

Éléments de prospective sur l'avenir de la sûreté alimentaire

13 avril 2022

Le programme de prospective pour la sécurité sanitaire des aliments, de la FAO, a publié un rapport détaillant certains facteurs d'évolution pouvant l'influencer : le changement climatique, l'évolution des régimes alimentaires et de la consommation, celle des modes de production (agriculture urbaine, culture cellulaire) et le recyclage des plastiques. S'appuyant sur la littérature existante, les auteurs soulignent les effets de l'augmentation des températures et de l'humidité sur le développement de populations pathogènes (salmonelles, mycotoxines, etc.) dans les produits alimentaires. De plus, les inondations pourraient augmenter le risque de diffusion des agents contaminants dans les champs. L'acidification des océans constituerait aussi un facteur encourageant le développement des algues, avec des conséquences sur la biodiversité environnante, mais aussi sur la contamination des produits de la mer par certaines toxines qu'elles produisent.

Des régimes plus riches en protéines végétales et le développement de la consommation de nouveaux produits (insectes, méduses, algues, etc.) soulèveraient selon les auteurs plusieurs problèmes. Au-delà des risques d'allergies mentionnés par le rapport, la consommation excessive de certains de ces produits induirait des risques de surconsommation de certains éléments comme les phyto-œstrogènes et l'iode. La flore microbienne et bactériologique de ces espèces nouvellement consommées nécessiterait aussi d'être étudiée avec attention. Enfin, des problèmes liés à la proximité d'élevages ou de cultures pourraient aussi apparaître (métaux lourds, toxines, résidus phytosanitaires, etc.).

Les auteurs attirent l'attention sur les impacts potentiels des nouveaux modes de consommation (problème de rupture de la chaîne du froid dans le cas des plats préparés à la maison, etc.). Ils identifient aussi ceux associés à la production (cryoprotectants pour préserver la viande *in vitro* des effets du froid, impacts des pollutions de l'air, de l'eau et des sols pour les produits issus de l'agriculture urbaine), et à l'économie circulaire (contamination possible d'aliments par des emballages mal recyclés).

Le rapport suggère enfin plusieurs pistes d'intérêt pour la recherche : le microbiote (notamment pour son rôle dans la compréhension des problèmes sanitaires), mais aussi l'intelligence artificielle, les données massives et les technologies *blockchain*, etc.

Marie-Hélène Schwoob, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO](#)