité économique.

A l'étranger, la question de la sécurité sanitaire des aliments se trouve régulièrement au cœur de l'actualité. Tout le monde garde en mémoire plusieurs cas de maladies d'origine alimentaire, comme celles causées par la dioxine ou l'encéphalopathie spongiforme bovine. Celles-ci ont ébranlé la confiance des consommateurs et jeté le doute sur la détermination des industries agro-alimentaires à produire des aliments sans danger. Par contre, ces affaires d'aliments contaminés ont permis de mettre en évidence un peu partout dans le monde, un besoin croissant de normes alimentaires ainsi que la nécessité de développer des mécanismes d'alerte et d'intervention plus efficaces et plus rapides afin de mieux protéger la santé et les intérêts des consommateurs.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

Pour faire face à toutes ces préoccupations en matière de salubrité des aliments et prendre en compte les principales sources de risques pour la santé des consommateurs, l'Algérie a mis en place une série de dispositifs législatifs, réglementaires, institutionnels et organisationnels destinés à assurer un contrôle efficace des denrées alimentaires aussi bien importées que produites localement, avant leur commercialisation.

Par ailleurs, diverses mesures ont été adoptées ou sont en voie de l'être pour prendre en considération les intérêts économiques du pays et mettre en conformité les textes algériens avec les accords et directives régissant le commerce international, notamment dans le cadre de l'Accord d'Association avec l'Union Européenne et des Accords SPS et OTC de l'Organisation Mondiale du Commerce avec laquelle l'Algérie négocie son adhésion.

Consciente de l'importance des normes alimentaires, des directives et des recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius dans le développement du commerce international, l'Algérie a également intensifié sa participation aux activités de celle-ci. De plus, avec la création en janvier 2005 du Comité National du Codex Alimentarius qui a été renforcé à travers un appui de la FAO dans le cadre de son programme de coopération technique, le pays dispose maintenant des outils nécessaires pour revoir les normes et réglementations alimentaires nationales en vigueur dans le pays et proposer un plan d'action pour la modernisation et l'harmonisation de celles-ci avec les normes internationales et notamment celles du Codex relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

L'expérience accumulée au niveaux national et international a démontré, et il s'agit ici du point de vue de la FAO, que pour assurer un contrôle efficace de la sécurité sanitaire des aliments et garantir ainsi la protection des consommateurs, il faut adopter une approche préventive, rigoureusement conçue et ciblée sur le contrôle du processus. Cette approche doit également être multidisciplinaire et coordonnée. En effet, il est nécessaire d'associer à un tel effort toutes les composantes de la filière agro-alimentaire, des producteurs primaires aux consommateurs, étant donné que les produits alimentaires peuvent être contaminés par des agents pathogènes à chaque maillon de la chaîne. C'est ce concept de contrôle intégré «*de la ferme à l'assiette*» ou «*de l'étable à la table*», lié à l'application de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène qui permettra de maîtriser en grande partie les dangers alimentaires potentiels tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation des produits alimentaires. Ces principes qui ont été

formalisés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sont ceux du système HACCP ou système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques .

Toutefois, pour assurer le bon fonctionnement du système, il est primordial que les acteurs concernés travaillent en étroite coordination de façon à mettre en place des réglementations adéquates, des institutions appropriées, des capacités éprouvées et des contrôles efficaces. Les autorités nationales, les agriculteurs, les industriels et les fabricants de produits alimentaires, les scientifiques, les éducateurs, les détaillants, les restaurateurs, les consommateurs et les associations de protection des consommateurs ont tous un rôle à jouer.

Excellences, Mesdames, Messieurs,

L'Algérie dispose de tous les atouts nécessaires pour mettre en oeuvre, dans le cadre d'une approche intégrée, multisectorielle, cohérente, efficace et dynamique, une stratégie nationale propre à assurer la sécurité sanitaire des aliments, à garantir la protection du consommateur et à promouvoir le développement des échanges commerciaux et de l'industrie alimentaire, tout en veillant à préserver, dans le respect de l'environnement, les intérêts des exploitants agricoles ainsi que ceux des producteurs alimentaires.

Notre rencontre d'aujourd'hui est l'occasion de voir dans quelle mesure cette tâche qui n'est pas simple - elle pourrait même s'avérer extrêmement délicate - mérite d'être réalisée.

Aussi, je vous invite à étudier l'opportunité de mettre en place d'une part une autorité alimentaire nationale interministérielle chargée de la mise en oeuvre effective du plan stratégique proposé et d'autre part un organe scientifique et technique interministériel consultatif qui serait responsable de l'évaluation des risques relatifs à toute question d'actualité concernant tout danger ou toute menace pour la santé publique, liés à la consommation de produits alimentaires potentiellement dangereux. Enfin, je souhaiterais que vous puissiez analyser et amender, si nécessaire, les mesures globales de protection couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire qui sont proposées dans ce plan. Un plan qui suppose une couverture complète de la chaîne alimentaire, tant au niveau de la réglementation qu'au niveau des contrôles.

J'espère que vous serez nombreux à donner votre avis sur toutes ces questions et j'aimerais vous remercier à l'avance de votre participation active aux travaux de cet atelier.