

Colloque International sur la Sécurité Sanitaire des Aliments

Deuxième édition

(CISSA_2) Appel 2

« La sécurité Sanitaire des aliments pour une alimentation saine et l'atteinte de la sécurité alimentaire en Afrique »

15,16 et 17 décembre 2022



Les aliments impropres à la consommation constituent une menace pour la santé publique. Selon l'OMS, 600 millions de personnes, dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, 420 000 en meurent d'où la perte de 33 millions d'années de vie en bonne santé (DALY : Disability Adjusted Life Years). Près d'un tiers (30 %) des décès dus aux maladies d'origine alimentaire concernent des enfants de moins de cinq ans, bien qu'ils ne représentent que 9 % de la population mondiale. Les agents pathogènes d'origine alimentaire peuvent provoquer des diarrhées graves ou des infections. La contamination chimique peut entraîner un empoisonnement grave ou des maladies à long terme comme le cancer. Les maladies diarrhéiques sont les affections les plus courantes résultant de la consommation d'aliments contaminés: elles touchent 550 millions de personnes par an et font 230 000 morts par an. En Octobre 2005 à Genève/Rome des spécialistes et des responsables de 50 pays africains entreprennent d'instaurer des systèmes qui garantissent mieux la salubrité des aliments. Si la charge des maladies d'origine alimentaire constitue un problème de santé publique à l'échelle mondiale, les Régions OMS de l'Afrique et de l'Asie du Sud-Est ont les incidences et les taux de mortalité les plus élevés, y compris chez les enfants de moins de cinq ans. C'est la Région africaine qui est proportionnellement à la population confrontée à la plus forte charge de maladies d'origine alimentaire. On estime chaque année à plus de 91 millions le nombre de cas et à 137 000 celui des décès. " D'après les estimations, on compte jusqu'à quatre épisodes diarrhéiques par enfant et par an en Afrique", déplore le Dr Chris Ngenda Mwikisa, Directeur de la Division Environnement sain et développement durable au Bureau régional OMS de l'Afrique. "De graves flambées de maladies d'origine alimentaire comme le choléra, la salmonellose, l'infection entérohémorragique à *Escherichia coli*, l'hépatite A et l'aflatoxicose aiguë se sont produites dernièrement dans plusieurs pays africains.

La Deuxième Conférence internationale sur la nutrition et qui avait pour thème : « nutrition meilleure, vie meilleure », organisée à Rome (19-21 novembre 2014 à l'initiative conjointe FAO/OMS), a réaffirmé l'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour améliorer la nutrition de l'être humain au moyen de régimes alimentaires sains et nutritifs. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments est donc essentielle pour atteindre les objectifs de développement durable. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été créé par l'OMS et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) dans le but de:

- partager rapidement des informations en cas d'urgence relative à la sécurité sanitaire des aliments;
- encourager une manipulation saine des aliments à l'aide de programmes systématiques de prévention des maladies et de sensibilisation, et moyennant les messages et matériels didactiques contenus dans les cinq clés pour des aliments plus sûrs;
- Considérer la sécurité sanitaire des aliments comme une composante importante de la sécurité sanitaire en général et de l'intégrer aux politiques et aux programmes nationaux conformément au Règlement sanitaire international.

Ce présent colloque s'inscrit dans le dynamisme des deux organisations mondiales FAO et OMS.

L'OMS se propose de faciliter la prévention, la détection et l'action au plan mondial et de faire face aux menaces de santé publique liées à des aliments impropres à la consommation à la travers les actions suivantes :

- fournir des évaluations scientifiques indépendantes sur les risques microbiologiques et chimiques qui constituent le fondement des normes, lignes directrices et recommandations alimentaires internationales, connues sous le nom de *Codex Alimentarius*, afin de garantir la salubrité des aliments quelle que soit leur provenance;
- évaluer la sûreté des nouvelles technologies utilisées dans la production alimentaire, comme la modification génétique et la nanotechnologie;
- contribuer à l'amélioration des systèmes alimentaires et des cadres juridiques nationaux,

ainsi qu'à la mise en œuvre des infrastructures adaptées pour gérer les risques au regard de la sécurité.

AXES DU COLLOQUE

Axe 1 : Contaminants alimentaires et santé

- Contaminants chimiques des aliments
- Contaminants microbiologiques des aliments
- Impact de la transformation et du traitement des aliments

Axe 2 : Production des aliments sains et sécurité alimentaire

- Aliments sains et conditions de production
- Facteurs influençant la production des aliments sains
- Voies et moyens pour la production d'aliments sains

Axe 3 : Rôle des acteurs et de la chaîne de production dans la sécurité sanitaire des aliments

- Rôle de la réglementation et de la normalisation dans la sécurité sanitaire des aliments
- Rôle de la recherche dans la sécurité sanitaire des aliments
- Sécurité sanitaire des aliments et échanges commerciaux

APPEL A COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES

L'appel à communications scientifiques est lancé à l'attention de tout chercheur travaillant dans les domaines concernés par le thème général et désireux de présenter une communication oralement ou par voie d'affiche (poster). Ils sont priés de bien vouloir envoyer un résumé (**Format word**) au secrétariat du colloque : cissa2022burkina@gmail.com.

NB : Le texte du résumé (250 à 300 mots) doit être en police Arial Narrow, taille 12 et interligne 1,5 (Confère canevan joint).

La date limite de réception des résumés est fixée au 15 Octobre 2022 à 18 h TU.

Celle de la réception des textes complets après sélection par le Comité scientifique international est fixée au **30 octobre 2022 à 18 h TU.**

FRAIS DE PARTICIPATION AU COLLOQUE

- Doctorant de l'espace UEMOA: 15 000 F CFA (30€)
- Doctorant d'autre région: 25 000 F CFA (45€)
- Enseignant/Chercheur: 50 000 F CFA (80€)
- Participants en charge: 100 000 F CFA (150€)
- Chercheur européen: 150 000 F CFA (240€)
- ONG et association: 100 000 F CFA (160€)
- Exposant invité: 25 000 F CFA (45 €)

ORGANISATEURS DU COLLOQUE

- Université Joseph KI-ZERBO (LaBIA et LaBESTA)
- Secrétariat, Exécutif du Conseil National de Sécurité Alimentaire (SE-CNSA)
- Comité National du Codex Alimentarius-Burkina Faso

(CNCA-PE)

FICHE DE PREINSCRIPTION

Titre : Pr. Dr. Mme. Mr.

Nom :

Prénom(s) :

Institution :

E-mail :

Boite Postale :

Tél. :

Fax :

Ville :Pays :

Titre de la proposition de communication :


.....

.....

.....

Proposé pour une communication

Orale Affichée (poster)

 **A renvoyer à l'adresse suivante :**

SECRETARIAT DU COLLOQUE

E-mail : cissa2022burkina@gmail.com

Tel : +226 79 38 57 07/+226 63 78 01 88

Watsapp : +226 79 38 57 07 ou +226 76 66 88 43

Université Joseph KI-ZERBO, UFR-SVT

03 BP7021 Ouagadougou, **BURKINA FASO**