

## L'opposition produits frais / supermarché

[Bassirou Bonfoh] L'approche One Health s'applique à un degré important au domaine de l'alimentation d'origine animale. Nous allons vous montrer quels éléments aident à rendre l'alimentation sans danger et équitable en Afrique. Le marché informel représente 39 % du produit intérieur brut national de l'Afrique. Plus de 80 % de l'alimentation est vendue dans les marchés informels. Les marchés informels jouent un rôle important dans la sécurité et la salubrité alimentaires. Près d'une personne sur trois contracte une maladie en raison de pathogènes alimentaires chaque année, et on observe des maladies chroniques dans 2 % à 3 %, y compris l'insuffisance d'organe et la mort. Les deux tiers des pathogènes humains sont zoonotiques. Une grande partie est transmise par les aliments d'origine animale.

Les marchés informels échappent aux réglementations efficaces en matière de santé et de sécurité. Ils sont souvent exempts de taxes et sans licence. La transformation traditionnelle de produits et les prix bas prédominent. D'autres attributs comprennent leur provenance locale, leur fraîcheur, leur goût, leur prix et la confiance. Les marchés informels ne sont pas forcément dangereux, ni les marchés formels sans danger. La mauvaise manipulation après la transformation représente l'un des plus gros défis et dépend dans une large mesure de conditions préalables comme la technologie, l'eau et l'énergie.

Les mentalités exclusivement orientées vers l'entreprise sont l'un des risques principaux envers la sécurité alimentaire dans les marchés informels. On sous-estime certains risques à la fois au sein des marchés informels et formels car ils n'entraînent aucun préjudice immédiat. Les dangers sont des agents biologiques, chimiques ou physiques pouvant nuire ou causer du tort aux humains. La présence de microbes à elle toute seule n'est pas forcément dangereuse. Le danger réside dans le nombre et la vulnérabilité de la personne, si elle est jeune, âgée, enceinte ou immunodéprimée. Les dangers sont courants mais ne se traduisent pas toujours par un risque. Le risque est la probabilité que le préjudice anticipé puisse se produire, y compris les conséquences pour la santé publique, l'écologie et l'économie.

Historiquement, les dangers liés au bétail et à l'alimentation d'origine animale étaient gérés par une structure de commandement et de contrôle, comprenant une inspection, mais avec litige en cas de préjudice. Cette approche garantissait de moins en moins la sécurité alimentaire. Elle a donc été changée. Alors qu'avant, une inspection externe forçait les producteurs à obtempérer, maintenant les organisations étaient habilitées à gérer elles-mêmes leur risque.

La première approche fondée sur le risque était l'analyse des risques et les points de contrôle critiques. L'analyse des risques est assez quantitative et réductionniste et ne prend pas en compte la préoccupation et la perception des gens. En raison du coût et de la complexité, les approches fondées sur le risque n'ont pas été mises en application dans le marché informel. Les méthodes et techniques participatives sont devenues des outils incontournables car elles sont plus efficaces, durables, moins coûteuses et plus éthiques dans l'inclusion des personnes vulnérables. Les méthodes comprennent l'analyse des parties prenantes, la cartographie des incidences, celle du pouvoir avec différents groupes pour mieux incorporer les points de vue.

Comprendre les valeurs et la culture est crucial pour gérer la sécurité alimentaire. On ne mange pas que pour se nourrir, c'est également lié à des valeurs culturelles. Il peut s'avérer difficile de changer les pratiques traditionnelles représentant un risque élevé et certains groupes sont plus exposés au risque que d'autres, les femmes, par exemple. Les incitatifs financiers entraînent l'adoption d'options d'atténuation des risques. On doit également prendre en compte les contextes culturels dans la gestion des risques et la communication.

Une étude dans la production laitière périurbaine de Bamako, en Afrique occidentale, a révélé que 30 % du lait contient des anticorps pour la brucellose. 75 % du lait provient de vaches souffrant d'autres inflammations. 25 % du lait est mélangé à de l'eau. Le lait est contaminé par une moyenne de 10 puissance 7 bactéries par millilitre de lait. 6,4 % du lait contient des anticorps.

En Afrique orientale, les risques zoonotiques étaient présents dans 1 % des échantillons de lait ménager, mais les infections chez les humains étaient moins courantes. La pratique consistant à faire bouillir le lait a réduit le risque de maladie. À l'aide d'approches participatives, on a développé des incitations du

marché. Celles-ci ont non seulement généré une forte valeur ajoutée, mais aussi poussé les producteurs à former une organisation centrée autour d'un produit de haute qualité pour les consommateurs.

Les aliments d'origine animale comme la viande, le lait et les produits laitiers représentent un composant très important de l'interface animal-homme examinée par One Health.