



L'utilisation d'antimicrobiens en production animale

Points clés

- L'utilisation généralisée d'antimicrobiens en médecine humaine et en agriculture a favorisé l'apparition et la dissémination d'agents pathogènes antibiorésistants un peu partout dans le monde. La grave menace que font peser les organismes pharmacorésistants sur la santé publique et vétérinaire est source d'inquiétudes à l'échelle mondiale.
- Les acteurs de la santé humaine et animale et de l'environnement doivent travailler de concert pour promouvoir une approche coordonnée autour du concept « Une seule santé », afin de faire face au développement de résistances aux antimicrobiens (AMR).



Quel est le problème ?

Les antimicrobiens sont des composés qui tuent les bactéries, virus, champignons ou protozoaires ou inhibent leur croissance. Leur utilisation en élevage peut améliorer la santé et la productivité animales, et contribuer ainsi à la sécurité alimentaire, à l'innocuité des aliments, au bien-être animal, ainsi qu'à la protection des moyens de subsistance et des ressources animales.

Toutefois, l'efficacité des antimicrobiens dans le traitement des maladies humaines et animales est affaiblie par le développement de résistances à des bactéries présentes chez l'homme, chez l'animal, dans les aliments et dans l'environnement. Bien que la résistance soit un phénomène naturel, les niveaux actuels de résistance chez l'homme sont – en partie – dus à l'utilisation vétérinaire d'antimicrobiens identiques ou similaires à ceux utilisés en médecine humaine. Des bactéries résistantes peuvent se transmettre à l'homme par contact direct ou par le milieu environnant, notamment via l'eau contaminée. Les bactéries résistantes aux antimicrobiens présentes chez les animaux qui donnent des produits alimentaires peuvent aussi atteindre les personnes, directement à travers la chaîne alimentaire.

Les antimicrobiens sont non seulement utilisés pour traiter les animaux malades et protéger les animaux sains qui sont à leur contact, mais aussi comme stimulateurs de croissance dans certains pays et systèmes de production, afin de réduire le temps nécessaire à la croissance de l'animal jusqu'à son poids-cible et sa consommation totale d'aliments. Certains pays ont interdit l'utilisation d'antimicrobiens comme stimulateurs de croissance en production animale en raison du risque d'augmentation des résistances.

Les recherches menées pour l'OCDE ont montré que l'effet des antimicrobiens sur la croissance est faible lorsque la nutrition, les pratiques d'hygiène, le potentiel génétique des animaux et l'état de santé du troupeau ou du lot sont optimaux. Cela voudrait dire qu'une interdiction des stimulateurs de croissance antimicrobiens n'aurait guère d'impact sur la productivité dans les pays industrialisés dotés de systèmes de production modernes. Cependant, les coûts d'investissement dans l'amélioration des pratiques d'hygiène, bien que difficiles à estimer, pourraient être élevés, et les effets sur la productivité et l'économie pourraient être plus marqués dans les pays dont les systèmes de production sont moins développés. De plus, le manque d'informations et de données fiables sur l'impact d'une limitation de l'usage de stimulateurs de croissance antimicrobiens sur la croissance animale a empêché de parvenir à un consensus international à ce sujet.

On manque aussi de données pour dresser des cartes mondiales de la résistance aux antimicrobiens chez l'animal et chez l'homme, lesquelles pourraient permettre de faire des comparaisons entre humains, espèces élevées, pays et régions.



Que devraient faire les dirigeants ?

- **Encourager et faciliter la collecte et le partage d'informations** sur les niveaux actuels d'utilisation d'antimicrobiens dans le secteur de l'élevage et leurs effets, ainsi que sur le rôle de l'environnement dans le développement de résistances aux antimicrobiens. Les dirigeants devraient également soutenir l'élaboration de normes et d'approches internationales sous la direction de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), afin de contenir le développement de ces résistances.
- **Faciliter le dialogue entre les acteurs impliqués dans la santé humaine et la santé animale pour promouvoir une approche coordonnée autour du concept « Une seule santé », qui reconnaît les liens entre la santé animale et humaine.**
- **Dans la mesure du possible, les règles nationales concernant l'utilisation d'antimicrobiens devraient être conformes aux recommandations internationales, notamment au plan d'action mondial élaboré par l'OMS pour combattre la résistance aux antimicrobiens.**



Sources principales

- **Antimicrobial Resistance: The Use of Antimicrobials in the Livestock Sector**
- **The Economic Costs of Withdrawing Antimicrobial Growth Promoters from the Livestock Sector**

Une liste complète des livres et documents pertinents peuvent être consultés à l'adresse <http://oe.cd/taking-stock-fr> et sur le site de la réunion ministérielle de l'agriculture <http://oe.cd/agmin-fr>.



Les pertes et déchets alimentaires dans la chaîne agroalimentaire

Points clés

- Des aliments se perdent ou sont gaspillés à tous les maillons de la chaîne agroalimentaire, du champ à la table. La réduction des pertes et déchets alimentaires pourrait permettre d'accroître l'efficacité de la filière agroalimentaire, d'améliorer la sécurité alimentaire et de réduire les pressions sur l'environnement.
- L'adoption de méthodologies et de définitions communes pour la collecte de données sur les pertes et déchets alimentaires marque un point de départ important pour aider les décideurs à élaborer des réponses appropriées.



What's the issue?

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont des phénomènes communs que l'on retrouve tout au long de la filière alimentaire. Citons à titre d'exemple les cultures laissées dans les champs en raison de mauvaises pratiques de récolte ou de fluctuations de prix, les produits comestibles dégradés par des maladies, les pertes et détériorations durant la transformation, le transport et la commercialisation des aliments, ou encore les denrées non consommées.

La réduction des pertes et déchets alimentaires pourrait accroître l'efficacité de la filière agroalimentaire et contribuer à améliorer la sécurité alimentaire et à alléger les pressions sur l'environnement. Si la réduction des déchets alimentaires dans les pays à revenu intermédiaire et élevé risque de ne pas contribuer directement à la lutte contre l'insécurité alimentaire dans les pays à faible revenu, elle atténue la concurrence autour de ressources naturelles limitées, qui deviennent ainsi disponibles pour d'autres usages. Des denrées comestibles qui autrement seraient perdues pourraient être redistribuées aux populations en situation d'insécurité alimentaire dans les pays à faible revenu mais aussi à revenu intermédiaire et élevé. Autre avantage : les quantités de déchets alimentaires mis en décharge, source d'importantes émissions de méthane, seraient réduites.

Enfin, la réduction des déchets alimentaires peut aussi produire des avantages économiques, en faisant notamment baisser les coûts pour les entreprises et les prix pour les consommateurs. Les analyses menées par l'OCDE sur la base de scénarios ont estimé, par exemple, qu'une réduction de 20 % des pertes et déchets alimentaires – pour un grand nombre de pays et de produits – entre 2014 et 2023, permettrait aux consommateurs d'économiser un total de 2 520 milliards USD durant les dix années considérées.

À ce jour, cependant, il n'existe pas de définitions communément admises des termes « déchet alimentaire », « gaspillage alimentaire » ou « perte alimentaire ». Le manque d'harmonisation des définitions – ou des méthodologies de mesure et de collecte de données sur les déchets alimentaires, notamment sur leur valeur, leur poids ou leur équivalent calorique – pose de graves problèmes pour collationner et comparer les données nécessaires à l'élaboration de mesures ciblées visant la réduction des déchets. La variété des activités intervenant dans la chaîne agroalimentaire rend la tâche encore plus complexe.

De fait, les recherches de l'OCDE ont montré que l'on en sait très peu sur les pertes alimentaires dans les secteurs de la transformation et des services (de distribution et restauration) en particulier – en dépit des indications tirées des données disponibles qui donnent à penser que ces secteurs pourraient générer des pertes alimentaires importantes dans certains pays. Les données concernant le secteur primaire sont encore moins nombreuses.



Que devraient faire les dirigeants ?

- **Mettre au point un cadre méthodologique commun pour la collecte de données sur les déchets alimentaires ainsi que des définitions communes des déchets et pertes alimentaires en précisant où commence et finit la chaîne d'approvisionnement alimentaire dans le système**, afin de faciliter l'élaboration de mesures adaptées.
- **Encourager les partenariats public-privé pour réduire et prévenir les pertes alimentaires.**
 - Mener des campagnes de sensibilisation des consommateurs avec la participation active du secteur privé.
 - Encourager la recherche privée dans le domaine de l'innovation technologique pour réduire les déchets.
- **Étudier plus avant comment les réglementations sur la consommation et la sécurité des aliments peuvent contribuer à la réduction des déchets alimentaires.**
- **Assurer la cohérence entre différents domaines d'action susceptibles d'influer sur les déchets alimentaires**, notamment l'agriculture, l'environnement et la sécurité des aliments.



Sources principales

- **Food Waste Along the Food Chain**
- **Market and Trade Impacts of Food Loss and Waste Reduction**

Une liste complète des livres et documents pertinents peut être consultée à l'adresse <http://oe.cd/taking-stock-fr> et sur le site de la réunion ministérielle de l'agriculture <http://oe.cd/agmin-fr>.