

Costa Rica : la sécurité sanitaire des aliments revisitée grâce à la technologie nucléaire

Le Costa Rica ne dépend plus de laboratoires étrangers pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et rester concurrentiel et ce, en partie grâce à la technologie nucléaire et à l'appui de l'AIEA et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

« Nous analysons 310 échantillons par mois, soit 25 % de plus qu'il y a deux ans », déclare Yajaira Salazar, experte en sécurité sanitaire des aliments au Laboratoire national de diagnostic et de recherche en santé animale (LANASEVE). Yajaira Salazar et ses collègues ont bénéficié de plusieurs programmes de formation et de bourses de l'AIEA, et peuvent désormais procéder à l'analyse des biotoxines marines et à la gestion de la qualité, entre autres.

Les pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires, les métaux lourds, les biotoxines marines et d'autres polluants organiques et non organiques sont susceptibles de contaminer les aliments que nous consommons. « Pour les détecter, le Costa Rica a besoin de la technologie la plus moderne et la plus récente qui existe, ainsi que d'un personnel bien formé à son utilisation », déclare Marietta Ureña Brenes, directrice du LANASEVE. « Nous devons garder une longueur d'avance », ajoute-t-elle.

Depuis 2015, les experts du LANASEVE se forment aux technologies d'analyse nucléaire et classique les plus récentes pour détecter les contaminants et les résidus dans les produits alimentaires. Ils acquièrent du matériel et des compétences de pointe grâce à un projet de coopération technique de l'AIEA. Cette entreprise de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments a bénéficié aussi bien aux consommateurs qu'aux producteurs et aux exportateurs du Costa Rica.

Pisciculture et élevage bovin

Pour les producteurs de poisson costariciens, il est moins coûteux d'envoyer des échantillons au LANASEVE qu'à l'étranger en vue de leur analyse, et le temps nécessaire est moins long. Si, auparavant, près de 200 échantillons étaient envoyés chaque année à des laboratoires en Équateur et au Chili afin de détecter la présence éventuelle de substances toxiques et de respecter les règles établies par l'UE, c'est désormais le LANASEVE qui les analyse à Heredia, au nord de San José, ce qui permet à chaque producteur d'économiser au moins 27 000 euros par an. Les producteurs de viande bénéficient également de ces

nouveaux services d'analyse. La société costaricienne CIISA, spécialisée dans la vente de bœuf et de porc au Costa Rica, aux États-Unis, en Russie et en Europe, entre autres, dépend aussi de la technologie d'analyse nucléaire et isotopique précise du LANASEVE pour s'assurer de l'innocuité de ses produits et de leur conformité aux exigences du marché.

L'amélioration de la capacité du LANASEVE à surveiller les résidus de médicaments vétérinaires et les contaminants connexes dans les produits animaux grâce à l'utilisation de techniques nucléaires ou isotopiques n'a pas seulement stimulé la capacité du pays à maintenir ses marchés d'exportation d'aliments dans l'UE, aux États-Unis et dans d'autres pays d'Amérique latine, mais a aussi contribué à la conquête de nouveaux marchés, comme la Chine.

Normes internationales

La capacité à garantir la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle locale est un élément déterminant pour les exportateurs. Outre son incidence sur la santé publique, la contamination des aliments peut avoir des conséquences économiques délétères sur le commerce international.

« De manière générale, la technologie progresse en ce qui concerne la détection de très petites traces de résidus », déclare Mauricio González, autre expert en sécurité sanitaire des aliments au LANASEVE, qui a également reçu une formation dans le cadre du programme de coopération technique de l'AIEA. « Il s'agit d'un aspect positif pour les consommateurs, mais qui implique des codes plus stricts pour les exportateurs », ajoute-t-il. Compte tenu de la rapidité actuelle de l'évolution des lois relatives à la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle internationale, le Costa Rica a dû s'adapter.

Grâce à l'utilisation des techniques d'analyse nucléaire récemment apprises et au matériel fourni, les experts du LANASEVE peuvent détecter de très petites traces de contaminants, de résidus de médicaments et de pesticides dans des échantillons d'aliments, se conformant ainsi aux prescriptions internationales. « Plus le matériel est sensible, mieux nous pouvons garantir l'absence de produits indésirables dans les aliments que nous consommons », explique Mauricio González.

De plus, les nouvelles capacités ont facilité l'élargissement du LANASEVE à d'autres domaines, comme l'analyse d'une plus grande variété de produits animaux ou

d'aliments importés. Grâce aux techniques nucléaires, par exemple, l'équipe du LANASEVE a pu détecter, dans des produits piscicoles importés, du vert de malachite, teinture potentiellement carcinogène et susceptible de provoquer des lésions de l'ADN. Suite à cette découverte, le Costa Rica a cessé l'importation des produits en provenance de ces fournisseurs. « De tels exemples montrent la nécessité de renforcer les capacités nationales de laboratoire pour l'analyse des aliments », déclare James Jacob Sasanya, spécialiste de la sécurité sanitaire des aliments à la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture.

« Le Costa Rica s'est toujours efforcé de protéger la santé publique », déclare Bernardo Jaén Hernández, directeur général du Service national de la santé animale (SENASA) du Costa Rica, auquel appartient le LANASEVE. « Pour ce faire, il est nécessaire de disposer de capacités solides afin d'inspecter les denrées produites dans le pays, exportées et même importées », ajoute-t-il.

« Un nouveau projet de coopération technique de l'AIEA prévoit d'appuyer le LANASEVE dans la poursuite de l'amélioration de ses capacités techniques et analytiques », explique Raquel Scamilla Aledo, gestionnaire de ces projets à l'AIEA. « Il s'agit d'une des priorités de développement national du Costa Rica, qui a donc demandé un appui supplémentaire pour l'analyse des biotoxines marines, des pesticides et des médicaments vétérinaires non inclus dans l'éventail de tests qu'il effectue actuellement. Le pays vise aussi à améliorer les services de ses laboratoires, en vue de se conformer aux nouvelles réglementations de l'Union européenne et d'autres marchés d'exportation alimentaires », ajoute-t-elle.

En collaboration avec la FAO, l'AIEA aide les États Membres à adopter des techniques nucléaires et connexes fournissant des moyens fondés sur la science pour réglementer la sécurité sanitaire des aliments, grâce à la mise à disposition de méthodes d'analyse dans des laboratoires du monde entier. Cela inclut également l'irradiation des aliments, l'analyse de divers contaminants alimentaires et environnementaux, ainsi que l'authenticité des aliments.

— Par Laura Gil