

## Place à la sécurité

*Le travail de synthèse présenté par la FAM et la RAP dans ce numéro (voir l'article de SPAHR et al. en page 75) montre qu'en Suisse les valeurs limites en mycotoxines dans les produits laitiers ne sont que très rarement dépassées. D'une manière générale, les intoxications alimentaires ne représentent qu'une proportion infime des cas de maladie enregistrés dans les statistiques sanitaires. Ce constat réjouissant contraste étrangement avec l'impression généralement exprimée aujourd'hui. La population réagit très fortement à tous les cas relevés par les médias parce qu'elle est sensibilisée. Elle a l'impression qu'il existe de graves problèmes dans le secteur agroalimentaire.*

*Le fait que les gens se préoccupent de la sécurité alimentaire a sans aucun doute permis une prise de conscience plus marquée de toute la filière, qui valorise en même temps le travail de nos chercheurs.*

*Des cas comme la dioxine belge sont difficilement compréhensibles et acceptables, mais ils ont l'avantage de provoquer une responsabilisation plus grande à tous les niveaux. Ainsi l'Union européenne a publié en janvier de cette année le «Livre blanc de la sécurité alimentaire»<sup>1</sup>, programme de mesures dont l'objectif est de garantir la sécurité dans la production alimentaire, depuis les aliments pour animaux jusqu'au consommateur. Ces mesures devront être appliquées par la Communauté elle-même et par les Etats membres. En Suisse, elles sont d'ores et déjà en cours de réalisation puisque cette préoccupation a été la nôtre dès l'apparition des problèmes. Les contrôles ont été renforcés et un projet d'adaptation de la législation a été lancé.*

*D'autre part, tout en se souciant de promouvoir de nouvelles manières de produire, les programmes de recherche agronomique de notre pays*

*vouent une part importante de leur budget à l'étude des risques liés aux nouvelles technologies et aux nouveaux usages. Par exemple, à Posieux, nous avons récemment testé sur nos vaches laitières les effets provoqués par la consommation de chanvre. Les résultats de ce travail, réalisé en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique, sont rassurants puisque nous n'avons pas retrouvé de traces significatives de THC<sup>2</sup> (stupéfiants) dans le lait. Cette anecdote n'est qu'un exemple un peu insolite d'une constante qui fait partie intégrante de chaque projet de recherche.*

*Grâce aux mesures mises en place sur le plan légal, comme grâce aux travaux de la recherche et aux précautions des acteurs de la filière, des cas comme celui de la Belgique seront, nous l'espérons, de plus en plus des exceptions.*

*Il est clair que nous n'arriverons jamais à un risque zéro, d'autant moins que la mondialisation des échanges et de la communication rend difficile un contrôle efficace et joue un rôle multiplicateur en cas de problème. Autrefois, les crises avaient une portée régionale, voire locale, et ne concernaient qu'une poignée de personnes avec des conséquences limitées.*

*Pourtant, même si nous pouvons avoir l'impression de n'être plus qu'une particule négligeable d'un monde toujours plus vaste et de moins en moins maîtrisable, il n'en reste pas moins que chaque maillon est responsable de la solidité de la chaîne! La vigilance de chacun est le meilleur garde-fou de la sécurité alimentaire.*

Danielle Gagnaux

<sup>1</sup> Le «Livre blanc» peut être trouvé à l'adresse Internet: [http://www.europa.eu.int/comm/dg24/library/press/press37\\_fr.html](http://www.europa.eu.int/comm/dg24/library/press/press37_fr.html)

<sup>2</sup> Tétrahydrocannabinol.