



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



Organisation
mondiale de la Santé



OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

7 juin
2026

Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Du fardeau aux solutions un accès universel à des aliments sûrs



#WorldFoodSafetyDay



Outils de communication



À propos de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Nous pouvons progresser en matière de sécurité sanitaire des aliments en utilisant les meilleures données à notre disposition pour identifier et mettre en œuvre des actions claires et ciblées. Les maladies d'origine alimentaire représentent un fardeau important à l'échelle mondiale ; il existe au moins 200 maladies différentes véhiculées par les aliments, qui ont un impact sur la santé, sur les moyens de subsistance, sur l'éducation et l'économie. Pourtant, elles pourraient, en grande partie, être évitées. Nous devons travailler ensemble afin pour pouvoir identifier, prioriser et mettre en œuvre des solutions efficaces; nous pouvons ainsi garantir, de façon durable, que notre alimentation soit sûre. Une action collective permet de prévenir la consommation d'aliments contaminés par des bactéries pathogènes, par des virus, des parasites ou par des dangers chimiques.

En cette Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, nous affirmons que les données sur ces maladies, leur fardeau et les décès qu'elles provoquent peuvent nous donner les moyens de réduire ce fardeau grâce à des solutions efficaces et ciblées. En identifiant les risques les plus élevés et en appliquant des mesures éprouvées, nous pouvons garantir une alimentation plus sûre pour toutes et tous, et ce, partout à travers le monde.



© OMS / Loan Tran

Nouvelles données disponibles !

Ne manquez pas la publication des estimations de l'OMS relatives aux maladies d'origine alimentaire au cours de la semaine précédant le 7 juin. Ces données constituent les nouvelles bases, factuelles et robustes, pour passer à l'action.



© OMS / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© FAO



Thème de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Du fardeau aux solutions - un accès universel à des aliments sûrs

Les maladies d'origine alimentaire peuvent toucher tout le monde, partout. Avoir conscience de l'ampleur de leur fardeau permet aux autorités nationales et aux dirigeants d'entreprises d'agir de façon ciblée. Des données fiables sur le fardeau que génèrent les aliments insalubres pour la santé constituent les fondations de politiques, d'une action multisectorielle coordonnée et de choix des consommateurs éclairés par des données probantes.

Tous les maillons de la chaîne alimentaire, depuis les agriculteurs et les producteurs jusqu'aux consommateurs en passant par les transporteurs, les détaillants, les inspecteurs de la chaîne alimentaire et les cuisiniers, peuvent tirer parti de données scientifiques et d'orientations claires relatives à la prévention de la contamination et des maladies qui en découlent. En se fondant sur ces données, les États peuvent établir des politiques et interventions coût-efficaces, les entreprises du secteur alimentaire peuvent améliorer leurs pratiques, et les individus peuvent prendre des décisions pertinentes et efficaces. À l'occasion de cette Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, nous voulons mettre en avant la puissance des données sanitaires : comprendre l'ampleur, la répartition et la nature des risques liés à l'alimentation nous permet de prendre des décisions pour rendre les aliments aussi sûrs que possible.

Un engagement durable, soutenu par des données scientifiques solides, peut aider à réduire le fardeau des maladies d'origine alimentaire grâce à des solutions concrètes. Cela permet de garantir que les aliments soient sûrs pour toutes et tous, et ce partout à travers le monde. De plus, des services de santé appropriés doivent être fournis aux personnes touchées par ces maladies.





Avant de pouvoir garantir la sécurité sanitaire des aliments il s'agit de déterminer quelles sont les personnes les plus touchées, où elles se trouvent et pourquoi elles tombent malades. L'évaluation de l'impact des aliments insalubres sur la santé publique et la détermination des agents étiologiques aident à cerner les actions prioritaires. Les données sur le fardeau des maladies d'origine alimentaire aident les parties prenantes nationales à concevoir des interventions spécifiques et à prioriser l'allocation des ressources. Les gestionnaires de risques peuvent utiliser ces informations pour identifier les normes nationales ou internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments qui fonctionneront le mieux, dans le cadre de leur contexte spécifique.



© OMS / Yoshi Shimizu



© OMS / Mikhail Grigorev

Estimations de l'OMS relatives au fardeau des maladies d'origine alimentaire

En 2026, l'OMS publiera les **estimations** les plus complètes à ce jour, relatives au fardeau des maladies d'origine alimentaire (2000-2021) aux échelles mondiale, régionale et, pour la première fois, à l'échelle nationale. Ces estimations mettent en lumière les zones où cette charge est la plus importante en établissant un classement quantitatif des dangers dans les aliments, ce qui aide les pouvoirs publics à définir des priorités en matière de mesures de gestion des risques et d'allocation des ressources pour la protection des consommateurs. L'édition de 2026 fournira pour la toute première fois ce type d'estimations à l'échelle nationale. Cela comble un important déficit de données et permet aux pays de renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments et de réduire le fardeau. Le rapport inclut également les estimations du fardeau économique des maladies d'origine alimentaire.

Codex Alimentarius

Des connaissances importantes concernant les solutions ont été acquises grâce au **Codex Alimentarius**. Ce « Code alimentaire » est un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usages adoptés par la Commission du Codex Alimentarius. Lorsque les normes du Codex et les textes connexes sont mis en œuvre, ils contribuent à protéger la santé des consommateurs et facilitent des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. Des progrès importants ont été accomplis en ce sens depuis plus de soixante ans. Chaque année, ce « Code alimentaire » évolue : de nouvelles normes sont introduites et les normes existantes sont mises à jour, au fur et à mesure que de nouvelles données deviennent disponibles.



Messages clés

Les maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées

Des données fiables relatives aux maladies d'origine alimentaire aident les pouvoirs publics, les entreprises du secteur alimentaire et les individus à prendre des décisions en connaissance de cause. Lorsque l'on sait où se situent les risques les plus élevés, il est possible de se concentrer sur des interventions efficaces afin de protéger la santé publique.

Les profils des maladies d'origine alimentaire continuent d'évoluer

Les données sur les maladies d'origine alimentaire, telles que le nombre de cas ou de décès, doivent être collectées régulièrement pour pouvoir orienter correctement les actions de prévention. Le fardeau des maladies d'origine alimentaire évolue au fil du temps, du fait de facteurs tels que les changements climatiques, le caractère saisonnier, ou l'impact d'interventions.

Les actions ciblées donnent des résultats

Lorsque des actions stratégiques claires et pratiques sont conçues en se fondant sur des données solides, les résultats peuvent être significatifs, déterminants et rapides.

Les maladies d'origine alimentaire ont un impact sur l'économie

Les maladies d'origine alimentaire ont un impact sur l'économie du fait de facteurs tels que les frais médicaux, le temps perdu du fait de la maladie et la baisse de productivité. Les aliments insalubres représentent un fardeau significatif pour les systèmes de santé publique, ils perturbent les marchés, limitent les échanges, et coûtent aujourd'hui des milliards aux nations.

Le classement des risques oriente l'action

L'évaluation de l'impact des dangers véhiculés par les aliments à l'échelle nationale permet aux pays d'identifier les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de définir des priorités. Ils peuvent ainsi allouer les ressources de façon plus efficace et cibler les interventions en fonction des besoins, ce qui permet de sauver des vies et d'économiser des ressources.

La collaboration multisectorielle renforce la sécurité sanitaire des aliments

La sécurité sanitaire des aliments ne peut être garantie en travaillant de façon isolée. Dans ce but, il est essentiel que les secteurs de la santé, de l'agriculture, du commerce, de l'environnement et de la protection des consommateurs unissent leurs efforts. Des politiques coordonnées et une action conjointe protègent l'ensemble de la population, y compris les groupes les plus vulnérables.

Les données scientifiques et factuelles sur l'impact éclairent les décisions et établissent une certaine confiance

La recherche scientifique, les données de surveillance et les évaluations systématiques fournissent des éléments susceptibles d'éclairer la prise de décisions. Les approches fondées sur des données probantes renforcent les systèmes nationaux de contrôle des aliments ainsi que la confiance du public.

Le fardeau n'est pas réparti de manière égale

Le fardeau n'est pas réparti de manière uniforme entre les populations : certaines communautés sont beaucoup plus touchées que d'autres, et les enfants sont souvent ceux qui subissent le plus les conséquences sur la santé.



Faits et chiffres



- De nombreuses maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées grâce à de bonnes pratiques bien établies telles que le lavage, l'épluchage, la cuisson, la pasteurisation, l'application des bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments, l'amélioration de l'irrigation et des contrôles officiels efficaces. Toutefois, un engagement dans la durée est nécessaire pour s'assurer de l'application systématique et cohérente de ces mesures, prévenir ces maladies et réduire le fardeau.
- Les contributions relatives des divers agents responsables de maladies d'origine alimentaire au fardeau de ces maladies varient selon le lieu et impliquent des risques différents pour les différentes populations. Il n'existe pas de solution universelle. C'est pourquoi des interventions ciblées pour des groupes d'âge et de genre spécifiques et adaptées à la situation nationale sont nécessaires.
- Certains dangers d'origine alimentaire peuvent rendre les personnes malades immédiatement (leur effet est souvent aigu), tandis que d'autres peuvent provoquer des problèmes de santé chroniques, tels que les maladies cardiaques et certains types de cancers et de maladies mentales.
- Le Codex Alimentarius comprend 238 normes, 91 lignes directrices, 58 codes d'usages, et plus de 10 000 normes quantitatives fixant les concentrations maximales de contaminants dans les aliments et les additifs alimentaires, et les limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires dans les aliments. Lorsque ces normes sont mises en œuvre, elles contribuent à préserver la sécurité sanitaire des aliments.
- Les changements climatiques constituent un facteur qui intervient dans l'évolution des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ils peuvent favoriser la prolifération et la propagation de bactéries nocives, de virus et de toxines dans les aliments, le sol et l'eau.





Appel à l'action Que pouvez-vous faire ?



© OMS / Sue Price



© OMS / Sue Price



© OMS / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© OMS / Sue Price

Les États peuvent :

- Garantir que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité, en intégrant les politiques et les programmes dans la planification à long terme.
- Établir un classement des risques et définir des priorités en matière d'actions préventives en se fondant sur les estimations disponibles de la charge et sur d'autres données, et en orientant les ressources en fonction des besoins.
- Renforcer la collecte de données grâce à la surveillance des maladies d'origine alimentaire et au contrôle de la qualité des aliments, en utilisant des données probantes pour orienter des mesures efficaces de gestion des risques et suivre les progrès.

Les entreprises du secteur alimentaire peuvent :

- Renforcer la formation et la sensibilisation des employés concernant la sécurité sanitaire des aliments et les risques émergents, et garantir une mise en œuvre cohérente des programmes de sécurité sanitaire des aliments, tels que les bonnes pratiques, notamment les codes d'usages du Codex.
- Utiliser, lorsqu'elles s'appliquent, les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et l'Analyse des risques aux points critiques (HACCP) pour identifier et maîtriser les dangers et gérer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, de la production à la consommation.
- Mettre en œuvre des programmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur des données probantes en utilisant les données au sein de l'entreprise pour surveiller les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et suivre les améliorations.

Les professionnels de santé peuvent :

- Renforcer la détection en améliorant les outils de diagnostic, la prise en charge clinique et les programmes de lutte contre les maladies d'origine alimentaire afin de mieux localiser les zones dans lesquelles la charge est élevée.
- Collaborer avec des partenaires multisectoriels pour promouvoir une surveillance intégrée des maladies entre les secteurs.

Les consommateurs peuvent :

- Veiller à mettre en œuvre une manipulation des aliments au quotidien en suivant les **Cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs**.
- S'informer et agir sur la base de données probantes en se tenant informé, à l'aide de sources fiables, concernant les rappels des aliments, les épidémies et les bonnes pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Réagir face aux risques en sachant comment alerter les autorités concernant des aliments insalubres et en prenant des mesures concrètes pour prévenir les maladies au sein du foyer.



Participez !

● Organisez un événement multisectoriel

Réunissez des experts issus des secteurs de l'agriculture, de la santé et de l'environnement afin de débattre des moyens d'améliorer la situation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments. Appuyez-vous sur des données relatives au fardeau des maladies d'origine alimentaire à l'échelle nationale et aux systèmes nationaux de contrôle des aliments, ainsi que sur des données de suivi et de surveillance.



● Organisez une exposition sur la sécurité sanitaire des aliments

Créez des expositions et des présentations interactives pour les écoles, les universités ou les communautés, en expliquant les bonnes pratiques de manipulation des aliments et les mesures de prévention de la contamination.

● Lancez une campagne sur les réseaux sociaux

Publiez des vidéos, des affiches ou des conseils sur les pratiques de sécurité sanitaire des aliments en utilisant le hashtag #WorldFoodSafetyDay et encouragez d'autres personnes à passer à l'action.



● Organisez un quiz sur la sécurité sanitaire des aliments

Faites participer des élèves, des employés ou le public à un questionnaire sur les dangers d'origine alimentaire (ou les risques de maladies d'origine alimentaire) et sur les solutions concrètes permettant de réduire ces risques.

● Organisez une marche ou une course communautaire

Sensibilisez la communauté à la sécurité sanitaire des aliments en organisant une activité ludique, avec des étapes pédagogiques permettant de prodiguer des conseils sur la manipulation sans danger des aliments.





Outils de communication



Centre de médias numériques

Les affiches et supports, notamment promotionnels, utiles pour les différents événements organisés sont disponibles dans les six langues de l'ONU (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe).

À télécharger **ici**.



Site Web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Vous trouverez **ici** des liens vers les actualités et les événements liés à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de cette année, ainsi que d'autres informations et documents.



Identité visuelle

L'identité visuelle de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments peut être utilisée sans modification dans toutes les activités de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. N'hésitez pas à la télécharger **ici**. Cependant, toute demande d'utilisation des logos de la FAO et de l'OMS pour quelque raison que ce soit doit être adressée au préalable à ces deux organisations. Pour plus d'informations, veuillez consulter les sites Web de la FAO et de l'OMS.



À propos de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

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), conjointement avec les autorités nationales, la société civile, le monde universitaire et d'autres participants du monde entier, célèbrent la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Cette journée nous rappelle que la sécurité sanitaire des aliments relève de la responsabilité et du droit partagés, et offre une occasion d'intensifier l'action collective

À propos des outils

Ce kit de communication a été conçu par la FAO et l'OMS pour aider les défenseurs de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde entier à prendre part à la huitième Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments le 7 juin 2026 (ou autour de cette date).

Parlez-nous de votre événement

N'hésitez pas à nous contacter pour nous dire ce que vous prévoyez. Veillez à nous fournir des éléments sur vos activités afin que nous puissions les inclure sur le site Web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Envoyez-nous tous les renseignements concernant vos événements ainsi que des photos et des liens vidéo.

Nous contacter

FAO

world-food-safety-day@fao.org

OMS

world-food-safety-day@who.int

[#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)

Mentionnez @FAOWHOCodex sur X

Rejoignez le groupe sur la sécurité sanitaire des aliments de la **Communauté de pratique de nutrition et des systèmes alimentaires de l'OMS**

<https://www.whofoodsystems.org/>



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)

Cover photo: © Freepick