

## **Colloque enjeux et perspectives de la recherche agronomique pour les pays en développement**

**Paris – Académie d’Agriculture (13 octobre)**

### **LA SURETÉ DES ALIMENTS DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

par Gérard Chuzel<sup>1</sup>

La globalisation et l'ouverture économique ont conduit à une augmentation des échanges et des volumes de transaction de produits d'origine tropicale, frais ou transformés, mis sur le marché des Pays industrialisés, qu'ils soient traditionnels (café, cacao, banane, ananas, arachide, concentrés ...) ou nouveaux (pulpes de fruits, produits «exotiques», produits halieutiques, ...). Dans le même temps, de nouveaux règlements au niveau national, régional ou international de plus en plus stricts se mettent en place tant sur la sûreté des produits (résidus pesticides, facteurs de croissance ou de maturation, métaux lourds, teneur en mycotoxines, ..) que sur la certification de leur origine. Les filières tropicales concernées doivent s'organiser pour relever ce défi commercial et réglementaire, tout en assurant l'approvisionnement des marchés ruraux et urbains. Elles doivent s'appuyer sur de nouvelles connaissances pour mettre en place des itinéraires techniques permettant à leurs produits de répondre aux exigences normatives et réglementaires.

Ces filières tropicales doivent aussi répondre à l'évolution des pratiques de consommation et aux exigences qu'il en découle : certification d'origine, signes de qualité, agriculture biologique, filière sans OGM, ... De nombreux pays tentent déjà de se positionner sur ces «niches de marché » dans les pays du nord sur la base de critères objectifs et partagés, avec les outils d'accompagnement nécessaires (cadre réglementaire à la différenciation de produits, management de la qualité, cahier des charges produits, charte qualité, traçabilité, équivalence des mesures sanitaires ...).

Par ailleurs, les industriels sont à la recherche de nouvelles matières premières ou de nouveaux PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires), leur permettant de mieux répondre aux attentes des consommateurs : amidons naturels, micro nutriments, antioxydants naturels... Les matières premières d'origine tropicale offrent là encore toute une gamme de potentialités (fruits, oléagineux, amidons tropicaux,...).

Enfin, l'étude comparée des conséquences nutritionnelles sur l'évolution des pratiques alimentaires dans des contextes socio-économiques différents doit permettre de mieux appréhender une vision prospective de politique de santé publique en lien avec l'alimentation. Dans ce contexte, trois axes recherche qui seraient à privilégier dans le cadre d'une approche pluridisciplinaire sont discutés : i) la construction d'outils de gestion intégrée des risques adaptés au contexte socio-économique local (méthode HACCP étendue à l'ensemble de la filière, BPP, BPF,...) ii) des technologies «douces» de transformation, en faisant en particulier appel à des procédés combinés (« Hurdle technology ») de stabilisation et transformation des matières premières agricoles iii) le développement de systèmes de contrôle fiables, peu coûteux, en temps réel, adaptés aux Pays du Sud.

---

<sup>1</sup> CIRAD.