

Optimiser l'exportation :

les efforts déployés par le Costa Rica pour assurer la sécurité sanitaire des aliments

By Sinead Harvey

Dans la grande exploitation agricole d'Alberto José Salas Jiménez, dans la région d'Alajuela, à l'ouest de San José, la capitale du Costa Rica, les bovins sont élevés au cœur d'un cadre naturel luxuriant. Prenant avantage du sol volcanique fertile et du climat tropical du Costa Rica, M. Salas Jiménez élève des bovins destinés aux marchés internationaux.

La gamme de produits locaux exportés sur des marchés étrangers s'est élargie ces dernières années, et chacun d'eux, avant d'arriver dans des assiettes, est soumis à tout un parcours d'évaluation sanitaire. Ce processus comprend des tests rigoureux visant à détecter les contaminants dans les produits carnés et à vérifier si ceux-ci sont propres à la consommation locale et à l'exportation.

Les éleveurs comme M. Salas Jiménez sont autorisés à utiliser des vaccins et des médicaments vétérinaires pour gérer les maladies animales, et à utiliser des pesticides pour lutter contre les plantes adventives dans les champs où paissent les troupeaux. Les résidus de telles substances chimiques peuvent persister dans la viande et potentiellement se retrouver dans la chaîne alimentaire humaine. Une surveillance à toute épreuve de la sécurité

sanitaire des aliments est donc essentielle à la santé publique.

Le Service national de santé animale du Costa Rica (SENASA), qui fait partie du Ministère de l'agriculture et de l'élevage, veille à ce que les produits d'origine animale répondent aux normes nationales et internationales, en vue de protéger la santé publique et de faciliter les exportations sur les marchés. Auparavant, le service devait expédier des échantillons d'aliments à l'étranger pour qu'ils y soient soumis à des tests. Les coûts engendrés étaient supportés par les producteurs. Ce processus donnait lieu à des dépenses plus élevées et retardait l'obtention des approbations nécessaires à l'exportation.

Par l'intermédiaire du Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture (Centre mixte FAO/AIEA), l'AIEA appuie depuis 2014 le SENASA dans la mise à niveau de son Laboratoire national de services vétérinaires (LANASEVE) en le dotant de matériels spécialisés pour réaliser des tests de sécurité sanitaire des aliments à l'aide de techniques nucléaires, et en dispensant des formations. Le LANASEVE fait désormais appel à des techniques isotopiques permettant

de détecter les traces de contaminants nocifs tels que les pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires, les substances chimiques ou encore les métaux lourds, et d'en déterminer la quantité. Le laboratoire vérifie ainsi que les produits carnés sont propres à la consommation.

« Les producteurs n'ont plus besoin d'expédier des échantillons à l'étranger, ce qui représente un gain de temps et d'argent », explique M. Luis Matamoros, le Directeur général du SENASA. « Cette collaboration a renforcé la capacité opérationnelle du SENASA en assurant la sécurité sanitaire des aliments destinés aux consommateurs, et en rendant nos producteurs plus compétitifs par l'ouverture de nouvelles opportunités sur les marchés, et ce sans coûts supplémentaires liés aux tests. »

Selon Yajaira Salazar Chacón, cheffe de la Division de la sécurité sanitaire des aliments au LANASEVE, en 2024, le laboratoire peut effectuer des tests pour détecter la présence de 410 composés chimiques, contre 54 en 2014. « Notre laboratoire réalise désormais près de 98 % des tests requis en interne et seulement environ 2 % d'entre eux sont effectués par des laboratoires externes. Comme le SENASA n'impose plus aux producteurs de prendre en charge les frais de ces tests, une charge financière considérable a été supprimée, et les producteurs se conforment plus facilement aux normes d'exportation. »

Aujourd'hui, le LANASEVE est internationalement reconnu comme un

laboratoire régional de premier plan dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et il fournit des formations à d'autres laboratoires de la région. « Ce progrès nous permet d'aider d'autres laboratoires régionaux dans le domaine des analyses relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ce qui renforce la conformité globale aux normes de qualité et de sécurité sanitaire », ajoute M^{me} Salazar Chacón.

L'optimisation dans leur ensemble des services d'analyse laboratoire de LANASEVE a stimulé la force d'exportation costaricaine de manière considérable. Grâce à ces efforts, les marchés internationaux sont restés ouverts aux produits d'origine animale provenant du Costa Rica et l'entrée de ceux-ci sur de nouveaux marchés a été facilitée.

« En cinq années seulement, la Chine est devenue le principal marché du Costa Rica en matière d'exportations de produits d'origine animale », indique M. Matamoros.

La croissance des exportations de viande a permis à des producteurs comme M. Salas Jiménez de pérenniser et d'accroître leurs moyens de subsistance.

« Je suis sûr que nos produits costaricains sont non seulement propres à la consommation mais également à la hauteur de normes de sécurité sanitaire élevées, à l'intérieur comme à l'extérieur de nos frontières », déclare M. Salas Jiménez.



Grâce à l'appui que lui fournit l'AIEA, le LANASEVE fait désormais appel à des techniques isotopiques permettant de détecter les traces de contaminants nocifs tels que les pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires, les substances chimiques ou encore les métaux lourds, et d'en déterminer la quantité. Le laboratoire vérifie ainsi que les produits carnés sont propres à la consommation.

(Photos : S. Harvey/AIEA)