

# Production agro-alimentaire : améliorer conjointement la sécurité sanitaire et l'environnement ?

4 juillet 2016

Des chercheurs de l'Inra ont publié récemment un article intitulé « *Agrifood systems and the microbial safety of fresh produce: Trade-offs in the wake of increased sustainability* ». La part croissante des produits frais dans l'alimentation a contribué à l'apparition de certaines toxi-infections alimentaires, et ce malgré des modes de production de plus en plus sécurisés et des contrôles renforcés. Par ailleurs, certaines des mesures prises pour garantir la sécurité sanitaire alimentaire peuvent interagir avec des principes de développement durable : on peut citer le recours aux antibiotiques ou aux produits phytosanitaires, et aussi l'usage de machines frigorifiques pour le maintien de la chaîne du froid.

Les auteurs, après une analyse du phénomène de contamination des produits par l'eau, le sol et l'environnement, proposent des pistes pour produire des aliments frais de façon plus durable, en ayant recours à des services écosystémiques tels que les prédateurs de parasites. Diverses technologies peuvent ainsi résoudre les conflits entre sécurité sanitaire et production durable.

Source : [Science of the Total Environment](#)