



Organisation des
Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé



OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

7 juin 2025



**Journée internationale de la sécurité
sanitaire des aliments**

**Sécurité sanitaire
des aliments:
la science en action**

KIT DE DÉMARRAGE





Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Nous avons tous besoin d'aliments sûrs

Mais les aliments peuvent être contaminés par toute sorte de dangers, depuis les bactéries et les produits chimiques jusqu'aux champignons, en passant par les parasites, responsables de pas moins de 200 maladies différentes. Ces maladies ont une incidence sur la santé, les moyens de subsistance, l'éducation et l'économie. Toutefois, s'il est possible de les éviter, encore faut-il être **informé et prendre des mesures**.

Tous les ans, le 7 juin, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) œuvrent de concert pour que cette journée soit relayée dans le monde entier. La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est pour nous l'occasion de rappeler que la sécurité sanitaire des aliments relève de la responsabilité et du droit collectifs: chacun a un rôle à jouer.

Cette année, que vous soyez responsable politique, propriétaire ou employé d'une entreprise du secteur alimentaire, éducateur ou consommateur, **rejoignez-nous pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments!**

Parce que la sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous.





Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 7 juin 2025

Thème Sécurité sanitaire des aliments: la science en action

Pour préserver la sécurité sanitaire des aliments, tous les participants à la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs en passant par les transformateurs, les détaillants, les transporteurs et les cuisiniers, comptent sur le respect universel de bonnes pratiques, de normes et de processus agréés.

Tout cela s'appuie sur l'application minutieuse, claire et réfléchie des meilleures preuves scientifiques disponibles qui examinent comment et pourquoi les aliments peuvent être contaminés et nous rendre malades. Les scientifiques évaluent et analysent les risques pour la santé humaine associés à des dangers connus, établis, émergents et anticipés en matière de sécurité sanitaire des aliments et prodiguent des conseils pour aider les responsables politiques, les entreprises du secteur alimentaire et les consommateurs à faire des choix sûrs.

Sans la science, il serait impossible de préserver la sécurité sanitaire des aliments dans les chaînes d'approvisionnement, qui dépassent souvent les frontières et couvrent le monde entier.

Cette année, lors de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, nous célébrons le rôle majeur de la science dans la prise de décisions informées sur notre nourriture.

*La science constitue le
fondement de la sécurité
sanitaire des aliments.*





Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 7 juin 2025

Le programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments

La FAO et l'OMS rassemblent les scientifiques indépendants les plus éminents au monde pour évaluer minutieusement les dangers éventuels en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ils fournissent des conseils neutres et fondés sur des preuves, à l'intention des responsables politiques, des entreprises alimentaires et des consommateurs, et plus particulièrement de la Commission du Codex Alimentarius (le Codex). Le Codex élabore des normes, des directives et des codes d'usages internationaux en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments sur la base de conseils scientifiques fournis par ce programme conjoint FAO/OMS, qui comprend plusieurs organes ad hoc ou déjà en place, dont:

Le JECFA

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, créé en 1956, tiendra cette année sa centième réunion.

Il évalue les risques associés aux additifs alimentaires et aux résidus de médicaments vétérinaires, aux contaminants et aux toxines naturelles dans les produits de consommation humaine et animale.

Pour en savoir plus sur le JECFA:
le JECFA à la [FAO](#) | le JECFA à l'[OMS](#)

Les JEMRA

Les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont été créées en l'an 2000.

Elles mesurent et classent les risques associés aux pathogènes bactériens, aux virus et aux parasites présents dans les aliments et évaluent les options de gestion des risques. Les JEMRA ont, entre autres, fourni les conseils scientifiques nécessaires à la mise au point d'orientations clés sur les pratiques d'hygiène.

Pour en savoir plus sur les JEMRA:
les JEMRA à la [FAO](#) | les JEMRA à l'[OMS](#)

La JMPR

La Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, créée en 1963, a pour mission d'évaluer le risque de l'usage de pesticides pour la santé humaine.

Ses experts examinent les données et les études sur les résidus de pesticides dans les produits de consommation humaine et animale et les utilisent pour déterminer leurs niveaux dans les aliments et lesquels sont sûrs pour la consommation.

Pour en savoir plus sur la JMPR:
la JMPR à la [FAO](#) | la JMPR à l'[OMS](#)



Messages clés

La science est fondamentale pour la sécurité sanitaire des aliments

Les organes internationaux d'experts comme ceux qui participent au programme conjoint d'avis scientifiques de la FAO/OMS jouent un rôle essentiel dans l'élaboration des normes et orientations internationales qui alimentent les législations nationales et contribuent à l'harmonisation du commerce d'aliments sûrs. Cela protège ainsi les consommateurs, partout et en tout lieu.

Si c'est nocif, ce n'est pas un aliment

Nous avons tous le droit à de la nourriture, ce qui signifie que nous devrions avoir accès à des aliments sûrs, nutritifs, abordables et fiables.

La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous

La sécurité sanitaire de nos aliments dépend de l'application de bonnes pratiques et d'une communication efficace tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Tout le monde a un rôle à jouer pour préserver la sécurité sanitaire des aliments.

Il n'y a pas de science sans données

Tous les pouvoirs publics et l'ensemble du secteur alimentaire jouent un rôle vital pour recueillir et partager les données, qui sont les preuves utilisées par les scientifiques pour déterminer comment préserver la sécurité sanitaire des aliments.

De nombreuses disciplines scientifiques contribuent à la sécurité sanitaire des aliments

En science, la microbiologie et la toxicologie jouent un rôle essentiel dans la sécurité sanitaire des aliments. Dans notre monde en constante mutation, la climatologie, les sciences sociales et d'autres disciplines ont également un rôle à jouer pour élaborer des politiques et des directives plus fiables et plus intégrées.

L'éducation est essentielle

Apprendre aux jeunes à préserver la sécurité sanitaire des aliments, faire avancer la recherche, éduquer les consommateurs contribuera à une solide culture de sécurité sanitaire des aliments.

Nous sommes tous des gestionnaires de risques

Chaque jour, nous faisons tous des choix concernant nos aliments et leur manipulation. Ces décisions sont prises par des individus, des familles, des communautés, des entreprises et des pouvoirs publics. Lorsque l'on comprend les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, on peut prendre de meilleures décisions.





Faits et statistiques

● **Chaque année, 600 millions de personnes contractent des maladies d'origine alimentaire.**

On estime à 15 milliards de dollars des États-Unis le coût que représente le traitement de ces maladies.

● **Certains dangers, loin de rester immobiles, peuvent se multiplier dans les aliments:**

ce sont des microorganismes vivants. Ils ne sont pas visibles, mais ils sont mobiles et peuvent se propager; les animaux peuvent en être porteurs, de même que les êtres humains. Ils se trouvent partout, à tout moment. La science nous aide à comprendre les conditions pour gérer et mitiger les risques que ces microorganismes représentent pour les êtres humains.

● **Le fardeau économique des maladies d'origine alimentaire dépasse les 110 milliards de dollars par an dans**

les pays à revenu faible et intermédiaire en raison de la perte de productivité et des dépenses de santé.

● **Certains composés chimiques peuvent poser des risques spécifiques**

en cas d'exposition à long terme à des niveaux bas. Les scientifiques ont donc développé des méthodes d'évaluation des risques pour estimer comment préserver notre sécurité si nous sommes exposés à ces produits chimiques au cours de nos vies.

● **Les aliments peuvent contenir des bactéries résistantes aux agents antimicrobiens.**

Les communautés de l'agriculture et de l'élevage doivent être vigilantes quant à l'usage prudent de ces agents, pour éviter que des pathogènes résistants ne soient transmis aux êtres humains par le biais des aliments.

● **Évitez la zone de danger!** En général, les bactéries peuvent se propager rapidement entre 5 et 60 °C: c'est ce qu'on appelle communément la «zone de danger». Pour réduire le risque de contamination, il convient soit de réfrigérer les aliments périssables à moins de 5 °C, soit de les cuire à plus de 70 °C.





Que pouvez-vous faire?

Si la science fournit la base des orientations en matière de sécurité sanitaire des aliments, la prévention des maladies d'origine alimentaire dépend des bonnes décisions prises par chacun de nous.



Les États peuvent:

- **Investir dans la recherche et soutenir les scientifiques.** Lorsque les autorités investissent dans le travail scientifique de qualité pour guider les politiques, elles créent une base solide pour une bonne gouvernance.
- **Investir dans la collecte de données.** Ces investissements peuvent aider à revoir régulièrement les conseils scientifiques et à encourager le partage des données au sein et au-delà de leurs frontières.
- **Élaborer des politiques fondées sur des données scientifiques** pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, rassurer les consommateurs sur la sécurité sanitaire de leurs aliments et gérer les nouveaux risques.
- **Faire la promotion de l'enseignement scientifique** afin de donner aux jeunes les connaissances nécessaires pour rester en bonne santé et assurer l'avenir de la sécurité sanitaire des aliments.

Les entreprises du secteur alimentaire peuvent:

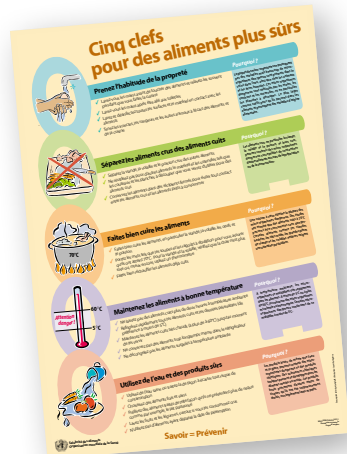
- **Mettre en œuvre des programmes fondés sur des données scientifiques probantes** afin d'identifier les risques de contamination potentiels et veiller à la manipulation, la transformation, la distribution et l'entreposage sûrs des aliments.
- **Renforcer les pratiques de sécurité sanitaire des aliments** en veillant à l'éducation et à la formation continues des employés
- sur les dernières pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur les nouveaux risques. Ces efforts permettent de garantir l'application systématique de standards élevés tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- **Soutenir les efforts de collecte des données** afin de faciliter l'examen régulier des bases scientifiques sur lesquelles s'élaborent les pratiques et les mesures de gestion des risques et de surveiller et superviser leur mise en œuvre.



Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 7 juin 2025

Les consommateurs peuvent:

- **Veiller à une manipulation sans danger en mettant en œuvre chez eux des pratiques fondées sur la science.** Le respect des cinq clés pour des aliments plus sûrs permet de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.



- **Rester informés** en se tenant au courant des conseils des autorités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Connaître les dernières informations sur les épidémies en cours et les nouveaux risques peut améliorer notre sécurité à tous.

Les universitaires peuvent:

- **Effectuer et partager des recherches sur la sécurité sanitaire des aliments** notamment sur les risques connus et émergents, et diffuser leurs conclusions afin d'informer les politiques et le public.
- **Dispenser éducation et formation** aux pouvoirs publics et à l'industrie alimentaire sur les pratiques les plus récentes en matière de sécurité sanitaire des aliments, les risques émergents et l'importance de recherches et données scientifiques solides pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.



Les établissements scolaires peuvent:

- **Enseigner les bases de la sécurité sanitaire des aliments** et incorporer cet enseignement dans les cursus scolaires en apprenant aux élèves comment garantir la manipulation sans danger et l'hygiène des aliments.
- **Faire de la sécurité sanitaire des aliments quelque chose d'amusant!** Encourager les élèves à apprendre au moyen d'activités créatives et les faire participer à l'élaboration de bonnes pratiques à l'école.
- **Promouvoir l'intérêt pour les sciences.** La prochaine génération de scientifiques se trouve à l'école! Les enfants devraient développer une certaine compréhension des sciences et les compétences qui leur permettront de faire preuve d'un esprit critique et d'étayer la prise de décisions sur la base de données probantes.



Connaître les dernières informations sur les épidémies en cours et les nouveaux risques peut améliorer notre sécurité à tous.



Participez!



© OSARTEC

Organisez une activité sportive:

une marche, une course ou une danse qui fait la promotion de la sécurité sanitaire des aliments est une excellente manière de faire participer les gens dans leurs communautés et de les sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments.



© Grupo Jumex

Organisez une exposition:

créez un affichage informatif sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention de vos collègues, de vos camarades de classe ou du grand public.



Interagissez sur les réseaux sociaux:

lancez une campagne de sensibilisation. Créez vos propres vidéos, brochures et affiches pour souligner le rôle de la science en matière de sécurité sanitaire des aliments avec nos supports d'information prêts à l'emploi. Et n'oubliez pas d'utiliser le hashtag #WorldFoodSafetyDay pour participer à la conversation dans le monde entier!



© SANIPES

Faites preuve de créativité:

composez une chanson, créez une danse, écrivez un poème ou faites un dessin qui célèbre la science au cœur de la sécurité sanitaire des aliments. Montrez comment la science et l'innovation aident à protéger notre nourriture.



© FAO / Cristiano Minichiello

Organisez un quiz sur la sécurité sanitaire des aliments:

créez un petit questionnaire pour dialoguer avec votre communauté au sujet de la sécurité sanitaire des aliments et de l'activité scientifique dans ce domaine. Il peut aider à sensibiliser et à encourager des pratiques sûres de manipulation des aliments dans votre communauté, votre société ou votre organisation.



© FAO

Organisez un séminaire en ligne:

rassemblez vos collègues et vos homologues pour parler préparation et réponse en matière de sécurité sanitaire des aliments. Tenez une séance de questions-réponses pour fournir des conseils et des informations.

Outils de communication

La FAO et l'OMS ont créé des supports de communication pour vous aider à organiser un événement et sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments. Ce matériel est disponible à trois endroits principaux:

- **Le centre de médias numériques.** Les affiches et supports notamment promotionnels utiles pour les différents événements organisés et disponibles dans les six langues de l'ONU (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe).
[À télécharger ici](#)
- **Tableau Trello.** Des cartes pour les réseaux sociaux, messages «casseurs de mythes», vidéos et infographies sont disponibles dans les six langues de l'ONU sur le **[tableau Trello de la sécurité sanitaire des aliments](#)**. Le tableau sera mis à jour régulièrement d'ici le 7 juin, donc consultez-le souvent.
- Le **[site internet de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments](#)**. Propose ici des liens vers des brochures sur la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les actualités et les événements sur la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de cette année, et bien d'autres informations encore sur cette journée.



L'identité visuelle

L'identité visuelle de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments peut être utilisée sans modification dans toutes les campagnes organisées dans le cadre de cette journée. N'hésitez pas [à la télécharger ici](#).

Notez cependant que toute demande **d'utilisation des logos de la FAO et de l'OMS** pour quelque raison que ce soit, associée ou non à d'autres logos, doit être adressée au préalable à ces deux organisations. Pour plus d'informations, veuillez consulter les sites internet de la **FAO** et de l'**OMS**.





Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 7 juin 2025

Ce kit a été conçu par la FAO et l'OMS pour aider les défenseurs de la sécurité sanitaire des aliments du monde entier à préparer leur Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

N'hésitez pas à nous contacter pour nous dire ce que vous avez prévu et comment vous mettez la science en pratique cette année!

Vous pouvez publier vos manifestations et vos actualités sur le site internet de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Partagez-en les détails, photos et liens vidéo

Email: world-food-safety-day@fao.org
world-food-safety-day@who.int

Réseaux sociaux: mentionnez [@FAOWHOCodex](https://twitter.com/FAOWHOCodex) sur X

Rejoignez le groupe sur la sécurité sanitaire des aliments de la Communauté de pratique des systèmes alimentaires de l'OMS
<https://www.whofoodsystems.org/>

Hashtag: #WorldFoodSafetyDay



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)