

Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* **marchés alimentaires**



**Organisation
mondiale de la Santé**

Marchés-santé :
*guide pour le
respect des conditions
d'hygiène
sur les*
marchés alimentaires



**Organisation
mondiale de la Santé**

CATALOGAGE À LA SOURCE : BIBLIOTHÈQUE DE L'OMS

MARCHÉS-SANTÉ : GUIDE POUR LE RESPECT DES CONDITIONS D'HYGIÈNE SUR LES MARCHÉS ALIMENTAIRES.

1.CONTAMINATION ALIMENTAIRE – PRÉVENTION ET CONTRÔLE. 2.TRAITEMENT ALIMENTS. 3.APPROVISIONNEMENT EN NOURRITURE. 4.HYGIÈNE ENVIRONNEMENT. 5.GRIPPE HUMAINE – PRÉVENTION ET CONTRÔLE. 6.LIGNE DIRECTRICE. I.ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ.

ISBN 978 92 4 259393 8

(NLM CLASSIFICATION: WA 695)

© Organisation mondiale de la Santé 2007

Tous droits réservés. Il est possible de se procurer les publications de l'Organisation mondiale de la Santé auprès des Editions de l'OMS, Organisation mondiale de la Santé, 20 avenue Appia, 1211 Genève 27 (Suisse) (téléphone : +41 22 791 3264 ; télécopie : +41 22 791 4857 ; adresse électronique : bookorders@who.int). Les demandes relatives à la permission de reproduire ou de traduire des publications de l'OMS – que ce soit pour la vente ou une diffusion non commerciale – doivent être envoyées aux Editions de l'OMS, à l'adresse ci-dessus (télécopie : +41 22 791 4806 ; adresse électronique : permissions@who.int).

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation mondiale de la Santé aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Les lignes en pointillé sur les cartes représentent des frontières approximatives dont le tracé peut ne pas avoir fait l'objet d'un accord définitif.

La mention de firmes et de produits commerciaux ne signifie pas que ces firmes et ces produits commerciaux sont agréés ou recommandés par l'Organisation mondiale de la Santé, de préférence à d'autres de nature analogue. Sauf erreur ou omission, une majuscule initiale indique qu'il s'agit d'un nom déposé.

L'Organisation mondiale de la Santé a pris toutes les dispositions voulues pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est diffusé sans aucune garantie, expresse ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation dudit matériel incombe au lecteur. En aucun cas, l'Organisation mondiale de la Santé ne saurait être tenue responsable des préjudices subis du fait de son utilisation.

Remerciements

L'OMS tient à rendre hommage aux nombreuses parties prenantes qui se sont employées avec détermination à mener à bien leurs projets pilotes. Elle remercie également de leurs contributions les experts de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les institutions qui ont fourni des conseils pour la mise en œuvre de ces projets, en particulier l'École d'architecture de l'Université de Lund, en Suède. L'Organisation est reconnaissante aux divers organismes de développement qui, grâce à leur soutien généreux, ont largement contribué à la réalisation de ce travail, notamment le Corps suisse d'aide en cas de catastrophe, l'Agence allemande de coopération technique (GTZ), le Ministère du développement international (DFID) du Royaume-Uni et la Fondation Aga Khan.

Pour de plus amples informations, s'adresser au :

Département sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire

Adresse électronique : foodsafety@who.int

Site Web : <http://www.who.int/foodsafety>

Conception graphique : Steve Ewart, WHO Graphics

Photographies : Nelli Sheffer

Imprimé en France

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	1
INTRODUCTION	3
QUELLE EST L'UTILITÉ DES MARCHÉS-SANTÉ ?	5
Nécessité d'assurer la sécurité sanitaire des aliments	6
Caractéristiques des marchés alimentaires	7
Quels sont les principaux risques liés aux aliments ?	8
Quels sont les bénéficiaires des marchés-santé ?	9
PRINCIPES DIRECTEURS POUR UN MARCHÉ-SANTÉ	13
Veiller à ce que le marché offre à la communauté des aliments sains et nutritifs	13
Chercher à améliorer la sécurité sanitaire des aliments de la production à la consommation	14
Promouvoir des partenariats entre les fournisseurs de denrées, les autorités et les consommateurs	15
COMPOSANTES FONDAMENTALES D'UN PROJET PILOTE	17
Activités préparatoires	17
Planification et mise en oeuvre	18
Suivi et évaluation	19
AMÉLIORER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU MARCHÉ	21
Infrastructure	21
Organisation du marché	22
Services de santé	22
Salubrité de l'environnement	23
PROMOUVOIR LA MANIPULATION DES ALIMENTS DANS DE BONNES CONDITIONS DE SÉCURITÉ	25
Éducation et formation	25
Les messages essentiels pour les marchés-santé	25
Autre documentation pertinente	27
ANNEXE 1	
MARCHÉ DE BUGURUNI, DAR ES-SALAAM, TANZANIE ÉTUDE DE CAS	29
ANNEXE 2	
MANDAT D'UNE ÉQUIPE SPÉCIALE POUR UN MARCHÉ-SANTÉ	32
ANNEXE 3	
MESURES À PRENDRE POUR RÉDUIRE LA TRANSMISSION DE LA GRIPPE AVIAIRE SUR LES MARCHÉS D'ANIMAUX VIVANTS DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT	33
ANNEXE 4	
BIBLIOGRAPHIE ET LIENS UTILES	40



RÉSUMÉ

Plus de la moitié de la population mondiale vivant actuellement dans des zones urbaines, les marchés alimentaires sont devenus d'importantes sources d'approvisionnement en denrées d'un prix abordable pour des millions de personnes. Mais, dans le même temps, on a associé ces marchés aux principales flambées de maladies, dont le choléra, le SRAS et la grippe aviaire. Les marchés alimentaires sont très divers selon les pays, voire d'une province à l'autre, en fonction de la culture, des conditions socio-économiques, des variétés de denrées proposées et des préférences alimentaires locales. Quoiqu'il en soit, ils devraient tous avoir en commun un objectif majeur : fournir à la collectivité une alimentation saine et nutritive. Cette fonction essentielle est au centre de l'initiative Marchés-santé de l'Organisation mondiale de la Santé. Étant donné la diversité des marchés, la mise en œuvre de projets pilotes de marchés-santé sera également très différente dans les diverses régions du monde. Le présent guide a donc pour objet de servir d'orientation de base et de point de référence pour l'élaboration d'un projet pilote de marché-santé. Si les principes énumérés dans ce guide s'appliquent de fait à tous les marchés, certains d'entre eux devront sans doute faire preuve de souplesse pour atteindre leurs buts. Les projets pilotes couronnés de succès sont ceux dans lesquels la communauté collabore à l'élaboration d'une vision commune d'un marché respectueux des conditions d'hygiène et de sécurité. Indépendamment de la capacité d'apporter des améliorations spécifiques en un mois, un an ou dix ans, les efforts déployés en vue de réaliser l'objectif d'un marché-santé se traduiront en fin de compte par une amélioration de l'état sanitaire et nutritionnel de tous les membres de la communauté. Le présent guide est destiné à servir d'instrument pour promouvoir le principe du marché-santé chez ceux qui ont véritablement compris que nous sommes ce que nous mangeons.



INTRODUCTION

Si la majeure partie de la population mondiale vit dans des zones urbaines à l'heure actuelle, cela tient à la croissance rapide des villes et des zones périurbaines au cours des dernières décennies, en particulier dans les pays en développement. Dans un grand nombre d'agglomérations, les problèmes sanitaires sont aggravés par une urbanisation sauvage qui ne bénéficie pas de ressources financières suffisantes dans bien des cas. En conséquence, les autorités municipales n'ont souvent pas les moyens de fournir les infrastructures et services sanitaires et environnementaux de base, qui sont les conditions minimales nécessaires pour que la population soit en bonne santé. De plus en plus de citoyens, surtout des personnes démunies, subissent des stress et sont exposés à des risques, ce qui engendre des problèmes de santé tels que des maladies transmissibles ou une malnutrition chronique. Étant donné que, selon les prévisions, l'urbanisation devrait s'intensifier et les environnements physiques et sociaux se détériorer, l'OMS a mis au point le concept de villes-santé en 1986 pour que la santé soit explicitement prise en compte dans l'aménagement urbain et la planification du développement grâce à la responsabilisation de la collectivité. L'initiative Villes-santé a pour objectif d'améliorer la santé des citoyens, en particulier ceux qui ont un faible revenu, en leur fournissant de meilleures conditions environnementales et de meilleurs services de santé publique. Cette initiative vise à sensibiliser la collectivité aux conditions environnementales et sanitaires non satisfaisantes et à susciter sa participation dans le cadre de partenariats avec des institutions et des organismes locaux (généralement municipaux).

En dehors de l'école et du lieu de travail, le marché alimentaire est l'un des cadres de vie les plus importants des villes. L'accès à une nourriture saine et nutritive est essentiel pour assurer la vie et constitue assurément la base de la santé. Le marché alimentaire sert souvent de centre commercial et social pour les communautés et reflète la culture et les traditions de la population locale. Mais malheureusement, il est aussi associé parfois à la propagation d'un certain nombre de maladies émergentes. Forte de ces constatations, l'OMS a entrepris de promouvoir le concept de marchés-santé en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de faire face aux problèmes connexes de salubrité de l'environnement. Ce concept a suscité beaucoup d'intérêt ces dernières années, ainsi qu'en témoignent les divers projets pilotes prévus ou exécutés dans toutes les régions de l'OMS (voir la carte). Le présent guide vise à sensibiliser le lecteur au fait que les marchés-santé constituent des cadres très intéressants pour améliorer effectivement la sécurité alimentaire des aliments, l'état nutritionnel de la population et la salubrité de l'environnement, et ce même dans les pays les moins développés. Pour ceux qui envisagent de mettre en place un projet pilote de marché-santé, ce guide offre également des principes de base et des conseils pratiques sur la façon de procéder. Les auteurs se sont appuyés sur l'expérience d'un certain nombre de projets en cours et d'études effectuées au sein de communautés qui se sont employées à améliorer leurs marchés alimentaires. On trouvera une étude de cas portant sur un projet pilote de ce type à l'annexe 1.

¹Moy, G.G. Healthy Food Markets: an approach for ensuring food safety and environmental health, Food Control, 12 (2001) 499–504.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

Le présent guide est destiné à toutes les personnes désireuses de mettre en place des projets de marchés-santé, notamment les responsables locaux, les experts de la sécurité sanitaire des aliments, les autorités sanitaires, les commerçants des marchés, ainsi que d'autres parties intéressées. Il n'est pas nécessaire – bien que cela puisse toutefois être utile – d'avoir déjà adhéré au concept de villes-santé. Mais il peut être utile néanmoins de se familiariser avec ce concept afin de mieux appréhender les problèmes relatifs à la salubrité de l'environnement urbain. Le guide peut aussi être utilisé par les autorités nationales qui souhaitent faire connaître le concept de marchés-santé aux communautés et aux pouvoirs locaux. Il est à noter que si ce document vise essentiellement les marchés urbains, l'approche qu'il offre peut également s'appliquer aux marchés des zones rurales.

VILLES DANS LESQUELLES DES PROJETS MARCHÉS-SANTÉ DE L'OMS SONT EXÉCUTÉS OU PRÉVUS





QUELLE EST L'UTILITÉ DES MARCHÉS- SANTÉ ?

Le foyer, l'école, le lieu de travail et le marché représentent pour les gens le cadre dans lequel se déroulent leurs activités quotidiennes, c'est pourquoi leur état de santé dépend étroitement des conditions sanitaires qui y règnent, ainsi que de l'accès à des services de soins de santé. Depuis quelques années, plusieurs concepts sont apparus qui ont pour objectif de rendre l'environnement favorable à la santé, non seulement en recensant les risques sanitaires, mais aussi en cherchant à améliorer le cadre de vie de manière à préserver et à promouvoir la santé. L'initiative Villes-santé de l'OMS, introduite à l'origine à l'échelon de la Région de l'Europe, possède désormais une dimension mondiale et met l'accent sur les questions de santé liées à l'environnement.

Un marché-santé implique une collaboration entre toutes les parties intéressées en vue d'offrir à l'ensemble de la communauté une alimentation saine et nutritive. Ceci dit, les marchés peuvent favoriser la propagation des maladies ainsi que cela a été le cas pour le choléra en Amérique latine et le SRAS en Asie. Par conséquent, les autorités locales, les gérants de marché, les fournisseurs, les vendeurs et l'ensemble des personnes qui travaillent sur des marchés, ainsi que les consommateurs eux-mêmes doivent tous s'accorder à reconnaître le rôle décisif des marchés pour la promotion de la santé et du bien-être de la communauté. En mettant en commun leurs ressources, ils pourront introduire progressivement des réformes en vue d'améliorer le marché. Ainsi, un marché-santé n'est pas une fin en soi mais un processus qui profite à tout le monde et sert les intérêts de toutes les parties intéressées, et en particulier des vendeurs et des consommateurs de produits alimentaires.

Si les villes qui ont déjà adhéré au concept de villes-santé ont des chances d'être mieux défendues par leurs municipalités, cela n'est pas une condition indispensable. En effet, on peut citer l'exemple de groupes de vendeurs qui se sont mobilisés pour améliorer leurs marchés avec leurs propres idées et leurs propres ressources. Ces efforts sont certes louables en tant que contribution à la santé publique et service à la communauté, mais les vendeurs n'ont pas toujours les connaissances, les compétences et les ressources nécessaires pour gérer correctement tous les problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments. En outre, il convient de noter qu'une approche privilégiant les initiatives partant de la base sera plus facile à mettre en place avec le soutien des autorités locales et en particulier des personnes responsables de la gestion des marchés. Dans le contexte d'une structure de ville-santé, un marché a beaucoup plus de chances de bénéficier d'une attention et d'un soutien accru.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

NÉCESSITÉ D'ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Parmi les flambées enregistrées récemment, certaines concernent des maladies qui sont habituellement transmises par les aliments et les animaux vivants sur les marchés. Ces flambées soulèvent à la fois la question de la sécurité sanitaire des aliments et celle de l'hygiène du travail, qui ne pourront être résolues qu'en améliorant les conditions sanitaires sur les marchés. Des maladies comme le choléra, le SRAS, les infections à *Streptococcus suis* et la grippe aviaire ont toutes été associées aux marchés de produits alimentaires. La prévention des maladies d'origine alimentaire et des zoonoses sur les marchés est devenue une priorité de santé publique.

De grandes flambées de maladies d'origine alimentaire se produisent périodiquement sur presque tous les continents, ce qui montre que la contamination des aliments est un problème de santé publique à l'échelle mondiale. C'est pourquoi les produits alimentaires ont été intégrés dans le Règlement sanitaire international révisé. On dénombre actuellement plus de 200 maladies transmises par les aliments. Parmi les agents responsables, on a recensé des virus, des bactéries, des parasites, des toxines, des pesticides, des produits chimiques industriels, des métaux et, plus récemment, des prions. Les effets de ces intoxications alimentaires sur la santé vont de la gastroentérite à de graves maladies comme le cancer, les anomalies congénitales et les troubles neurologiques, hépatiques et rénaux.

Les maladies diarrhéiques d'origine alimentaire sont l'une des affections les plus courantes à l'échelle mondiale. Dans les pays en développement, elles sont responsables chaque année de 1,8 million de décès d'enfants de moins de cinq ans. Dans pas moins de 70 % de ces cas, elles sont dues à des agents pathogènes présents dans les aliments. Il est difficile d'estimer précisément l'incidence des maladies d'origine alimentaire, y compris dans les pays développés, parce que de nombreux épisodes ne sont pas traités et par conséquent ne sont pas signalés. Selon les estimations des Centers for Disease Control and Prevention des États-Unis, environ une personne sur trois contracte chaque année, dans ce pays, une maladie à transmission alimentaire. Des estimations analogues ont été faites dans la population australienne. Les enfants, les femmes enceintes, les immunodéprimés et les personnes âgées sont particulièrement exposés à ces maladies et à des complications plus sérieuses. D'autres problèmes de santé liés à ce type de maladies sont courants. Par exemple, 2 à 3 % de l'ensemble des cas de salmonellose entraînent des problèmes de santé à long terme dus à l'arthrite réactionnelle.

Les maladies d'origine alimentaire peuvent avoir des répercussions économiques importantes sur les individus, sur le commerce de denrées alimentaires et même sur les pays. Pour les premiers, elles peuvent entraîner une perte importante de revenu du fait d'une productivité réduite et des dépenses nécessitées par les soins médicaux. L'analyse de l'impact économique d'une flambée d'infection à *Staphylococcus aureus* en Inde a révélé que près de 40 % du coût total représenté par la flambée avait été supportés par les personnes touchées. Dans certains cas, les frais afférents aux enquêtes et aux mesures de lutte contre les flambées peuvent être assez importants. Il arrive que de grandes quantités de produits alimentaires doivent être retirées de la vente et éventuellement détruites. En



quelle est l'utilité des marchés-santé ?

outre, compte tenu de l'importance du commerce international des produits alimentaires, le risque que des aliments contaminés dans un pays provoquent une épidémie dans un autre pays est très élevé. Le refoulement de denrées alimentaires exportées peut entraîner un grave manque à gagner, en particulier pour les pays en développement. Du point de vue du tourisme, si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées dans les pratiques de restauration, cela peut engendrer une perte de revenus et porter atteinte à la réputation d'un pays en tant que destination touristique. Sur les marchés, le manque de propreté des installations et l'absence d'hygiène dans la manipulation des denrées alimentaires peut exercer un effet dissuasif sur les clients, aussi bien la population locale que les touristes. Toutes ces pertes sont d'autant plus regrettables qu'elles peuvent être évitées en investissant un minimum dans la formation et l'infrastructure.

CARACTÉRISTIQUES DES MARCHÉS ALIMENTAIRES

Après que l'homme eut découvert l'usage des plantes et domestiqué les animaux dans les années 8000 av. J.-C., des marchés rudimentaires sont sans doute apparus spontanément pour fournir aux populations récemment sédentarisées la nourriture dont elles avaient besoin. Aujourd'hui, les marchés sont devenus un signe distinctif des communautés, reflétant la culture et les traditions de la population locale et servant souvent de centre commercial et social. L'une de leurs caractéristiques communes est le vaste choix de denrées alimentaires proposé : fruits et légumes, céréales et tubercules, viande, volaille et poisson, mais aussi œufs et produits laitiers ainsi que des aliments transformés et semi-transformés. Il s'agit généralement de produits frais vendus par les producteurs locaux à des prix raisonnables. En outre, bon nombre de marchés vendent des animaux vivants tels que des poulets et des canards, qui sont souvent abattus et préparés sur place. On trouve aussi sur les marchés tout un assortiment d'aliments prêts à la consommation (vendus sur la voie publique) qui sont accessibles même aux personnes les plus démunies. Les marchés jouent par conséquent un rôle déterminant en ce qui concerne la santé et l'état nutritionnel des populations urbaines, en particulier dans les pays en développement. De plus, ils attirent les touristes pour qui ils représentent un des aspects de la culture du pays qu'ils sont venus découvrir et apprécier.

Le développement des marchés est souvent encouragé par l'État, parfois sous forme d'investissements dans les infrastructures. En cas de catastrophe naturelle, la reconstruction du marché est l'une des étapes les plus importantes pour que la population puisse reprendre une vie normale. Malheureusement, bon nombre de marchés ont été construits sans beaucoup d'égards pour la sécurité sanitaire des aliments et la protection de l'environnement. Sous l'angle économique, les marchés offrent la possibilité de créer une dynamique positive entre le développement et la santé. Si les ressources provenant du marché sont utilisées pour améliorer la santé et pour inciter les consommateurs à réclamer des produits sûrs, cela aura pour effet de stimuler les ventes et favorisera la production de nouvelles ressources qui permettront de nouvelles améliorations. Il en résultera peut-être une amélioration durable de la situation sanitaire de la population locale. En outre, les avantages mutuels qui en découleront contribueront à l'édification d'une culture commerciale en phase avec les préoccupations sanitaires et les autres besoins de la société. Du fait que les marchés représentent un lieu propice aux échanges d'idées et de connaissances, ils devraient permettre aux vendeurs comme aux consommateurs d'acquérir une formation pratique sur diverses questions liées à la santé.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

QUELS SONT LES PRINCIPAUX RISQUES LIÉS AUX ALIMENTS ?

Certaines attitudes et pratiques traditionnelles, au demeurant fort pittoresques, peuvent être en contradiction avec la conception moderne de la sécurité sanitaire des aliments. D'une manière générale, on distingue trois catégories de risques potentiels : les risques biologiques, chimiques ou physiques. Les premiers, à savoir les bactéries, les virus, les prions et les parasites, peuvent aussi provenir de diverses sources comme l'environnement naturel, l'eau polluée utilisée pour irriguer les cultures ou laver les aliments ou des pratiques inadaptées aux stades de l'abattage, de la récolte, de l'entreposage et de l'acheminement vers le marché. En outre, la commercialisation d'animaux vivants peut favoriser la propagation de maladies non seulement entre les animaux et les hommes mais aussi entre les animaux eux-mêmes, comme dans le cas de la grippe aviaire. Les risques chimiques inhérents aux aliments peuvent provenir de diverses sources, comme la pollution industrielle de l'environnement (par le plomb, le mercure, le cadmium, l'arsenic, les polychlorobiphényles et les radionucléides), l'utilisation inconsidérée de produits chimiques dans l'agriculture (pesticides, engrais et produits vétérinaires) et les sources biologiques naturelles (toxines présentes dans les végétaux, le milieu marin et les coquillages et mycotoxines). Les risques physiques sont représentés par des fragments de verre, de métal et de bois ou autres objets contenus dans les aliments qui peuvent occasionner des blessures pour le consommateur. Il arrive également que les produits alimentaires soient délibérément altérés, ce qui peut engendrer des risques sanitaires et nutritionnels ou des difficultés économiques pour le consommateur.

Les denrées alimentaires peuvent être contaminées avant même d'arriver au marché. Les risques associés à la consommation d'aliments crus résultent le plus souvent de pratiques inadaptées au stade de la production, de la récolte, de l'entreposage ou de l'acheminement vers le marché.

Il arrive aussi que la nourriture devienne insalubre après avoir quitté le marché. La responsabilité individuelle de manipuler les aliments en toute sécurité à domicile et de choisir des produits sains sur le marché local est cruciale pour réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Compte tenu du rôle capital qu'ils jouent dans l'offre de nourriture, les marchés peuvent influencer non seulement les producteurs mais aussi les consommateurs. Du fait que la plupart des denrées alimentaires transitent par le marché, celui-ci représente le lieu le plus propice pour surveiller l'innocuité des aliments à peu de frais, et pour intervenir si nécessaire. Ceci est d'autant plus important dans les cas où les moyens de contrôle des denrées alimentaires sont limités. Ainsi, le marché-santé a-t-il pour effet de garantir la sécurité des denrées alimentaires depuis le stade de la production jusqu'à celui de la consommation.



quelle est l'utilité des marchés-santé ?

QUELS SONT LES BÉNÉFICIAIRES DES MARCHÉS-SANTÉ ?

Une fois que les autorités locales et la « communauté » du marché ont adopté le concept de marchés-santé, la prospérité et la croissance du marché sont garanties sur le long terme. Il en résulte bien évidemment d'énormes avantages pour les vendeurs. Toutefois, ceux-ci ne sont pas les seuls bénéficiaires de cette expansion. Les consommateurs de la communauté proche y trouvent aussi leur compte puisqu'ils ont accès à des aliments sains et nutritifs. Les avantages spécifiques des marchés-santé pour chaque groupe sont présentés ci-après :

Pour les producteurs primaires :

- Amélioration des pratiques de production
- Amélioration de la qualité et hausse du prix des produits
- Accès facilité au marché
- Diminution des coûts grâce au rappel/à l'élimination de certaines denrées

Pour les vendeurs :

- Amélioration du chiffre d'affaires
- Amélioration de la qualité des produits
- Diminution des coûts grâce au rappel/à l'élimination de certaines denrées
- Environnement de travail plus sain
- Autonomie accrue
- Plus grande satisfaction au travail
- Préservation des coutumes et traditions, face à la poussée des supermarchés

Pour la communauté proche :

- Possibilités accrues de trouver des aliments sains et nutritifs
- Amélioration de la santé et de la sécurité
- Diminution des dépenses liées aux soins de santé
- Augmentation du niveau de connaissances (ayant trait essentiellement mais non exclusivement à la sécurité sanitaire des aliments, aux conditions d'hygiène, à la santé et à la gestion)
- Participation accrue des femmes à la vie de la communauté

Pour le gérant du marché :

- Augmentation des ventes de produits alimentaires
- Amélioration des relations avec les vendeurs, les fournisseurs et les consommateurs
- Meilleure compréhension des questions de protection de la santé (mesures à prendre dans l'enceinte du marché et aux alentours)
- Prise de conscience de la responsabilité qui lui incombe en matière de sécurité et de santé
- Mise en place de systèmes plus efficaces
- Réduction des risques d'amende et de procès



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

Pour les autorités sanitaires :

- Diminution de l'incidence des maladies d'origine alimentaire
- Amélioration de l'état nutritionnel de la population
- Réduction des dépenses représentées par les soins de santé
- Accès facilité à des activités de promotion et de protection de la santé pour une grande variété de membres de la communauté

Pour les responsables municipaux et communautaires :

- Sensibilisation accrue à leurs responsabilités à l'égard de la santé et du bien-être de la population
- Amélioration de l'état de santé et de l'état nutritionnel de la population
- Diminution des dépenses liées aux soins de santé
- Amélioration de la situation économique grâce à l'accroissement des ventes et au développement du tourisme
- Création de nouvelles activités génératrices de revenus et amélioration des normes socioéconomiques et environnementales

Et enfin, pour les clients du marché :

- Accès à une nourriture plus saine et plus nutritive
- Meilleure compréhension de la manière de choisir des aliments sains et nutritifs
- Meilleure connaissance des pratiques visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les foyers
- Environnement sain et sûr pour faire leurs achats
- Accès à des équipements sanitaires sur le marché
- Exposition à d'autres messages de promotion de la santé
- Amélioration de leur état de santé et de leur état nutritionnel ainsi que de ceux de leur famille.



PRINCIPES DIRECTEURS POUR UN MARCHÉ-SANTÉ

Un marché-santé est un lieu favorable à la santé qui appelle la participation de toutes les parties prenantes. Ces dernières, comme il est indiqué dans la section précédente, oeuvrent de concert pour susciter de meilleurs comportements et pratiques et assainir les infrastructures et les services. Ainsi, la sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus sur les marchés s'améliorent constamment. À cet égard, il n'existe pas de modèle unique de « Marché-santé », il s'agit plutôt d'un paradigme favorable à la santé qui offre des avantages à toute la communauté. Le concept de marché-santé repose sur trois principes fondamentaux : fournir des aliments sains et nutritifs ; promouvoir la sécurité sanitaire des aliments de la production à la consommation ; promouvoir des partenariats entre les fournisseurs, les autorités et les consommateurs.

VEILLER À CE QUE LE MARCHÉ OFFRE À LA COMMUNAUTÉ DES ALIMENTS SAINS ET NUTRITIFS

Comme l'a affirmé la Déclaration mondiale FAO/OMS sur la nutrition, l'accès à une nourriture saine et nutritive est un droit fondamental pour chaque être humain. Pour bon nombre de populations urbaines, cet accès est assuré par les marchés alimentaires. Par conséquent, ceux-ci ont pour fonction essentielle de fournir aux consommateurs des aliments sains et nutritifs. C'est là le principe intrinsèque le plus important sur lequel repose le marché-santé. Par ailleurs, certaines questions liées à la médecine du travail et à la salubrité de l'environnement sont englobées dans le concept de marchés-santé, non seulement parce qu'elles contribuent le plus souvent à rendre les aliments plus sûrs, mais aussi parce que ce sont des questions de santé publique. Cependant, si l'on reconnaît qu'il est nécessaire de disposer d'une nourriture saine et nutritive, il faut aussi savoir comment s'y prendre pour l'obtenir.

La sécurité sanitaire des aliments est fondée sur la connaissance scientifique des liens entre les effets indésirables sur la santé et les agents chimiques et biologiques contenus dans les aliments. Les pratiques et croyances traditionnelles en matière de sécurité sanitaire des aliments octroyaient une mesure de protection contre certains dangers, mais se révélaient le plus souvent erronées. L'un des pionniers dans ce domaine est Louis Pasteur qui, vers 1850, a découvert le processus qui porte encore son nom. Comme la sécurité sanitaire des aliments repose sur une approche pluridisciplinaire, ce n'est pas par hasard qu'il a fait des découvertes fondamentales en chimie, microbiologie et bromatologie. Par conséquent, pour assurer le succès d'un projet pilote de marché-santé, il faut adopter une approche scientifique de la sécurité sanitaire des aliments. Outre les trois disciplines mentionnées, il convient d'avoir des connaissances spécialisées en nutrition, épidémiologie, toxicologie, génie civil, architecture, urbanisme, promotion de la santé, systèmes de gestion des déchets, consommation, et sans doute d'autres domaines



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

encore. Pour mettre en place un marché-santé, il faut donc en premier lieu faire appel à des conseillers techniques qui comprennent la nature des dangers présents dans les aliments, les risques qu'ils présentent et les moyens de les maîtriser. Sans cet appui, il est peu probable que les interventions parviennent à éliminer comme il se doit les risques les plus considérables pour la santé.

CHERCHER À AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION

Bien que l'effort principal de l'initiative Marchés-santé porte sur la sécurité sanitaire des aliments vendus sur les marchés, il convient d'élaborer une approche holistique qui englobe tous les niveaux du processus de la ferme à la table. Par exemple, il peut arriver que les aliments soient contaminés avant d'arriver au marché, ou bien que des aliments sains soient contaminés après être sortis du marché. Comme la contamination peut se produire à différentes étapes de la chaîne alimentaire, il est essentiel de s'employer de manière concertée à assurer l'innocuité des denrées alimentaires. À l'échelon politique, il convient d'élaborer des réglementations alimentaires générales et de disposer de moyens d'application coordonnés. À l'échelon local, il est nécessaire de prévoir une formation, des infrastructures et des services appropriés. Les protagonistes de la chaîne alimentaire doivent disposer de l'information et de l'assistance nécessaires pour assurer l'innocuité des aliments. Le consommateur doit connaître les concepts de base de la sécurité sanitaire des aliments pour savoir comment manipuler ceux-ci correctement chez lui. Il doit aussi apprendre à apprécier les aliments qui sont bons pour la santé. Il conviendrait que les différentes composantes d'un projet de marché-santé couvrent tous ces aspects.

La production alimentaire doit être conforme aux principes de base des bonnes pratiques agricoles (BPA) et d'autres codes applicables de la Commission du Codex Alimentarius. Les règles générales d'hygiène concernant la production alimentaire, y compris sur les marchés, doivent se baser sur les recommandations qui figurent dans les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) applicables à des aliments spécifiques. Ces BPA et BPF englobent plusieurs aspects des pratiques hygiéniques de base. Tous ceux qui produisent, manipulent et préparent des aliments (cultivateurs, pêcheurs, transporteurs, distributeurs, vendeurs et préposés à la restauration) doivent être informés des questions de sécurité sanitaire des aliments, notamment en ce qui concerne les produits qu'ils manipulent. Il convient, le cas échéant, de les inciter à changer de comportement pour se conformer aux principes de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour l'élaboration de plusieurs projets de marchés-santé, on a eu recours au système d'analyse des risques – maîtrise des points critiques (HACCP). Pour formuler un plan HACCP, il faut disposer d'une équipe pluridisciplinaire et multisectorielle. Si l'application complète du système HACCP tel que défini par le Codex est trop compliquée dans le contexte du marché alimentaire, ce système est cependant utile pour mieux faire connaître les risques liés à l'alimentation et les éventuelles mesures de gestion de ces risques que l'on peut adopter.

Dans un grand nombre de pays, la mauvaise manipulation des aliments à domicile par les consommateurs est l'une des principales causes des maladies d'origine alimentaire. Cette manipulation incorrecte tient au fait que les consommateurs : i) ne sont pas informés



principes directeurs pour un **marché-santé**

sur les maladies d'origine alimentaire, leurs causes, symptômes et effets ; ii) ne sont pas conscients de la gravité du danger ou du risque ; iii) ne savent pas quel autre comportement adopter. On peut remédier à toutes ces lacunes en informant la population sur les maladies d'origine alimentaire, leurs causes, leurs effets sur la santé et leur incidence sur le développement humain et social, ainsi que sur les mesures à prendre pour les éviter.

Le changement de comportement est plus facile à susciter si l'on n'utilise qu'un petit nombre de messages. On trouvera une liste utile de messages à l'intention des consommateurs dans les « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ». ¹ Sur la base de ces messages, les « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sur les marchés-santé » que l'on trouvera plus avant, ont été élaborées. Le bien-fondé de cette approche est que l'on peut utiliser dans le cadre du projet pilote de marché-santé les mêmes messages didactiques pour les consommateurs, les vendeurs et d'autres parties prenantes.

PROMOUVOIR DES PARTENARIATS ENTRE LES FOURNISSEURS DE DENRÉES, LES AUTORITÉS ET LES CONSOMMATEURS

Les chances de succès de tout projet pilote dépendent de l'intérêt et de la motivation des parties prenantes. Par conséquent, il convient de promouvoir des partenariats entre toutes les parties, et dans la mesure du possible, de susciter leur participation active au projet de marché-santé. Si toutes les parties prenantes participent comme il se doit, il sera alors possible de tenir compte de leurs points de vue et préoccupations, de mettre en commun les ressources et de résoudre plus facilement les problèmes. Il faut déterminer quels sont leurs intérêts communs et définir des approches acceptables au cours du processus de planification plutôt qu'au cas par cas. De ce fait, il serait préférable qu'un groupe spécial ou une équipe multisectorielle, se réunissant périodiquement pour surveiller et suivre le déroulement des activités, prenne la direction du projet pilote de marché-santé.

L'équipe multisectorielle devrait être composée de membres des associations de vendeurs, du gouvernement, des organisations de consommateurs ainsi que des milieux universitaires. Des représentants de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage peuvent être intégrés à l'équipe pour traiter les éventuels problèmes relatifs à la production. Il faut aussi y inclure les autorités municipales pour qu'elles fournissent au marché les services essentiels et d'appui. On ne saurait se passer des conseils d'experts gouvernementaux et de spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments. Il convient également de faire participer les autorités de santé publique familiarisées avec les questions de santé communautaire et de médecine du travail. Lors de la mise en œuvre du projet, toutes les parties prenantes et les conseillers techniques doivent acquérir une connaissance de base de la sécurité sanitaire des aliments, car celle-ci est le fondement du projet. Selon les besoins, l'équipe en question demandera la participation de personnes ayant des compétences techniques particulières.

Pendant la mise en œuvre du projet pilote de marché-santé, il est extrêmement important que les vendeurs participent au processus décisionnel car le sentiment d'être partie prenante les motivera fortement à modifier leur comportement. En outre, pour certains aménagements du marché, il faudra faire appel non seulement à leur coopération mais

¹Voir le site Web de l'OMS concernant la sécurité sanitaires des aliments <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

aussi à leurs ressources. Par conséquent, il y a lieu de considérer les vendeurs comme des partenaires à part entière dans tout projet de marché-santé et d'accorder une priorité élevée à la communication avec eux et avec leurs représentants.

Dans l'idéal, tout projet de marché-santé doit être mené selon une approche participative. Il doit veiller à mobiliser tous les acteurs du marché et à leur donner les moyens de créer un marché-santé viable qui réponde à leurs besoins. Pour y parvenir, il conviendra d'axer le projet sur les objectifs et les besoins des personnes qui y jouent un rôle actif et dont les actions et le comportement seront garants de son succès.

Apporter des changements à l'aménagement d'un marché alimentaire sans demander l'avis des intéressés entraîne inévitablement des problèmes. Ainsi, les tentatives visant à améliorer l'infrastructure des marchés qu'a faites un gouvernement ont été rejetées par les vendeurs. Ailleurs, les vendeurs d'un marché qui avait été transféré dans un autre lieu sont retournés à l'ancien emplacement bien que celui-ci soit interdit et inapproprié, le problème ainsi créé étant dû en grande partie au fait que le nouvel emplacement avait été choisi sans que les intéressés aient été consultés.

L'égalité entre les sexes n'est pas toujours de mise au sein des communautés, et il est à craindre que, lors de la fixation des objectifs d'un projet, l'on ne tienne pas compte de manière équitable du rôle des femmes et, partant, de leurs intérêts. Or, l'on sait que celles-ci contribuent dans une large mesure à l'amélioration de la santé et au développement, que ce sont surtout elles qui s'intéressent aux questions de santé et d'environnement et que c'est à elles qu'incombe d'ordinaire la gestion de la nourriture dans le ménage. Les femmes et les enfants trouvent souvent des motivations pour agir, et leur rôle social leur permet d'être plus facilement en contact avec leurs voisins, la communauté et l'école. Il faut donc utiliser tous les moyens possibles pour faire participer les femmes et pour renforcer leurs points de vue et leur position au sein de la communauté. Un projet de marché-santé offre de nombreuses possibilités d'atteindre cet objectif. Les femmes peuvent être encouragées à représenter les consommateurs ou les vendeurs ; elles peuvent également apprendre à être des formatrices dans leur environnement immédiat. Avec l'aide d'un système de microcrédit, elles peuvent elles-mêmes vendre sur le marché et avoir ainsi des revenus.



COMPOSANTES FONDAMENTALES D'UN PROJET PILOTE

Les composantes considérées comme importantes pour la planification, la gestion et l'évaluation d'un projet pilote de marché-santé sont décrites dans les sections ci-après, sans toutefois aborder le contenu à proprement parler technique du projet, qui sera examiné ultérieurement.

ACTIVITÉS PRÉPARATOIRES

SENSIBILISATION ET ENGAGEMENT : pour obtenir un consensus politique, il faudrait envisager une campagne de sensibilisation visant non seulement à informer les autorités nationales, provinciales et locales compétentes mais aussi à les associer au projet pilote. Les autorités responsables du développement au niveau national sont potentiellement bien placées à cet égard car elles jouent un rôle clef et sont à même de réaliser des changements. Les services de santé publique et de sécurité sanitaire des aliments peuvent aussi utilement être sollicités, de même qu'une organisation de consommateurs motivée ou une association de vendeurs. Avoir un programme Villes-santé en cours peut faciliter le projet mais n'est pas forcément une condition préalable.

Une fois qu'elles se sont engagées, les autorités nationales ou provinciales devraient élaborer une stratégie d'éducation et de formation pour appuyer le concept de marché-santé. Les responsables au niveau national ou provincial devraient activement soutenir l'action des autorités locales en prévoyant des ressources suffisantes et éventuellement établir un réseau de fonctionnaires locaux. Les autorités au niveau municipal et autre devront faire preuve de leur engagement en octroyant la priorité et les ressources nécessaires au projet pilote.¹

ANALYSE PRÉLIMINAIRE : pour se faire une idée générale de la situation, les responsables du projet devraient procéder à une évaluation préliminaire de différents marchés. Il convient à ce stade de rassembler le maximum de données de base : partenaires possibles, domaines de responsabilité, problèmes de sécurité et de santé de la population résidente, besoins de l'ensemble des acteurs actifs sur ce marché – vendeurs, salariés, fournisseurs, consommateurs. Cette évaluation préliminaire permettra de passer à l'étape suivante, à savoir choisir le marché qui bénéficiera du projet pilote.

SÉLECTION DU MARCHÉ PILOTE : pour choisir le site se prêtant le mieux à la mise en œuvre du projet pilote de marché-santé, on s'attachera à peser le pour et le contre de chacun des sites étudiés. On pourra par exemple tenir compte des critères suivants : taille (ni trop grande, ni trop petite), localisation (telle ou telle collectivité), types d'aliments vendus, y compris les aliments prêts à consommer, budget disponible, motivation et soutien des vendeurs intéressés et de la communauté locale, etc.

¹Une brochure sur la campagne de sensibilisation peut être consultée sur le site Web de l'OMS concernant la sécurité sanitaire des aliments.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

PLANIFICATION ET MISE EN ŒUVRE

Le projet devra être soigneusement planifié pour assurer sa pérennité et éviter les retards. À cet effet, il est recommandé de constituer une équipe ad hoc. Les fonctions les plus importantes de cette équipe spéciale seront de préciser quels sont les besoins, de fixer les priorités pour l'action, d'établir un plan de travail et de mobiliser des ressources.

CONSTITUTION D'UNE ÉQUIPE SPÉCIALE : une fois choisi le marché qui fera l'objet du projet pilote, il faut en premier lieu constituer une équipe spéciale. L'annexe 2 présente un mandat type pour cette équipe, chargée de centraliser la planification, la mise en œuvre et le contrôle du projet. Toutes les parties prenantes devront y être représentées. L'équipe spéciale désignera un groupe de quatre à six personnes chargé de la surveillance au jour le jour du projet. Ce groupe principal pourra se faire assister de groupes de travail ad hoc, eux-mêmes composés par exemple de membres de l'équipe spéciale mais aussi d'experts extérieurs : chimistes alimentaires, microbiologistes, spécialistes de la technologie alimentaire, professionnels de la santé, vétérinaires, urbanistes, architectes, économistes, experts d'organisations internationales telles que l'OMS, etc.

Pour bien fonctionner, l'équipe spéciale doit avoir les qualités suivantes : coordination, transparence, bonne communication, flexibilité et représentation adéquate. Ces qualités contribuent à créer un climat de collaboration et un sentiment d'appropriation par toutes les parties prenantes. Par ailleurs, la communication, qui doit être fréquente et transparente, est essentielle pour favoriser la bonne compréhension du projet par tous les participants et donc aussi leur engagement. L'équipe devra déterminer les modalités de travail en désignant des responsables pour chacune des tâches, parmi lesquelles faire rapport sur l'état d'avancement des travaux à l'équipe spéciale. Compte tenu de sa nature pluridisciplinaire et multisectorielle, l'équipe devra pouvoir compter sur une direction efficace, capable de susciter l'action et le changement. Les responsables désignés veilleront à associer les acteurs du marché alimentaire selon une démarche participative ; ils seront de véritables vecteurs du changement en s'attachant à communiquer efficacement avec tous les intéressés.

ANALYSE DES BESOINS : afin de pouvoir planifier les activités du projet pilote de marché-santé, il faut évaluer dans le détail les besoins des partenaires du marché. L'équipe spéciale devra mener une enquête auprès des membres de la communauté, y compris les groupes de vendeurs, pour recenser les problèmes en matière de sécurité et de santé et les solutions possibles de leurs différents points de vue. Pour procéder à l'évaluation initiale des besoins, on peut par exemple organiser des séances de remue-méninges ou, plus systématiquement, recourir à divers outils comme l'analyse SWOT.¹ Il s'agit d'analyser de façon approfondie les pratiques en vigueur et les dangers existant sur le marché considéré, les risques liés à l'environnement du marché et les méthodes employées. Ces informations peuvent être obtenues par différents moyens : entretiens, observation directe, questionnaires, consultation de personnes occupant des positions clés, groupes focaux, étude de cas. L'évaluation des besoins sera conduite en étroite collaboration avec les autorités sanitaires et les experts de la sécurité sanitaire des aliments. L'équipe spéciale passera en revue les résultats obtenus pour s'assurer que les besoins fondamentaux du marché ont bien été recensés. Les conclusions qu'elle en tirera constitueront la base du plan de travail.

¹Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats (SWOT) : forces, faiblesses, opportunités et menaces.



composantes fondamentales d'un **projet pilote**

DÉFINITION DES PRIORITÉS ET ÉLABORATION D'UN PLAN DE TRAVAIL : sur la base de ce qui précède, l'équipe spéciale définira les domaines que le projet pilote devra traiter en priorité et établira un plan de travail comprenant les éléments suivants :

- Tâches
- Priorités, buts et objectifs des tâches
- Calendrier des tâches (à court, moyen et long terme)
- Indicateurs de suivi et d'évaluation de l'avancement des travaux
- Responsabilités relatives à la mise en œuvre et au contrôle
- Ressources requises.

Le plan de travail devrait indiquer clairement la répartition des tâches entre les différents intervenants sur le marché (vendeurs, etc.) et les agents extérieurs (gouvernements, donateurs).

BUDGÉTISATION : parce que les marchés alimentaires sont des centres d'activités commerciales, la plupart ont une certaine capacité de contribution aux améliorations, sous forme de fonds, matériaux, main-d'œuvre et autres contributions en nature. Des activités rémunératrices peuvent servir à financer le projet : perception d'une somme modique pour l'utilisation des toilettes, production et vente de glace ou de désinfectant. Les marchands pourraient eux-mêmes contribuer à l'amélioration des équipements tels que réfrigérateurs, étalages réfrigérés et installations d'entreposage. Pour ce qui est des infrastructures de base – eau potable, toilettes, lave-mains, évacuation des déchets, services de santé –, il pourrait être nécessaire de recourir à un financement extérieur sous forme de dons ou de prêts.

Un fonds de roulement octroyant des microcrédits est une option utile à envisager pour le financement d'un projet de marché-santé. Des personnes désireuses de monter une affaire, notamment des femmes, pourraient créer une petite entreprise avec des microfinancements fournis par une organisation non gouvernementale (ONG), telle que Opportunity International. La communauté élargie pourrait se charger de certaines améliorations simples de l'infrastructure. On pourrait aussi dégager des ressources financières en instituant un « droit d'utilisation » du marché. Il y a lieu de considérer que la fourniture des services et infrastructures de base par la ville et les autres autorités responsables relève de l'urbanisme.

SUIVI ET ÉVALUATION

L'un des enseignements les plus importants à tirer de diverses interventions dans des milieux favorables à la santé est qu'il est indispensable de suivre et d'évaluer les progrès. Il incombe à chaque communauté composant le marché alimentaire de fixer, dès le départ, ses propres objectifs et indicateurs à court, moyen et long terme. Les indicateurs ne doivent pas servir seulement à assurer l'autocontrôle continu du marché alimentaire, mais aussi à déterminer si le projet a atteint certaines étapes. À la fois mesurables et pertinents, ils doivent faire partie intégrante du plan de travail et ne pas être ajoutés après coup.

Chacune des composantes du projet pilote de marché-santé doit faire l'objet d'un suivi. Ainsi, le respect des règles d'hygiène dans la manipulation des aliments par chacun des intervenants de la chaîne alimentaire peut être contrôlé par l'observation, des listes



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

récapitulatives avec photos, des questionnaires (entretiens structurés ou semi-structurés), etc. Pour suivre le niveau socio-économique des marchands, on peut évaluer l'évolution de leur revenu.

Un marché-santé doit être apprécié à sa capacité d'offrir des aliments sûrs et nutritifs à la communauté. Il est logique d'utiliser les marchés pour établir des points de contrôle d'un bon rapport coût-efficacité sur toute une série de problèmes potentiels d'origine alimentaire, chimiques ou biologiques, et pour lutter contre l'altération et la fraude. Par conséquent, contrôler les aliments lorsqu'ils arrivent sur le marché, lorsqu'ils sont présents sur le marché et lorsqu'ils en sortent fournit un indicateur de la capacité du marché à atteindre son objectif premier.

On peut contrôler la qualité nutritionnelle et le degré de sécurité des aliments en menant des inspections pour déterminer si les marchands respectent les règles d'hygiène en vigueur et en prélevant des échantillons pour détecter les contaminants ; en inspectant les aliments qui arrivent sur le marché et en les soumettant à des analyses afin de vérifier que les seuils fixés pour les pesticides et autres produits chimiques ainsi que les règles générales d'hygiène sont respectés, y compris lors de l'acheminement ; en menant des enquêtes en cas de flambées de maladies d'origine alimentaire et en surveillant l'évolution de ces maladies dans la collectivité desservie ; en recueillant les opinions et les plaintes des consommateurs afin d'identifier les problèmes persistants.

Un marché-santé performant a pour caractéristique, entre autres, d'être un système à la fois efficace et autonome qui s'adapte à l'évolution des besoins et des aspirations de la communauté. À cet égard, la responsabilisation et l'autosuffisance sont essentielles au bon développement d'un projet pilote de marché-santé. Il est donc important, dès le démarrage du projet, de mettre l'accent sur l'indépendance et l'autosuffisance et de bien faire passer ce message. Une façon d'y parvenir est d'encourager l'établissement d'un système efficace d'autocontrôle du marché alimentaire.



AMÉLIORER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU MARCHÉ

Il est courant, pour assainir les marchés alimentaires, de s'attacher à en améliorer l'environnement. La construction de bâtiments et de routes, l'approvisionnement en eau, la rénovation du système de drainage sont des interventions coûteuses mais intéressantes car elles sont tangibles et faciles à réaliser. Il existe aussi d'autres démarches consistant notamment à améliorer l'organisation du marché et à réduire ses effets néfastes sur la communauté proche. On trouvera également des approches possibles dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, adopté par la Commission du Codex Alimentarius¹.

INFRASTRUCTURE

Un meilleur aménagement de l'infrastructure des marchés contribuera à la sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'à l'hygiène professionnelle. Par exemple, prévoir un nombre suffisant de toilettes pour hommes et pour femmes avec des dispositifs pour se laver les mains aura une incidence importante tant sur la sécurité sanitaire des aliments que sur le confort des personnes présentes. Il doit y avoir un approvisionnement satisfaisant en eau (salubrité, quantité et pression) pour les besoins du nettoyage et de la préparation des aliments et, au minimum, de l'eau potable pour la boisson. Le système de drainage doit être conçu de manière à répondre aux divers besoins du marché. Les déchets solides et liquides doivent être enlevés périodiquement des points de vente et stockés dans des conteneurs fermés destinés à cet effet. Un programme d'entretien, dûment supervisé, doit être mis en place. Les équipements collectifs comme les salles de repos, les vestiaires et les zones réservées aux repas peuvent servir à la fois à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène professionnelle.

Les matériaux utilisés pour la construction du marché doivent être faciles à entretenir et à nettoyer. Les murs du marché doivent être conçus de manière à ce qu'il y ait un bon éclairage et une ventilation suffisante tout en garantissant un niveau adéquat de sécurité. Dans la conception, la construction et l'entretien de l'infrastructure (bâtiments, locaux, équipement, aération, protection contre le feu, etc.), il convient de respecter les règles de base en matière de santé et de sécurité et de se conformer aux codes de construction locaux. Il faut accorder une attention particulière aux marchés d'animaux vivants, qui peuvent être source de contamination microbienne et constituer un risque direct pour la santé des personnes qui y travaillent et des clients.

¹Codex Alimentarius, 4e édition, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome, 2003



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

ORGANISATION DU MARCHÉ

Les activités du marché doivent être menées de manière à protéger et à promouvoir la santé. Le marché alimentaire doit être doté d'un système administratif opérationnel, y compris un système de contrôle des aliments et l'accès à des services d'analyse. Dans l'idéal, les activités devraient être compartimentées pour protéger plus efficacement certains produits d'une contamination croisée. Par exemple, il convient de séparer les animaux vivants et les denrées crues d'origine animale des aliments prêts à consommer. Les déchets liquides et solides doivent être manipulés et entreposés de manière à ne pas contaminer les aliments.

L'accès des véhicules à moteur doit être planifié en vue de faciliter les déplacements des vendeurs, des fournisseurs et du personnel de service. Toutefois, il faut veiller à ce que les véhicules ne contaminent pas les produits et ne nuisent ni aux personnes travaillant dans le marché ni aux clients. De même, il faut faciliter les déplacements des consommateurs en prévoyant des voies d'accès suffisamment larges et en interdisant aux vendeurs d'empiéter sur les passages pour piétons. Dans l'idéal, il faudrait faire en sorte que les parties du marché où circulent les personnes et les aliments soient tout à fait séparées de celles où se font l'entreposage et l'enlèvement des déchets.

Un système de sécurité doit être prévu pour assurer la protection des personnes et des biens. Le périmètre du marché doit être sécurisé après les heures de fermeture et chaque vendeur doit avoir la possibilité de mettre ses biens à l'abri des voleurs. Les activités illicites ne doivent pas être tolérées, et une présence policière permanente peut être nécessaire pour décourager toute activité délictueuse.

SERVICES DE SANTÉ

Les services de santé locaux doivent collaborer avec le projet de marché-santé pour fournir aux vendeurs et aux employés un meilleur accès aux services de santé de base. Si un vendeur souffre d'une maladie transmise par les aliments ou qu'il présente les symptômes d'une telle maladie, il faut le faire examiner par un médecin. S'il s'agit de maladies comme le choléra, l'hépatite A, la fièvre typhoïde ou d'épisodes de diarrhée survenus dans les dernières 24 heures, le vendeur ne doit pas manipuler d'aliments prêts à consommer. Le personnel des services de santé doit être à même de reconnaître les symptômes éventuels des maladies transmises par les aliments et prélever des spécimens pour les faire analyser par un laboratoire. Si l'on a des raisons de croire que l'on est en présence d'une flambée d'origine alimentaire, le personnel de santé doit s'attacher à retrouver l'agent, l'aliment et les causes qui l'ont provoquée.

Les services de santé locaux doivent se doter de la capacité de mesurer l'incidence des maladies transmises par les aliments, y compris la confirmation en laboratoire de l'agent pathogène. Cet élément peut servir à évaluer la mesure dans laquelle le projet de marché-santé contribue réellement à améliorer la santé de la communauté.



améliorer les conditions environnementales du marché

SALUBRITÉ DE L'ENVIRONNEMENT

Les mesures de santé publique doivent inclure des programmes de lutte contre les ravageurs qui soient suivis et évalués. Si besoin est, il faut envisager des programmes de lutte contre le bruit. Les autorités locales ainsi que la direction du marché doivent élaborer une stratégie de gestion de l'environnement pour réduire au minimum les répercussions nuisibles du marché sur le milieu ambiant.

Les déchets solides et liquides du marché doivent être enlevés périodiquement. Il serait bon d'étudier la possibilité d'adopter des pratiques comme le compostage et le recyclage des déchets en aliments pour animaux. Les eaux usées doivent être traitées de manière à réduire au minimum la contamination de l'environnement.

L'eau est l'une des matières premières les plus importantes pour un marché. Les autorités locales doivent mettre en œuvre un programme de suivi de la qualité et de la quantité de l'eau fournie au marché.

Les autorités de santé publique vétérinaire doivent assurer convenablement le suivi et le contrôle des animaux vivants, y compris la volaille, du marché. Si l'abattage et le plumage ainsi que le conditionnement se font sur le marché, la propagation possible d'agents pathogènes, y compris du virus de la grippe aviaire, devient une préoccupation environnementale majeure. Les zones où les animaux sont détenus et abattus doivent être situées aussi loin que possible des aliments prêts à consommer et du public. Les personnes qui manipulent les animaux seront peut-être obligées de prendre des mesures pour éviter les zoonoses comme la grippe aviaire. L'annexe 3 fait état des mesures à prendre pour réduire la transmission de la grippe aviaire sur les marchés d'animaux vivants des pays en développement.

En tant que lieu de travail, un marché-santé doit se conformer aux règles sur l'hygiène du travail en ce qui concerne l'espace, l'aération, la prévention des accidents, le chauffage et le refroidissement ainsi que l'utilisation de l'équipement de protection individuelle.



PROMOUVOIR LA MANIPULATION DES ALIMENTS DANS DE BONNES CONDITIONS DE SÉCURITÉ

Une manipulation correcte des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire permet de garantir leur sécurité sanitaire. Un certain nombre d'approches ont été retenues pour promouvoir des comportements sûrs en matière d'aliments. Pour remédier aux nombreux problèmes de sécurité sanitaire qui se posent sur les marchés – fumer ou se moucher en manipulant des aliments, avoir des plaies et blessures non couvertes, manipuler des aliments avec des ustensiles et outils sales, tousser ou éternuer sur les aliments, manipuler des aliments prêts à consommer alors qu'on est malade, ne pas éliminer les déchets –, il ne suffit pas d'édicter des règles, il faut aussi assurer une formation en matière d'hygiène pour susciter une prise de conscience et provoquer un changement de comportement.

ÉDUCATION ET FORMATION

L'objectif de l'éducation sanitaire dans le cadre de marchés-santé est de communiquer les principes de la sécurité sanitaire des aliments et de l'hygiène corporelle, d'amener tous les participants de la chaîne alimentaire (agriculteurs, pêcheurs, transporteurs, vendeurs, consommateurs) à modifier leur comportement dans le bon sens. Il convient d'élaborer à l'intention des personnes qui manipulent des aliments et des consommateurs des stratégies et des matériels didactiques qui correspondent à leur niveau actuel de prise de conscience et il faudrait mettre en place des moyens d'inciter les différents groupes cibles à changer de comportement. On peut associer les questions d'hygiène corporelle à celles de mode de vie sain (par exemple, le tabagisme, notamment parmi les vendeurs), et rendre ainsi l'approche marchés-santé plus globale.

LES MESSAGES ESSENTIELS POUR LES MARCHÉS-SANTÉ

Les cinq messages essentiels énumérés ci-dessous ont été élaborés pour les marchés-santé sur la base de messages similaires de l'OMS à l'intention des consommateurs intitulés « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ». ¹ Chaque message est suivi d'un certain nombre de mesures possibles qui doivent être adaptées aux conditions du marché, aux produits alimentaires qui y sont vendus et au groupe visé.

¹<http://www.who.int/foodsafety/consumer/en/>



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sur les marchés-santé

Clef 1. Prenez l'habitude de la propreté

- Prévoir une infrastructure de base pour l'hygiène et l'assainissement, à savoir toilettes et dispositifs pour se laver les mains, approvisionnement en eau saine, murs et sols pouvant être nettoyés, et drainage
- Veiller à l'assainissement des étals et de l'équipement
- Veiller à ce que tous les déchets liquides et solides soient ramassés et enlevés périodiquement du marché, de préférence au moins une fois par jour
- Protéger la zone du marché et la nourrir des dangers liés à l'environnement, notamment la pluie, le soleil, la poussière, les insectes, les rongeurs et autres animaux.

Pourquoi ? La plupart des micro-organismes ne provoquent pas de maladies, mais des micro-organismes dangereux pour la santé sont présents en grande quantité dans les sols et dans l'eau, ainsi que chez les animaux et les êtres humains. Ces micro-organismes sont véhiculés par les mains, les torchons et les ustensiles, en particulier les planches à découper. Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire. Les déchets, y compris les déchets liquides, peuvent contenir une multitude d'organismes pathogènes. Il convient donc de les stocker convenablement et de les éliminer périodiquement et sans tarder. Il est vivement conseillé de procéder à un nettoyage quotidien du marché. C'est à tous les utilisateurs, et non seulement aux nettoyeurs, qu'il incombe de veiller à la propreté du marché.

Clef 2. Éviter la contamination

- Séparer autant que possible les zones propres des zones contaminées. Par exemple, les aliments cuits ou prêts à consommer, les produits de conservation, les produits laitiers, les fruits et légumes, la viande crue, le poisson cru, la volaille crue, les animaux vivants et les déchets de cuisine représentent une « gradation d'hygiène » qui va des aliments propres aux aliments contaminés et la disposition du marché devrait correspondre à cet ordre
- Séparer les aliments prêts à consommer de ceux qui sont susceptibles d'être contaminés comme la viande, le poisson et la volaille crus
- Ne pas réutiliser pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper qui ont servi pour des aliments crus
- Inciter les vendeurs à adopter des mesures d'hygiène corporelle comme se laver les mains après être allés aux toilettes
- Pour éviter une contamination croisée, veiller à ce que les aliments crus et les aliments prêts à consommer soient conservés ou exposés séparément.

Pourquoi ? Les aliments crus, en particulier la viande, la volaille et les fruits de mer, et leurs sucs, ainsi que les animaux vivants et les déchets de cuisine contiennent d'ordinaire des micro-organismes pathogènes susceptibles de contaminer d'autres aliments au cours de la manipulation, de la préparation ou de la conservation. Pour éviter la contamination, les vendeurs doivent observer les règles d'hygiène.

Clef 3. Abolir les dangers dans la mesure du possible

- Faire bien cuire les aliments à au moins 70 °C, en particulier la viande, la volaille, les œufs et les fruits de mer.
- Porter à ébullition les mets tels que les soupes et les ragoûts pour s'assurer qu'ils ont atteint 70 °C. Pour la viande et la volaille, vérifier que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utiliser un thermomètre.



promouvoir la manipulation des aliments dans de bonnes conditions de sécurité

- Faire bien réchauffer les aliments déjà cuits.

Pourquoi ? Une cuisson à la température appropriée tue presque tous les micro-organismes pathogènes et détruit certaines toxines. Des études ont montré que des aliments cuits à 70 °C peuvent être consommés sans danger.

Clef 4. Réduire au minimum le développement de micro-organismes dans les aliments

- Promouvoir la conservation de la viande, du poisson et de la volaille crus dans des endroits réfrigérés, sur de la glace ou du moins à l'abri du soleil et de la chaleur
- Ne pas laisser des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante, réfrigérer rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5 °C)
- Maintenir les aliments cuits très chauds (à plus de 60 °C) jusqu'au moment de les servir
- Ne pas conserver trop longtemps les aliments, même dans le réfrigérateur, et ne pas décongeler les aliments surgelés à température ambiante.

Pourquoi ? À température ambiante, les micro-organismes se multiplient très rapidement dans les aliments. À moins de 5 °C et à plus de 60 °C, la croissance des micro-organismes est ralentie ou interrompue. Il est à noter que des micro-organismes dangereux comme *Listeria monocytogenes* continuent de se multiplier dans certains aliments à moins de 5 °C.

Clef 5. Utiliser de l'eau et des produits bruts sûrs

- Utiliser de l'eau saine ou la traiter pour la rendre saine
- Veiller à ce que les aliments proviennent de sources sûres et fiables
- Choisir des aliments frais sains et non endommagés et des aliments traités de manière à ne plus présenter de risques, comme le lait pasteurisé
- Laver (et peler le cas échéant) les fruits et légumes, surtout si on les consomme crus
- Ne pas vendre, acheter ou utiliser des aliments dont la date de péremption est dépassée.

Pourquoi ? Les produits bruts, de même que l'eau et la glace fabriquée avec de l'eau non salubre, peuvent contenir des micro-organismes dangereux et des produits chimiques. Des substances chimiques toxiques peuvent se développer dans les aliments avariés ou moisis. Les produits bruts présentent d'autant moins de risques qu'ils ont été soigneusement choisis, ou simplement lavés et pelés.

AUTRE DOCUMENTATION PERTINENTE

Le présent guide n'offre pas de conseils précis sur la manière d'améliorer la salubrité et la qualité nutritionnelle de tel ou tel aliment. Pour de plus amples indications, les lecteurs se reporteront au Codex Alimentarius qui contient des normes, des principes directeurs et des recommandations. En outre, la publication de l'OMS « Essential safety requirements for street-vended foods »¹ donne des indications précises sur la manière d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement. Enfin, on trouvera à l'annexe 4 une courte bibliographie et des sites Web utiles, y compris des informations générales concernant les villes-santé.

¹Édition revue et corrigée – WHO/FNU/FOS/96.7, Organisation mondiale de la Santé, Genève, 1997.
http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/street_vend/en/index.html



ANNEXE 1

MARCHÉ DE BUGURUNI, DAR ES-SALAAM (TANZANIE) ÉTUDE DE CAS

Une croissance urbaine rapide et la dégradation de l'environnement ont aggravé les problèmes de santé à Dar es-Salaam. À la demande du Ministère de la Santé de la République-Unie de Tanzanie, l'OMS a été invitée à collaborer avec les autorités municipales de Dar es-Salaam à la promotion de marchés-santé dans le cadre du projet ville-santé. La mission de l'OMS a été organisée par son Programme Sécurité sanitaire des aliments en coopération avec le Corps suisse d'aide en cas de catastrophe, et financée partiellement par le Fonds d'initiatives locales pour l'environnement (LIFE) du Programme des Nations Unies pour le développement. Elle vient compléter le projet de développement durable de Dar es-Salaam – qui s'occupe de la gestion des déchets solides – mis sur pied par la Commission des établissements humains des Nations Unies.

La mission, qui s'est rendue à Dar es-Salaam en janvier 1997, s'est entretenue longuement avec les représentants de différentes organisations, notamment les autorités nationales, régionales et municipales, les institutions internationales, bilatérales et non gouvernementales, le secteur privé et les groupes communautaires, et d'autres parties intéressées, afin d'expliquer le rôle des diverses parties prenantes dans l'initiative. Un séminaire a été organisé à l'intention des décideurs pour les rendre conscients de l'importance d'assurer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur les marchés de Dar es-Salaam. Grâce à ces entretiens, le projet de marché-santé de Dar es-Salaam a obtenu un large soutien et le consensus nécessaire pour une entreprise intersectorielle de ce type.

Le marché de Buguruni a été choisi, en consultation avec le gouvernement, pour servir de projet pilote pour Dar es-Salaam. Le choix s'est porté sur ce marché à cause de sa taille, du type d'aliments vendus, des possibilités de collaboration inter-institutionnelle, et surtout à cause de l'enthousiasme dont les personnes associées au marché ont fait preuve. Le marché de Buguruni sert tous les jours près de 100 000 clients qui y trouvent une grande variété d'aliments, y compris des fruits et légumes frais, de la viande et du poisson, ainsi que des aliments préparés. On y trouve aussi des poules qui sont tuées et vidées sur place. Des produits non alimentaires – articles de ménage et vêtements – y sont également vendus. Il n'y avait pour tout le marché qu'une seule latrine et une seule colonne-fontaine. Les coupures d'eau étaient fréquentes et il n'y avait pas de moyen de stocker une grande quantité d'eau. Le marché n'avait ni administration centrale ni



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

service central d'entretien et aucun programme de désinfection. Les denrées faisaient rarement l'objet d'une inspection. Une grande partie du marché a été construite au fur et à mesure des besoins par les vendeurs eux-mêmes à l'aide de matériaux de récupération. Près de 80 % des vendeurs sont des femmes appartenant à la WAMBUCO Society (Coopérative de Wauza Mazao). Le terrain appartient à la commission municipale de Dar es-Salaam qui prélève des taxes.

Un atelier, auquel ont participé diverses organisations gouvernementales et non gouvernementales ainsi que des vendeurs du marché, a été organisé sur le concept de marchés-santé et sur les affections d'origine alimentaire et les moyens de les prévenir et de les combattre. Par la suite, un groupe a été formellement établi en tant que Groupe spécial Marché-santé de Buguruni (BHMTF) par la commission municipale de Dar es-Salaam avec le mandat suivant :

- i) coopérer avec les autorités sanitaires municipales au développement général d'un marché-santé, à savoir : administration du marché (y compris inspection des aliments et service d'analyses) ; eau, assainissement et drainage (y compris toilettes et dispositifs pour le lavage des mains) ; assainissement de l'environnement (y compris gestion des déchets solides et liquides, désinfection et lutte contre le bruit) ; formation et éducation des vendeurs de produits alimentaires ; éducation des consommateurs ;
- ii) entreprendre des études d'analyse des risques – maîtrise des points critiques (HACCP) sous la supervision d'un conseiller en sécurité sanitaire des aliments, et recommander des actions appropriées pour prévenir ou réduire les dangers avérés, y compris :
 - des bonnes pratiques et normes pour les marchés alimentaires ;
 - des plans d'infrastructure ;
- iii) assurer une formation et la mise en œuvre sur le marché d'actions de sécurité alimentaire des aliments fondées sur le système HACCP, y compris celles qui pourraient intervenir à d'autres stades de la chaîne alimentaire ;
- iv) élaborer un projet de configuration du marché permettant aux sous-systèmes de sécurité sanitaire des aliments d'œuvrer de concert et de remplir leurs fonctions respectives. Cet aménagement devrait offrir les meilleures conditions possibles pour prévenir la contamination et promouvoir le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- v) établir et exécuter un plan annuel d'activités, y compris la supervision courante ;
- vi) évaluer, à des intervalles convenus, les progrès et résultats du Groupe spécial.



Annexes

En mai 1997, le BHMTF avait préparé la stratégie et le plan d'action du marché-santé de Buguruni. La stratégie prévoit une approche globale à long terme pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'application du système HACCP. Le plan d'action du BHMTF a été mis en application par la WAMBUCO Society, le ministère de la Santé et la Commission nationale de contrôle des produits alimentaires, et d'autres partenaires dont l'OMS, l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) et Plan International.

Le plan d'action du BHMTF a donné un certain nombre de bons résultats, à savoir :

- amélioration de l'accès routier (Plan International)
- construction d'un bassin de stockage des déchets solides (JICA)
- construction de toilettes et de dispositifs pour le lavage des mains (OMS)
- mise au point d'un système de collecte et de triage des déchets solides en vue de leur élimination.

Comme le montre la gestion améliorée des déchets solides, les activités à l'intérieur et à l'extérieur du marché ont produit un synergisme qui a contribué considérablement aux conditions d'hygiène du marché. Des ressources locales ont été mobilisées pour un programme d'éducation à l'intention des acteurs du marché, des consommateurs et autres parties prenantes en vue de les rendre conscients du fait qu'une alimentation saine et appropriée sur le plan nutritionnel est le fondement de la santé. Des activités sont en cours pour promouvoir la consultation des communautés et leur participation directe afin de renforcer et de maintenir l'initiative Marché-santé de Buguruni.

Le concept de marché-santé a maintenant été adopté par plusieurs autres marchés de Dar es-Salaam et d'autres villes de Tanzanie.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires*

ANNEXE 2

MANDAT D'UNE ÉQUIPE SPÉCIALE POUR UN MARCHÉ-SANTÉ

Une équipe spéciale pour un marché-santé est créée pour promouvoir la santé et l'état nutritionnel des gens de la communauté locale en garantissant la sécurité et la salubrité des aliments vendus sur le marché. L'équipe spéciale sera composée de personnes représentant les producteurs primaires, les vendeurs et les fournisseurs, les fonctionnaires, les consommateurs, le personnel rattaché aux instituts techniques et aux universités, et d'autres parties prenantes, dont les institutions internationales et partenaires comme l'OMS et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

L'équipe spéciale s'attachera à coordonner la coopération et la collaboration intersectorielle des marchés-santé à (insérer le nom de la ville), en commençant par élaborer un plan-cadre pour un marché-santé à (insérer le nom du marché).

Les fonctions de l'équipe spéciale sont les suivantes :

- a. évaluation continue des conditions dangereuses et des risques potentiels que présentent les aliments vendus sur le marché ;
- b. examen des diverses mesures et actions de prévention susceptibles d'éliminer ou de réduire à des niveaux acceptables les risques et conditions dangereuses constatés ;
- c. préparation d'un plan-cadre général pour un marché-santé reposant sur des mesures et actions préventives, y compris désigner et faire participer les secteurs chargés de leur mise en œuvre ;
- d. examen et suivi de la mise en œuvre des plans d'action établis par les secteurs concernés pour répondre à des points particuliers du plan-cadre ;
- e. préparation de rapports périodiques de situation pour toutes les parties prenantes ;
- f. mise à jour et révision en tant que de besoin du plan-cadre ;
- g. promotion du concept de marchés-santé auprès du gouvernement, du secteur privé, des organisations non gouvernementales et des consommateurs.



ANNEXE 3

MESURES À PRENDRE POUR RÉDUIRE LA TRANSMISSION DE LA GRIPPE AVIAIRE SUR LES MARCHÉS D'ANIMAUX VIVANTS DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT

On pense que la grippe aviaire est transmise aux humains par le contact direct avec des volailles infectées, vivantes ou abattues, ou indirectement par le contact avec des surfaces ou objets contaminés par leurs déjections, sang, plumes et/ou chair. Dans les volailles infectées, le virus peut être présent dans tous les organes et parties de l'oiseau, mais on ne dispose actuellement d'aucun test permettant de détecter le virus sur le terrain. L'inspection visuelle des animaux vivants n'est que partiellement efficace car certains oiseaux peuvent ne présenter aucun signe. Par conséquent, quand une flambée de grippe aviaire est signalée dans un pays, il faut envisager d'appliquer des mesures visant à réduire la transmission de cette maladie sur les marchés d'animaux vivants.

Les mesures visant à réduire le risque de transmission de la grippe aviaire sont classées par degré de priorité – degré élevé, moyen ou faible – mais il faut souligner que ces mesures n'élimineront pas le virus des marchés. Une fois que le virus a infecté une partie importante des volailles, la priorité la plus élevée est de protéger les personnes sur le marché (celles qui manipulent les aliments et les consommateurs). Les mesures ci-après¹ peuvent contribuer à réduire la transmission de la grippe aviaire. Elles sont conçues pour les marchés d'animaux vivants des pays en développement, mais peuvent aussi s'appliquer ailleurs.

¹Ces mesures ont été élaborées selon la méthodologie HACCP.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

ÉDUCATION ET SENSIBILISATION (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

Pour pouvoir prendre les actions nécessaires en vue de prévenir la transmission de la grippe aviaire des animaux aux humains, il faut d'abord que les gens sachent comment cette transmission se produit.

Il convient donc de mener une campagne de sensibilisation sur la grippe aviaire, sa transmission et ses symptômes chez les animaux et les humains. Cette campagne doit cibler les gestionnaires du marché, les personnes qui travaillent dans la partie du marché où se vendent les animaux ainsi que celles qui travaillent ailleurs sur le marché.

Chacune des mesures indiquées ci-dessous doit inclure un élément didactique qui explique pourquoi la mesure est nécessaire, comment l'appliquer de manière efficace et comment faire en sorte que son application ne suscite pas de nouveaux dangers. Par exemple, une mauvaise utilisation de l'équipement de protection individuelle (EPI) peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur.

Il faut apprendre aux consommateurs les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs qui peuvent aider à prévenir la transmission de la grippe aviaire et d'autres maladies lors de la préparation des volailles à domicile (voir : <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.htm>).

SURVEILLANCE CONTINUE (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

Il est important de surveiller les conditions et pratiques pour s'assurer que les mesures recommandées sont bien appliquées.

Le gestionnaire du marché doit contrôler l'application de toutes les mesures et prévoir des mesures correctives en cas d'application erronée.

Dans l'idéal, il faudrait faire contrôler par les agents de vulgarisation agricole les lieux d'où proviennent les volailles du marché pour s'assurer, avant qu'elles n'arrivent sur le marché, qu'elles sont exemptes de grippe aviaire.

INSPECTION VISUELLE (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

Il faut apprendre aux transporteurs, aux propriétaires d'étals et aux gestionnaires de marchés d'animaux vivants à faire une inspection visuelle de l'état de santé des volailles en recherchant des signes d'infection (par exemple, crêtes enflées, plumes hérissées et sécrétions abondantes des yeux et du bec). Il faut les conseiller sur les mesures à prendre face à un cas suspect. Les transporteurs doivent refuser de transporter les volailles qui ne sont pas saines. Les propriétaires d'étals ne doivent pas accepter les volailles qui ne sont pas saines. L'inspection visuelle doit continuer à se faire tant que l'oiseau se trouve sur le marché d'animaux vivants. Les volailles qui n'ont pas l'air saines et celles qui sont mortes doivent immédiatement être enlevées et tous détails y afférents doivent être notés et signalés. Les oiseaux malades ou morts doivent évidemment être notifiés aux autorités



Annexes

vétérinaires locales. Étant donné qu'il est fréquent que la volaille meure, il convient de mettre en place dans chaque marché un système de rétention et de notification ainsi qu'un système permettant de retrouver la provenance de la volaille en question.

Il faut apprendre aux vendeurs de volaille transformée à inspecter visuellement les organes et la chair de la volaille pour y déceler les signes de grippe aviaire (pour des exemples voir http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/fr/health/diseases-cards/special_avian.html). Il convient d'arrêter, en consultation avec les autorités locales, les mesures à prendre une fois les signes détectés, notamment conserver/éliminer en toute sécurité, notifier et retrouver la source.

L'inspection visuelle n'est que partiellement efficace car dans certains pays les oiseaux, en particulier les canards mais aussi parfois les poules vaccinées, peuvent être infectés sans toutefois manifester le moindre symptôme. Il s'agit tout de même d'une mesure importante qui permet de stopper l'entrée de volailles infectées sur le marché.

En raison de la possibilité que des oiseaux soient infectés sans présenter de symptômes et également en raison d'autres maladies d'origine alimentaire, les oiseaux ou volailles introduits(es) sur le marché doivent provenir de fournisseurs dignes de confiance qui respectent les réglementations locales. Il est important de veiller à ce que chaque lot d'oiseaux ou de volaille provienne de fournisseur(s) reconnu(s) et à ce que soient fournies les informations sur le respect des réglementations locales, comme les informations sur la vaccination (c'est-à-dire la date de vaccination), la localisation de la ferme (si des mesures d'interdiction de mouvements sont en place) ainsi que le statut des contrôles de biosécurité.

ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

L'équipement de protection individuelle (EPI), à savoir masques, gants, lunettes protectrices, vêtement de protection (tabliers à usage unique), couvre-chaussures, doit être revêtu lorsque l'on s'acquitte des tâches ci-après qui comportent le risque d'exposition aux oiseaux et à leurs produits :

- Transport des volailles et nettoyage du matériel ayant servi au transport
- Contrôle visuel des volailles lors de la livraison
- Nettoyage des cages et des locaux servant à détenir, abattre ou transformer la volaille ;
- Abattage, y compris plumage, éviscération et arrachage de la peau
- Transformation de la viande, de la carcasse, des intestins et d'autres produits crus de volaille
- Élimination des plumes et d'autres matières des surfaces de travail et des drains
- Élimination des plumes, des matières fécales et des oiseaux morts.

L'accomplissement de ces tâches comporte un risque élevé de transmission de la grippe aviaire s'il y a un oiseau infecté sur le marché. Du fait de la nature de la transformation dans un grand nombre de marchés d'animaux vivants, la création d'aérosols contenant des matières fécales, du sang, des plumes et/ou de la chair constitue un risque potentiel grave.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

Ce groupe de mesures exigera des changements radicaux de comportement et l'on s'attend à ce que leur application ne se fasse pas sans mal. Toutefois, l'inspection visuelle de l'état de santé de la volaille n'étant pas fiable (voir inspection visuelle ci-dessus), il n'existe pas d'autre méthode efficace pour protéger contre la grippe aviaire toute personne professionnellement impliquée dans la manipulation de volailles ou ses produits. Par conséquent, on accorde à l'application de ce groupe de mesures un degré de priorité élevé.

On peut omettre certains vêtements protecteurs si l'on dispose de salles de douche, de vestiaires, de pièces où garder les vêtements propres et où laver les vêtements. De même, on peut se dispenser de gants si l'on se lave les mains (voir la section ci-dessous) tout de suite après avoir effectué des tâches à haut risque.

Les travailleurs ne doivent pas quitter les zones réservées à ces tâches à haut risque avant d'avoir ôté tout vêtement contaminé ou l'EPI. Comme au fil du temps on aura besoin d'une grande quantité d'EPI, il faudra planifier avec soin et bien choisir les travailleurs qui y auront droit.

DÉLIMITATION DU MARCHÉ (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

Il faut délimiter dans le marché, de préférence avec des barrières pour empêcher l'accès du grand public aux zones où les activités ci-après se déroulent :

- Livraison de la volaille
- Entreposage des oiseaux vivants dans des cages
- Abattage, y compris plumage, éviscération et arrachage de la peau
- Transformation de la viande, de la carcasse, des intestins et d'autres produits crus de volaille
- Nettoyage des cages
- Élimination des déchets de volaille.

En général, le public ne devrait pas traverser les zones potentiellement contaminées pour accéder à d'autres parties du marché. Si un client exige de voir la volaille vivante avant l'abattage, cet accès ne doit lui être accordé qu'à la condition qu'il assume la pleine responsabilité de pénétrer dans la zone réservée aux animaux.

Il faut aussi établir des zones séparées dans le marché pour éviter la contamination croisée entre aliments. Dans cette optique, il convient d'éduquer les consommateurs à la prévention de la contamination croisée (par exemple, manger des fruits ou des légumes après avoir manipulé de la volaille non cuite).

Il s'agit là aussi d'un groupe de mesures hautement prioritaires du fait du risque élevé que font courir ces processus (comme il a été indiqué plus haut) et du très grand nombre de personnes qui fréquentent le marché.



EAU POTABLE ET LAVAGE DES MAINS (DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRIORITÉ)

Il faut disposer d'eau potable pour le nettoyage et pour se laver les mains. Les gestionnaires du marché devraient s'assurer auprès des autorités locales que l'eau dont le marché est approvisionné est bien potable. Si ce n'est pas le cas, il faut envisager un traitement de l'eau sur place (par exemple, installation d'un appareil de chloration ou chloration systématique des réservoirs d'eau qui alimentent le marché).

Il faut mettre à disposition des transporteurs, des propriétaires d'étals, des personnes chargées de l'abattage et de la transformation et des clients qui manipulent des oiseaux vivants, du savon, de l'eau potable, des serviettes jetables, et afficher à leur intention des aide-mémoire sur les procédures à suivre. Le lavage des mains doit se faire immédiatement après avoir manipulé la volaille pour prévenir la transmission aux personnes et aux surfaces ainsi qu'aux équipements. Le lavage des mains dans les règles réduit la possibilité de contamination entre mains et visage et constitue par conséquent une mesure prioritaire.

CAGES (DEGRÉ MOYEN DE PRIORITÉ)

Dans les étals des marchés, les cages doivent être conçues de manière à ce que les matières fécales ne se répandent pas à l'extérieur (par exemple, utilisation de tiroirs sous les cages pour recueillir les matières fécales). Cela contribuera à prévenir la transmission de la grippe aviaire d'un oiseau à l'autre et facilitera le nettoyage des cages et des zones où elles sont gardées. L'utilisation de cages en plastique ou en métal rendrait le nettoyage plus efficace. Les cages en bambou sont bon marché, mais comme il est difficile voire impossible de les nettoyer, il ne faut pas s'en servir plus d'une fois.

La volaille ainsi que les autres espèces animales doivent être placées dans des cages séparées et les cages doivent être entreposées dans des endroits également séparés pour prévenir le transfert de matière fécale d'une espèce à l'autre (des canards aux poules, des oiseaux sauvages aux poules, des poules aux singes, etc.). Il faut empêcher les animaux tels que les chats de manger les poules mortes.

On accorde à ce groupe de mesures une priorité moyenne car les EPI, la délimitation du marché et le lavage des mains sont plus efficaces et forment la série principale de mesures de prévention. Par ailleurs, la plupart des animaux ne sont sur le marché que pour une période de temps trop courte pour courir le risque d'être infectés.



Marchés-santé : *guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les* marchés alimentaires

NETTOYAGE

(DEGRÉ MOYEN DE PRIORITÉ)

Il convient de désigner une période de 24 heures (dans l'idéal, une fois par semaine ou un autre intervalle de temps convenu) pendant laquelle il est interdit de procéder à la vente ou à la transformation de la volaille ou des produits de volaille. Toutes les parties du marché entrant en contact avec la volaille ou les produits de volaille doivent être nettoyées (lavage à l'eau chaude et au savon, rinçage à l'eau potable et aseptisation à l'aide d'un désinfectant). Des ressources financières seront requises pour appliquer cette mesure, mais le coût est bien moins élevé que celui qu'entraînerait une flambée de grippe aviaire.

Les véhicules et les moyens servant au transport, y compris les principales surfaces de contact (par exemple, sols et plateformes de chargement), doivent être nettoyés (balayés, lavés et aseptisés) périodiquement. Bien qu'il soit difficile de nettoyer à fond un camion ou une motocyclette, il faut s'attacher à bien nettoyer les surfaces de contact. Il est à noter que la pratique consistant à vaporiser du désinfectant sur une surface 'sale' (couverte de poussière, matières fécales, etc.) est en générale inefficace.

Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées selon les règles (lavage à l'eau chaude et au savon, rinçage à l'eau potable et aseptisation à l'aide d'un désinfectant). Dans cette optique, toutes les surfaces en contact avec des aliments doivent être lisses et étanches pour pouvoir être bien nettoyées. Dans le cadre de cette mesure, les surfaces doivent faire l'objet de vérifications de maintenance.

On accorde à ce groupe de mesures une priorité moyenne car les EPI, la délimitation du marché et le lavage des mains forment la série principale de mesures de contrôle et sont plus efficaces que ces mesures de prévention.

INSTALLATIONS

(DEGRÉ MOYEN DE PRIORITÉ)

Les systèmes de drainage doivent être inclinés convenablement pour que les eaux usées ne s'écoulent pas vers d'autres parties du marché. Leur agencement doit permettre d'enlever facilement les plumes et autres débris et empêcher que les aérosols ne se dégagent. Le système de drainage doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne s'encrasse. Il faut éviter la formation d'aérosols lors du nettoyage.

Le virus de la grippe aviaire peut survivre dans l'eau. Par conséquent, toute eau en contact avec des oiseaux peut être contaminée. Le contact avec cette eau ou le contact de cette eau sur des surfaces peuvent entraîner une transmission directe ou indirecte. Les déchets solides et liquides contenant des matières potentiellement infectieuses comme les plumes et les excréments doivent être éliminés quotidiennement.



Annexes

On accorde à ce groupe de mesures une priorité moyenne car la concentration du virus de la grippe aviaire dans l'eau est moins grande que dans le sang, la chair, les plumes et les excréments. Toutefois, il est important de gérer et d'éliminer les déchets de manière sûre pour prévenir la propagation du virus dans l'environnement et empêcher que l'infection ne se perpétue dans le réservoir animal.

TRAITEMENT PAR LOTS (PRIORITÉ FAIBLE)

Les camions et motocyclettes ne doivent transporter les oiseaux vivants que depuis une exploitation à la fois (ou bien il faut faire en sorte, si cela est possible, que les animaux soient séparés). Les lots de volaille doivent être placés dans des cages séparées. Pour l'abattage et l'habillage, il faut procéder par lots et nettoyer après chaque lot. L'eau chaude servant à plumer la volaille doit être bouillie pour chaque lot. Dans l'idéal, l'eau devrait être renouvelée pour chaque lot. À l'étalage, il faut séparer par lot la viande et les autres produits de volaille.

Ce groupe de mesures a été élaboré pour prévenir la contamination croisée d'un lot d'oiseaux ou de volaille infecté à un autre. Par 'lot' on entend un groupe d'oiseaux élevés ensemble dans une exploitation ou un groupe d'oiseaux transformés ensemble. Ces mesures sont utiles également pour aider à remonter à la source quand un oiseau infecté a été détecté. Ces mesures exigent des changements importants dans la manière de procéder actuelle et comme elles ne préviennent pas directement la transmission aux humains, elles ont une priorité beaucoup moins grande que les autres mesures décrites ci-dessus.



ANNEXE 4

BIBLIOGRAPHIE ET LIENS UTILES

- Grippe aviaire et sécurité sanitaire des aliments. Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire. OMS, <http://www.who.int/food-safety/micro/avian/fr/index.html>.
- Public health interventions for prevention and control of avian influenza: a manual for improving biosecurity in the food supply chain. OMS/SEARO, 2006, http://w3.who.org/en/section23/section1001/section1110_11528.html.
- Baseline study of hazards and critical control points of street-vended foods in Bodija Market, Ibadan, Nigeria, OMS/AFRO, 1999.
- Basic food safety for health workers, <http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/healthworkers/en/index.html>.
- Building a Healthy City: A Practitioners' Guide, WHO/EOS/95.10, OMS, Genève, 1995.
- Cinq clefs pour des aliments plus sûrs, <http://www.who.int/foodsafety/consumer/en/>.
- La salubrité des aliments – Un enjeu de santé publique essentiel pour le nouveau millénaire, WHO/SDE/PHE/FOS/99.4, OMS, Genève, 1999.
- Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, Publication conjointe FAO/OMS, http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/French_Guidelines_Food_control.pdf
- Healthy Cities – Guidelines for the Development of Healthy Cities Projects and Activities, WHO-EM/PEH/501/E/L, WHO Geneva, 1997.
- Healthy Marketplaces in Paramaribo, Suriname, Report of a PAHO/WHO Mission, 1999.
- Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses, http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_smallbus/en/index.html.
- Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique (norme régionale pour l'Afrique), http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do.
- Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (norme régionale pour l'Amérique latine et les Caraïbes), http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do.

ISBN 978 92 4 259393 8



9 789242 593938