

Évaluation des risques de contaminations virales dans les aliments

24 avril 2026



L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié, en janvier 2026, en coopération avec l'Organisation mondiale de la santé (OMS), un rapport sur les risques de contamination par des virus dans la chaîne alimentaire. Une [première publication](#) avait jugé prioritaire, pour préserver la sûreté alimentaire, de travailler sur les combinaisons virus-aliments les plus fréquentes et les plus dangereuses : virus de l'hépatite E dans la viande de porc et de gibier ; norovirus humain et virus de l'hépatite A dans les coquillages, fruits, les légumes frais et congelés, et les aliments prêts à être consommés. Ce nouveau rapport identifie les approches les plus prometteuses pour protéger la chaîne alimentaire de ces contaminations. Les virus étant persistants dans l'environnement et résistants à de nombreux traitements, les experts soulignent l'importance des démarches de prévention. Elles permettent de cibler leurs origines diverses : eau contaminée, surfaces de contact (ex. plans de travail), mais aussi employés du secteur de la restauration. Inactiver les virus dans les aliments reste difficile et certains traitements, thermiques par exemple, détériorent les qualités organoleptiques des produits. La désinfection des surfaces et l'hygiène des opérateurs sont, selon les auteurs, les meilleures méthodes de prévention. À l'avenir, des technologies innovantes, comme la surveillance par satellite du déversement de rivières polluées dans des sources d'eau alimentaire, permettraient de réduire davantage les risques de contamination.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO et OMS](#)