

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EN AFRIQUE : REPENSER LA CONSTRUCTION DES LOIS ET RÉGLEMENTATIONS POUR AMÉLIORER LEUR EFFICACITÉ

Nutrition Research Facility – Février 2026

La sécurité sanitaire des aliments est un enjeu de santé publique majeur en Afrique, continent le plus touché par les maladies d'origine alimentaire, avec 1 200 « années de vie perdues ajustées en fonction de l'incapacité » (DALY)¹ pour 100 000 habitants en 2010 – contre 35 à 50 années en Amérique du Nord et en Europe, et 700 en Asie du Sud-Est². Elle est également un élément essentiel d'une bonne nutrition pour éviter le cercle vicieux des maladies d'origine alimentaire et de la malnutrition.

Afin de protéger la santé des consommateurs, de nombreux pays ont mis en place des cadres réglementaires et législatifs établissant des normes de sécurité sanitaire d'application obligatoire. Si les textes législatifs et réglementaires ont globalement montré leur efficacité dans les pays à haut revenu, la forte prévalence des maladies d'origine alimentaire dans les pays africains interroge sur leur efficacité dans ces contextes.

Dans le cadre du projet "Knowledge and Research for Nutrition" de la Commission européenne, la Nutrition Research Facility (NRF) a mené une [étude](#) pour évaluer l'efficacité des lois et des réglementations visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments en Afrique. L'analyse a porté sur des produits qui ont un intérêt nutritionnel, mais qui peuvent être contaminés à des niveaux dangereux pour la santé des consommateurs : les fruits et légumes frais et le poisson transformé en Côte d'Ivoire ainsi que le lait au Kenya.

L'étude de la NRF s'est appuyée sur une méthodologie combinant trois volets :

1. Une analyse des cadres réglementaires à partir d'une recherche bibliographique et d'entretiens avec des personnes-ressources, qui a permis de réaliser une cartographie des acteurs impliqués dans ces cadres en Côte d'Ivoire et au Kenya.
2. Une évaluation des niveaux de contamination microbiologique et chimique au travers d'une analyse de 540 échantillons prélevés sur des marchés d'Abidjan en Côte d'Ivoire, et d'une revue systématique de la littérature au Kenya.
3. Une analyse qualitative reposant sur des entretiens, des ateliers et des groupes de discussion avec les décideurs, les chercheurs, le secteur privé et les consommateurs.

Messages clés

1. L'efficacité des lois et réglementations en matière de sécurité sanitaire apparaît **insuffisante au vu des niveaux de contamination chimique et microbiologique** des produits ciblés en Côte d'Ivoire (fruits et légumes frais, poisson transformé) et au Kenya (lait), qui dépassent régulièrement les limites réglementaires.
2. Si le **manque de capacités administratives** pour faire respecter les lois et réglementations est une limite, d'autres facteurs entrent en jeu, tels que la **difficulté pour les opérateurs informels de se conformer à des normes** perçues comme inadaptées.
3. Améliorer l'efficacité des lois et réglementations ne peut donc se réduire à renforcer les contrôles. Il est tout aussi important de **repenser la façon dont elles sont élaborées afin qu'elles soient plus inclusives et prennent davantage en compte les réalités des opérateurs informels**. D'autres instruments de politique publique doivent également être mobilisés pour accompagner et inciter les opérateurs à améliorer leurs pratiques.



¹ Une année de vie perdue ajustée en fonction de l'incapacité (DALY en anglais, pour disability-adjusted life year) représente la perte de l'équivalent d'une année de vie en bonne santé. Les DALYs correspondent à la somme des années de vie perdues liées à une

mortalité précoce et des années de vie en bonne santé perdues liées à une incapacité (handicap, maladie), par rapport à l'espérance de vie attendue.

² <https://www.foodbornediseaseburden.org/ferg/estimates>

Des lois et réglementations existantes, mais qui ne suffisent pas à garantir la sécurité sanitaire des aliments

L'étude révèle, dans les deux pays, l'existence d'une architecture institutionnelle bien définie et d'un cadre réglementaire comprenant un ensemble assez large de textes fixant les critères sanitaires à respecter. En dépit de ces éléments, les analyses chimiques et microbiologiques et la revue de la littérature indiquent que les niveaux de certains contaminants chimiques et microbiologiques dépassent régulièrement les limites réglementaires. Par exemple, 73 % et 78 % des échantillons de sardine fumée avaient respectivement des niveaux d'*Escherichia coli* et de pesticide (Deltaméthrine) au-delà des critères microbiologiques et des limites maximales de résidus de la réglementation ivoirienne en vigueur. Concernant le lait au Kenya, une étude révèle que 63 % des échantillons étudiés avaient des niveaux d'aflatoxine supérieurs au seuil recommandé dans la réglementation européenne. Les risques pour la santé des consommateurs sont alors à mettre en perspective avec la fréquence de consommation et les quantités ingérées.

Ces contaminations résultent principalement d'une utilisation inappropriée de produits phytosanitaires, du non-respect des bonnes pratiques de production et d'une hygiène insuffisante tout au long des chaînes alimentaires. Les capacités à gérer les risques sanitaires et à se conformer aux normes existantes varient selon les marchés visés (exportations versus domestique), le profil des acteurs (formels versus informels), et leur organisation (niveau d'intégration des filières, organisation en coopératives ou en associations *versus* acteurs individuels).

Des obstacles de différentes natures qui limitent les capacités d'application des réglementations en vigueur

L'étude met en lumière un certain nombre d'obstacles majeurs en matière de gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments, qui restreignent l'efficacité des cadres législatifs et réglementaires existants :

- **Les capacités insuffisantes des autorités compétentes** pour veiller à l'application effective des lois et réglementations.
- **Les enjeux de concurrence institutionnelle** qui tendent à freiner la coordination entre autorités compétentes.
- **Les lois et les réglementations en vigueur généralement inadaptées aux capacités des acteurs du secteur informel**, ce qui met en lumière le manque d'inclusion de ces acteurs dans les processus d'élaboration des lois et réglementations.

- L'absence de lois et réglementations indiquant des critères obligatoires pour les fruits et légumes frais destinés à la consommation locale en Côte d'Ivoire.

Recommandations

Une nouvelle approche est nécessaire, tournée vers le secteur informel et le marché intérieur, appelant à :

1. **Repenser le processus d'élaboration des lois et réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments en adoptant des approches :**
 - **inclusives**, impliquant les acteurs du secteur informel, avec des normes adaptées pour une amélioration progressive de leurs pratiques ;
 - **fondées sur l'évaluation des risques sanitaires**, en tenant compte des fréquences et des quantités consommées, afin de déterminer des seuils pertinents pour les normes et éviter des réglementations excessives.
2. **Ne pas se limiter aux lois et réglementations et mobiliser d'autres instruments de politique publique tels que :**
 - **l'amélioration des infrastructures des sites de transformation et des marchés ;**
 - **la facilitation de l'accès au financement** pour les petits opérateurs afin qu'ils puissent utiliser des technologies adaptées (ex. : fumoirs pour le poisson ou conteneurs innovants pour le lait) ;
 - **la mise en place de mécanismes incitatifs** basés sur des critères de qualité pour récompenser les efforts des acteurs (ex. : labels de qualité, primes, subventions).
3. **Développer une culture de la qualité sanitaire des aliments :**
 - **en concevant des formations adaptées** au contexte local, notamment pour les acteurs du secteur informel afin qu'ils s'approprient mieux les normes existantes ;
 - **en menant des campagnes de sensibilisation** sur les risques sanitaires ;
 - **en améliorant les programmes d'enseignement supérieur ;**
 - **en soutenant l'organisation et la représentation des acteurs du secteur informel ;**
 - **en renforçant les associations de consommateurs.**

Pour plus d'informations :

<https://www.nutrition-research-facility-studies.eu/lois-et-reglementations-securite-sanitaire>

Pour citer cette note d'orientation :

Nutrition Research Facility. (Février 2026). Sécurité sanitaire des aliments en Afrique : repenser la construction des lois et réglementations pour améliorer leur efficacité (Note d'orientation).

Avertissement :

Cette publication et cette recherche ont été financées par l'Union européenne. Leur contenu relève de la seule responsabilité de la Nutrition Research Facility/Agrinatura et ne reflète pas nécessairement les vues de l'Union européenne.