

Rôle des laboratoires de contrôle de la qualité dans la sécurité alimentaire.

La sécurité alimentaire existe lorsque
tout les êtres humains ont à tout
moments accès à une nourriture
suffisante saine et nutritive,
permettant de satisfaire leurs besoins
et préférences alimentaires pour
assurer une vie saine et active.

Sommet mondial de l'alimentation, Rome 1996.

Situation actuelle de l'Algérie:

50% des besoins alimentaires sont satisfaits par l'importation soit **une calorie sur deux est importée**. Cette proportion pourrait augmenter par l'effet négatif de la sécheresse et des changements climatiques sur les productions alimentaires. Le niveau d'alerte est donc atteint sinon dépassé.

La sécurité alimentaire est basée sur quatre piliers dont les laboratoires de contrôles de qualité constituent la plateforme.

Accès à l'aliment:

- Production propre
- Achat

Disponibilité de l'aliment:

- Aliment en quantité suffisante
- Production ou importation

Le laboratoire de contrôle
de qualité des aliments

Qualité de l'aliment:

- Nutritionnelle
- Sanitaire

Stabilité:

- Accès permanent à l'aliment.

Le laboratoire de contrôle de la qualité permet donc de réaliser des analyses pour assurer:

- Le contrôle des origines. **Traçabilité**
- Le contrôle de la composition. **Caractérisation de l'aliments local pour élaborer des normes.**
- La détection des sources de contamination bactérienne et chimique. **Pesticides**
- Le contrôle de la chaîne de fabrication ou de transformation. **Procès de fabrication de l'aliment**
- Le contrôle de la chaîne du froid.

Conclusion et propositions

- Amélioration des performances techniques par un renforcement des laboratoires existant et installation de nouveaux laboratoires pour assurer un accompagnement convenable des filières agroalimentaires régionales et nationales.
- Eliminer les facteurs aggravant la dépendance alimentaire par un changement des habitudes alimentaires et une valorisation des bioressources locales.
- Revenir à des régimes alimentaires moins caloriques, par la valorisation du patrimoine culinaire locale et la diète méditerranéenne avec une élimination totale du gaspillage.
- Continuer l'effort pour le développement agricole avec une association plus étroite des Universités.