Parole d'expert

Interview avec Sanata BERTHE, Présidente de L'ICAF

1. Pouvez-vous brièvement vous présenter et nous parler de votre parcours dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ?

Je suis Sanata BERTHE, Directrice Générale de ICAF (Ingénierie, Conseil, Audit et Formation). C'est un cabinet de conseil spécialisé dans le conseil et la formation dans le domaine du QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement).

Je suis de formation de base AGROINDUSTRIE spécialisée en transformation des denrées alimentaires, diplôme acquis à l'INSET (Actuel INP-HB).

J'ai eu la chance de réaliser mon projet de fin d'études dans une entreprise agroalimentaire, spécialisée dans la transformation de cacao et ce projet a porté sur la mise en place des exigences de la norme ISO 9002 :1987 (Oui c'était bien ISO 9002 en ce moment et non ISO 9001).

Lors de la préparation de la certification ISO 9002, nous avons également mis en place la méthode HACCP afin de garantir la sécurité sanitaire des produits fabriqués. Depuis lors, je me suis intéressé à cette discipline qui n'était pas encore enseignée dans les établissements universitaires.

Après cette expérience dans l'industrie du cacao, j'ai été successivement Responsable Qualité chez PKL, Directrice Certification chez SGS et maintenant Directrice Générale chez ICAF.

2. Comment définissez-vous la sécurité sanitaire des aliments et pourquoi est-elle un enjeu majeur en Afrique aujourd'hui ?

La sécurité sanitaire des aliments c'est l'assurance qu'une denrée alimentaire, une fois préparée et consommée selon les règles définies ne causera pas de dommage à la santé du consommateur. Cela implique la maîtrise des dangers biologiques (bactéries, virus, parasites), chimiques (pesticides, résidus de médicaments vétérinaires, mycotoxines) et physiques tout au long de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation).



Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments en Afrique sont multiples et stratégiques, touchant à la fois la santé publique, l'économie, l'environnement et la gouvernance. Les plus grands impacts étant la santé publique et l'économie. A ce niveau, les chiffres donnés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) sont éloquents.

- Plus de 200 maladies dans le monde sont causées par les aliments.
- **En Afrique 91 millions de personnes tombent malades** chaque année en Afrique à cause d'aliments contaminés, entraînant

137 000 décès, dont une majorité chez les enfants de moins de 5 ans.

- L'insalubrité alimentaire coûte environ **95 milliards de dollars par an** aux pays à revenus faibles et intermédiaires, dont **15 milliards en soins médicaux**.
- Le non-respect des normes de sécurité sanitaire limite l'accès des industriels aux marchés mondiaux.
- Les maladies d'origine alimentaire réduisent la capacité de travail et affectent le développement humain.

3. Quels sont les principaux risques sanitaires liés aux aliments en Afrique actuellement ?

En Afrique, nos aliments sont exposés à toute sorte de dangers. On peut citer la contamination par les bactéries pathogènes et leurs toxines, les virus alimentaires, les parasites, les allergènes, les Mycotoxines, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les métaux lourds, les Polluants Organiques Persistants (POP), les contaminants radioactifs, etc.

4. Quelles sont les lacunes les plus critiques dans les systèmes de surveillance et de contrôle de la qualité des aliments sur le continent ?

Au niveau institutionnel et réglementaire, nous pouvons citer quelques lacunes ci-dessous :

- Le manque d'actualisation des textes règlementaires : Certaines lois datent de l'époque coloniale et ne sont pas toujours plus adaptées aux réalités actuelles surtout avec l'avènement de nouvelles techniques de production et de vente.
- Le chevauchement des responsabilités : Plusieurs institutions interviennent dans la sécurité sanitaire des aliments sans coordination claire, entraînant des conflits de compétence.
- L'absence de base de données centralisées sur les incidents alimentaires.
- Le manque de traçabilité qui entraîne des difficultés à remonter la chaîne alimentaire en cas de contamination.

En Côte d'Ivoire, nous n'avons pas encore une agence fonctionnelle de sécurité sanitaire des aliments.

Au niveau technique et opérationnel, la fiabilité d'un résultat d'analyse est liée aux équipements, à la méthode d'analyse et au professionnel qui effectue le contrôle.

- Les laboratoires sont sous-équipés, plusieurs laboratoires ont des équipements vétustes.
- Le personnel insuffisamment formé : Inspecteurs et analystes quelque fois non qualifiés ou démobilisés par des conditions de travail précaires.

La difficulté à règlementer et surveiller ce secteur augmente l'exposition aux dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments.

5. Comment la science contribue-t-elle concrètement à améliorer la sécurité des aliments en Afrique ?

La science en Afrique est un domaine en développement, avec des défis et des opportunités variés. Concernant l'amélioration de la sécurité des aliments, l'apport de la science peut être perçue entre autres :

- l'élaboration de méthodes scientifiques d'analyse avancées pour la détection de contaminants alimentaires (bactéries, champignons, etc.),
- la réduction du délai de contrôle qualité des aliments au moyen d'outils performants et plus sensibles aux variations de paramètres sous surveillance (exemple de l'humidité et la température des aliments surveillées par des capteurs lors de leur production et/ou stockage). De plus, ce contrôle peut se faire en cours de production,
- l'actualisation des données scientifiques en matière de sécurité des aliments.

6. Pouvez-vous donner un exemple de recherche ou d'innovation ayant eu un impact mesurable sur la sécurité alimentaire dans un pays africain ?

Il y a plusieurs exemples d'innovation avec un important impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Je vous citerai quelques-uns. Cependant, l'un d'entre eux est très utilisés en Afrique pour la détection rapide de la contamination au niveau de l'environnement de travail (Tous types de surfaces et sols).

Analyse microbiologique rapide à travers l'AT-Pmetrie et aussi les kits de détection rapides. Utilisation de kits de détection rapide pour identifier les agents pathogènes (Salmonelles, *E. coli*, etc.). Cette innovation permet désormais la réduction du temps de réponse en cas d'alerte sanitaire.

7. Comment les partenariats (entre chercheurs, États, secteur privé, ONG) peuvent-ils accélérer les progrès en matière de sécurité sanitaire des aliments ?

Les partenariats peuvent contribuer à l'accélération des progrès en matière de sécurité sanitaire des aliments à travers :

- Les financements pour la recherche scientifique, la construction et l'élaboration de laboratoires équipés
- La création de cadre d'échanges autour des questions de la sécurité des aliments
- La définition de cadres légaux et réglementaires en matière de sécurité des aliments
- L'implication des parties prenantes dans les prises de décisions concernant la sécurité sanitaire des aliments.

8. Quelles actions prioritaires recommanderiez-vous aux gouvernements et aux citoyens africains pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments ?

- Construire et équiper des laboratoires avec le matériel de dernière génération
- Former, sensibiliser et renforcer les capacités du personnel
- Réduire les coûts d'analyses en laboratoire
- Définir des cadres légaux et réglementaires en matière de sécurité des aliments
- Mettre en place des politiques et des programmes de sécurité sanitaire des aliments capables de faire face aux enjeux actuels.
- Établir des systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments
- Disposer de législations alimentaires complètes et à jour, constituant la base juridique fondamentale pour le contrôle efficace des aliments