

Cultiver sans risque : les bonnes pratiques agricoles garantissent un approvisionnement alimentaire sûr et durable

Le 7 juin marque la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments. Cette journée est importante pour une raison très simple : chaque année, quelque 600 millions de personnes dans le monde souffrent de maladies d'origine alimentaire, tandis que l'on estime à 3 millions le nombre de décès imputables à des maladies contractées en consommant des denrées alimentaires ou de l'eau insalubres. Ce tribut annuel effarant concerne toutes les régions du monde, bien que les effets les plus dévastateurs soient ressentis en Afrique sub-saharienne et dans le sud de l'Asie, où l'accès à la réfrigération et aux autres technologies modernes de conservation alimentaire est moindre. Malgré les améliorations majeures qui ont eu lieu dans certaines régions depuis les années 1980, le problème demeure vaste et urgent.

Les dangers de l'approvisionnement alimentaire peuvent se manifester à n'importe quel stade du processus de la fourche à la fourchette. Nombre d'entre eux sont liés à la préparation des aliments et chaque cuisinier doit prendre toutes les précautions possibles pour que sa cuisine conserve un niveau satisfaisant de propreté et de sécurité. Les mesures qui peuvent être prises plus en amont du processus pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans les exploitations agricoles où ils sont produits, sont moins connues. Un approvisionnement alimentaire sûr commence par de bonnes pratiques agricoles, notamment par la protection des cultures contre la contamination par des micro-organismes pathogènes et d'éventuelles toxines.

Les agronomes ont un rôle considérable à jouer

Depuis quelques dizaines d'années, grâce aux réussites de la recherche et développement dans le domaine de l'agronomie, un large éventail de produits de protection des cultures a permis de mettre à la disposition des agriculteurs toute une gamme d'outils soigneusement élaborés pour la production de cultures sûres et saines. Par exemple, *Fusarium* est une moisissure qui peut produire des mycotoxines mortelles dans le blé, le maïs et l'orge. Des fongicides à large spectre développés récemment sont aujourd'hui utilisés pour empêcher la propagation des moisissures dans ces cultures. Ces agents jouent un rôle actif dans la protection de la santé des consommateurs et évitent le gaspillage que représente la destruction des céréales infectées.

Par le passé, les pesticides, les herbicides et les fongicides ont parfois été eux-mêmes considérés comme des menaces pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'eau. Toutefois, l'innovation dans le domaine de la protection des cultures a parcouru un long chemin depuis que Rachel Carson a attiré l'attention sur ces risques dans son ouvrage majeur publié en 1962, *Printemps silencieux*. Aujourd'hui, les agents de protection des cultures sont développés sans jamais perdre de vue la santé humaine et l'environnement. Au cours des 60 dernières années, ces agents sont devenus plus ciblés et plus efficaces... et ils sont appliqués avec beaucoup plus de parcimonie. Depuis les années 1950, le secteur de l'agronomie est parvenu à une réduction remarquable de 95 % des doses d'ingrédients actifs utilisés à l'hectare. Parallèlement, les rendements agricoles ont plus que triplé grâce à de

multiples innovations. Ces mesures visant à rendre les denrées alimentaires plus sûres pour tous ont été renforcées par le Codex Alimentarius, le système de normes internationales ouvert et transparent établi en 1963 pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

Un respect profond pour la santé et l'environnement

Il se trouve que de nombreux produits de protection des cultures sont aujourd'hui obtenus à partir de sources naturelles ou ont été soumis à l'épreuve du temps de manière si complète qu'ils sont considérés comme des pratiques traditionnelles. Cela signifie qu'ils sont couramment utilisés sur des exploitations spécialisées dans la culture de produits biologiques. Biologiques ou non, les agriculteurs partout dans le monde dépendent aujourd'hui d'une série d'ingrédients actifs pour rendre leurs exploitations plus productives et leurs récoltes plus sûres pour la consommation.

Ceux d'entre nous qui travaillent dans le domaine des sciences agricoles savent bien que ces avancées ne sont pas toujours appréciées des personnes qui souhaiteraient que les insecticides et les fongicides ne fassent pas partie du système alimentaire mondial. Vu sous un certain angle, je suis d'accord avec eux. Toutefois, j'ai été le témoin direct des dégâts provoqués par les ravageurs et des conséquences de l'échec d'une récolte sur les agriculteurs et leurs familles. La dévastation infligée cette année par les nuées de sauterelles en Afrique et en Asie n'est qu'un exemple parmi d'autres.

Relever le défi du changement climatique

La nécessité de produits de protection des cultures a augmenté régulièrement tandis que la hausse des températures à l'échelle mondiale élargissait l'aire de répartition de nombreux ravageurs et maladies. L'été dernier aux Pays-Bas, un agriculteur m'a signalé la présence dans ses champs d'un insecte qu'il n'avait jamais vu auparavant. Notre équipe a fait des recherches et a découvert que ce ravageur était bien connu au Brésil... et qu'il devenait problématique sous les climats septentrionaux en raison d'hivers moins rigoureux. En tant que secteur industriel, l'un de nos objectifs consiste à fournir aux agriculteurs les moyens les plus sûrs et les plus efficaces pour écarter de telles menaces.

Vues à l'échelle macroscopique, les avancées de l'agronomie représentent sans conteste une part importante de la solution au changement climatique. Les produits de protection des cultures les plus récents s'attaquent directement au changement climatique – en permettant aux agriculteurs de produire plus de nourriture par unité de superficie que jamais auparavant dans l'histoire de l'agriculture. Cet aspect est essentiel si l'on espère mettre un terme à l'expansion de l'activité humaine dans des régions telles que la forêt primaire d'Amazonie – une ressource naturelle précieuse qui sert un objectif commun plus important en tant que puits de carbone et espace de préservation de la biodiversité que transformée en champ de maïs.

Assurer la sécurité sanitaire de la nourriture que nous mangeons fait partie des nombreux objectifs sociaux et environnementaux que, chez Syngenta – et chez nos futures

compagnies sœurs ADAMA et Sinochem agriculture – nous nous efforçons d’atteindre. Je suis particulièrement fier de nos collaborateurs qui créent des solutions de protection des cultures, contribuant ainsi à nourrir l’humanité en toute sécurité tout en protégeant l’environnement. Des progrès ont été accomplis, mais nous devrions tous prendre un moment, en cette Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments, pour renforcer notre détermination. Même confrontés à une pandémie mondiale et à une myriade d’autres défis, nous devons continuer d’aller de l’avant dans nos efforts pour préserver la planète et ses habitants.

Erik Fyrwald