

6. Économie

FSTM. La sécurité des aliments avant tout

Avaries, mauvaises conditions de stockage et d'entretien des produits de grande consommation, intoxication alimentaire... Les étudiants de la Faculté des sciences et techniques de Mohammedia ouvrent le débat sur la sécurité et la qualité des aliments au Maroc.



Abdelaziz Hmyene
Chargé du département biologie
de la FSTM

Les problèmes sanitaires liés à l'alimentation sont de plus en plus fréquents au Maroc. Il est de notre rôle de sensibiliser davantage les populations aux dangers liés à la consommation des produits qui existent sur le marché local. La sécurité alimentaire représente un enjeu de santé publique. L'insécurité alimentaire peut être à l'origine d'un manque de travail ou un handicap de productivité de 30%. Car une simple intoxication alimentaire peut paralyser toute une population.



Khadim Mbaye
kmbaye@leseco.ma

La sécurité des aliments est l'affaire de tous. Une phrase simple qui contient un message fort destiné aux enseignants, chercheurs, étudiants (Master/Doctorat) et industriels, notamment à grande distribution et les laboratoires de contrôles. Ce message est celui des étudiants de la Faculté des sciences et techniques de Mohammedia qui, le 20 novembre, ont organisé la quatrième édition de leur journée scientifique. Un événement devenu incontournable dans le calendrier étudiant de la FSTM dans le sens où il constitue désormais une étape indispensable dans le cursus universitaire des étudiants de Master. Il permet aux étudiants d'apprendre à organiser les manifestations scientifiques, de nouer des nouvelles relations d'amitié et, surtout, de développer des futures collaborations de recherche, de saisir l'occasion pour intégrer des structures de recherche afin de passer leurs stages de PFE. Mais l'important encore, et notam-

ment avec le thème choisi pour cette année, il constitue une véritable tribune pour les étudiants qui posent certaines questions de l'heure liées à la sécurité alimentaire au Maroc et dans le monde. En effet, une personne sur dix dans le monde (soit près de 600 millions de personnes) tombe malade chaque année, et 420.000 d'entre elles meurent après avoir ingéré de la nourriture contaminée par des bactéries, des virus, des parasites ou encore des substances chimiques. Dès lors, le non-respect de l'hygiène n'importe quel maillon de la chaîne alimentaire peut avoir des conséquences négatives aussi bien sur la santé humaine que sur l'économie d'un pays donné.

Les Marocains menacés

Économiquement, les nombreuses crises alimentaires, qui ont touché l'industrie agro-alimentaire au cours de ces dernières années, ont entraîné une perte d'environ 95 milliards de dollars en productivité. De ce fait, la sécurité sanitaire des aliments devient un enjeu socio-économique pour tous. Dans ce contexte, la Journée scienti-

fique du Master management de la qualité et sécurité des aliments, visant à sensibiliser le public à agir en vue de prévenir, de détecter et de gérer les dangers sanitaires associés à l'industrie agro-alimentaire, prend tout son sens. «La sécurité des aliments est un thème actuel dans la mesure où les aliments que nous consommons sont notre première source de «médicaments». Ils peuvent être aussi source de danger», souligne Awa Cissé Mendy, étudiante en Master II de management de la qualité et sécurité des aliments à la FSTM. «Aujourd'hui, les aliments que nous utilisons au quotidien sont issus de l'industrie agroalimentaire. Or, il n'y a pas assez de contrôle des ingrédients que les industriels utilisent dans la transformation des aliments qu'ils mettent sur le marché à la portée de tout le monde. Il nous appartient, en tant qu'étudiants en management de la qualité et sécurité des aliments, de sensibiliser les consommateurs à ces problématiques-là», continue notre interlocutrice. Abdelaziz Hmyene, chargé du département biologie

de la FSTM, est du même avis. Selon lui, «les problèmes sanitaires liés à l'alimentation sont de plus en plus fréquents au Maroc. Il est de notre rôle de sensibiliser davantage les populations aux dangers liés à la consommation des produits qui existent sur le marché local». «La sécurité alimentaire représente un enjeu de santé publique. L'insécurité alimentaire peut être à l'origine d'un manque de travail ou un handicap de productivité de 30%. Car une simple intoxication alimentaire peut paralyser toute une population», a ajouté Abdelaziz Hmyene, pour qui cette journée scientifique est le résultat d'une prise de conscience de toutes ces menaces qui pèsent sur les Marocains. Ces dangers aux conséquences redoutables sont autant menaçants que la fin de l'année pointe le bout de son nez; les différentes grandes surfaces multiplient les offres promotionnelles, cassent les prix pour écouler le plus vite possible leurs marchandises faute de ne pouvoir les jeter. Et là, bonjour les avaries dues aux mauvaises conditions de stockage et d'entretien des produits.