

# La sécurité sanitaire des aliments face au changement climatique

10 avril 2015

*Food Research International* a publié un numéro spécial sur les risques sanitaires alimentaires et les impacts attendus du changement climatique. L'éditorial rédigé à cette occasion propose un tour d'horizon intéressant sur cette problématique, mettant en perspective les articles de ce numéro au regard de la littérature existante.

Dans un premier temps, une recherche bibliographique sur *Scopus* (base de données d'articles publiés dans des revues à comité de lecture) avec les expressions « *climate change* » et « *food safety* » (ou « *food chemistry* ») met en évidence la relative nouveauté de ce sujet interdisciplinaire (33 publications en juillet 2014, contre 20 en 2010). L'éditorial montre aussi l'évolution des connaissances sur ce sujet *via* les travaux cités dans les derniers rapports du GIEC, des informations de plus en plus nombreuses mais jugées limitées (peu de résultats de terrain ou d'analyses quantitatives par exemple).

Puis, des impacts attendus du changement climatique sont développés dans l'éditorial : maladies d'origine alimentaire et micro-organismes, mycotoxines, ainsi que nuisibles et usages de pesticides. Sur ce dernier point, une revue de la littérature scientifique est proposée, qui conclut à une utilisation potentiellement accrue de pesticides (doses, fréquences, volumes et diversité des produits appliqués). De plus, le changement climatique augmenterait la volatilité et la vitesse de dégradation de ces pesticides.

Au-delà de ces conclusions essentiellement qualitatives, ce numéro considère aussi des approches quantitatives (analyse statistique et études de terrain). Il est complété par des travaux mobilisant des scénarios climatiques afin d'évaluer les impacts des évolutions du climat sur la distribution des mycotoxines (en Espagne et en Belgique), des toxines paralysantes des algues (PSP) ou encore du *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres. Un article présente également les résultats d'une étude Delphi sur les stratégies d'adaptation pour garantir une sécurité sanitaire des aliments dans le temps long.

Nombre d'articles de cette livraison de *Food Research International* sont issus des travaux réalisés dans le cadre du [projet européen Veg-i-Trade](#), centré sur les produits frais, lancé en 2010 pour une durée de 4 ans et financé par le septième programme-cadre européen (2007-2013) pour la recherche et le développement technologique.

Élise Delgoulet, Centre d'études et de prospective

Source : [Food Research International](#)