

Démocratiser la sécurité alimentaire - pour tous et partout

Une interview exclusive avec Maame Ekua Manful, spécialiste de l'alimentation, entrepreneur et penseur de systèmes à l'intersection de la nutrition et de la sécurité alimentaire.

Septembre 30, 2021

Michelle Müller, assistante marketing chez NEMIS Technologies :

C'est un grand plaisir de vous parler aujourd'hui, Maame ! Quel est votre parcours, et qu'est-ce qui a suscité votre intérêt pour la sécurité alimentaire ?

Je m'appelle Maame Ekua Manful et je suis une scientifique spécialisée dans l'alimentation qui travaille à l'intersection de la nutrition et de la sécurité alimentaire. Après avoir obtenu mes deux premiers diplômes en sciences alimentaires, j'ai compris qu'il était nécessaire de me spécialiser dans la sécurité et dans la qualité des aliments, et plus particulièrement dans les systèmes de gestion de la qualité des aliments. Il n'y a aucun sens à consommer des produits nutritionnels s'ils ne sont pas également sûrs pour la consommation humaine. Actuellement, je concentre mes recherches doctorales sur la sécurité alimentaire et les affaires réglementaires des ingrédients recyclés.

Ma passion pour la sécurité alimentaire est née d'une expérience personnelle, il y a quinze ans, lorsque je suis tombée très malade après avoir consommé des aliments vraisemblablement contaminés. Après avoir reçu un diagnostic erroné de Malaria, sans savoir que je souffrais d'une fièvre typhoïde causée par la Salmonelle, j'ai failli perdre la vie. Cette expérience a eu un impact considérable sur moi - mon éducation, ma famille et ma vie entière. Malheureusement, nous oublions de nous rappeler que lorsque des incidents liés à la sécurité alimentaire se produisent, il s'agit du patient et des effets en cascade qu'ils provoquent. Sur la base de mon histoire personnelle, je pense donc que tout le monde, que ce soit dans le monde développé ou dans le monde en développement, devrait avoir le droit d'accéder à des aliments sûrs.

Tout comme nous, vous avez participé cette année au "Food Systems Game Changers Lab" des Nations Unies (un programme mondial visant à construire un meilleur avenir alimentaire). Quel était votre rôle et quels étaient vos objectifs ? Quels sont les principaux défis de notre système alimentaire actuel ?

Le Food System Game Changers Lab (laboratoire sur les mutations du système alimentaire) soutient le Sommet des Nations Unies sur le système alimentaire de cette année, au cours duquel plus de 850 mutations ont été sélectionnées dans 127 pays et ont été regroupées en 24 catégories. Ces 24 catégories ont suivi un programme d'accélération des solutions d'une durée de 12 semaines. Le Food System Game Changers Lab a permis aux catégories de développer ce que nous appelons des agendas d'action pendant cette phase, en collaboration. J'ai eu l'honneur de guider la 24e catégorie, dont l'objectif était de promouvoir la sécurité alimentaire et la traçabilité dans le système alimentaire actuel.

En ce qui concerne le plus grand défi de notre système alimentaire, je pense que c'est la sécurité alimentaire. Très souvent, nous ne voyons qu'une approche réactionnelle de la sécurité alimentaire. La consommation alimentaire s'accompagne de problèmes de sécurité alimentaire tels que la contamination microbiologique, les résidus de pesticides, les allergènes et les perturbateurs endocriniens. Alors que la malnutrition peut être partiellement corrigée, les incidents liés à la sécurité alimentaire sont très difficiles à inverser et, la plupart du temps, les coûts et les implications sont élevés.

L'interconnexion à l'échelle mondiale n'a jamais été aussi présente qu'au cours de la pandémie de Covid-19. Les multinationales utilisent des économies d'échelle (une économie d'échelle correspond à la baisse du coût unitaire d'un produit qu'obtient une entreprise en accroissant la quantité de sa production), et la moindre erreur dans leurs opérations peut avoir un impact considérable sur les personnes, les animaux et l'environnement. Quel est votre point de vue à ce sujet, et où voyez-vous des défis, mais aussi des opportunités ?

Le défi réside dans le fait qu'il ne s'agit pas seulement de nourrir le plus grand nombre de personnes possible, mais aussi de produire de grandes quantités d'aliments sûrs. Si nous nous concentrons uniquement sur le fait que nous avons plus de bouches à nourrir et que nous déployons ensuite des méthodes de fabrication rapide d'aliments, des robots, l'Intelligence Artificielle, etc. pour produire de plus en plus, nous avons tendance à oublier que les méthodes de détection de la sécurité alimentaire devraient également suivre le rythme des systèmes de fabrication rapide.

Nous devons développer des méthodes localisées et démocratisées pour que les gens, où qu'ils soient, puissent contrôler leur sécurité alimentaire. Cela signifie que nous devons passer des méthodes traditionnelles, souvent laborieuses, gourmandes en ressources et en temps, à des kits de test sûrs, rapides, peu coûteux et faciles à utiliser, que chacun peut utiliser partout, là où la sécurité alimentaire doit être assurée. Avec les systèmes de fabrication rapide des aliments, nous avons besoin de systèmes de dépistage et de détection rapides de la sécurité alimentaire - et cela va de pair avec la production de plus de nourriture pour assurer la sécurité alimentaire mondiale.

"L'OMS estime que 600 millions de personnes tombent malades et que 420 000 personnes meurent chaque année à cause de la consommation d'aliments contaminés. Les plus touchés sont les enfants de moins de cinq ans des pays à revenu faible ou intermédiaire. La Banque mondiale estime que les coûts socio-économiques des maladies d'origine alimentaire dépassent 110 milliards de dollars." Quel potentiel voyez-vous pour une solution sûre, sur site, peu coûteuse et portable en matière de sécurité alimentaire ?

Il existe un terrain de jeu inégal, tel que plus vous avez de ressources, plus vous pouvez vous en tenir aux méthodes traditionnelles de détection de la sécurité alimentaire. Cela ne favorise pas toujours les régions aux ressources limitées, comme les pays à faible revenu du monde en développement. Pour niveler le terrain de jeu, nous devons nous assurer que nous donnons accès à des outils simples qui peuvent être utilisés par tout le monde, qu'il soit riche ou pauvre, pour garantir que les produits provenant de ces régions et mis sur le marché sont sûrs. Car c'est bien de cela qu'il s'agit : nous devons avoir des aliments sûrs.

Il est donc temps que nous disposions de méthodes de test ou de dépistage simples, prêtes à l'emploi, peu coûteuses et réalisées sur place, afin de vérifier la sécurité alimentaire des produits avant leur mise sur le marché. Grâce à cette approche, nous économiserons une grande partie des coûts socio-économiques des maladies d'origine alimentaire, qui dépassent actuellement 110 milliards de dollars. Je souhaite vivre dans un monde où j'ai confiance dans la sécurité des aliments et où chacun peut être responsable de sa sécurité alimentaire.



Maame Ekuia Manful est une scientifique et une ingénieure en alimentation qui travaille à l'intersection de la nutrition et de la sécurité alimentaire. Après avoir obtenu deux diplômes en sciences alimentaires, elle s'est spécialisée dans la qualité et dans la sécurité des aliments. Elle a travaillé avec des startups et des entreprises établies pour les aider à mettre en place des systèmes de gestion de la qualité alimentaire. À l'université, elle a fondé avec ses collègues la société Sweetpot, qui aborde le problème de la carence en vitamine A en Afrique subsaharienne. Elle est actuellement engagée dans une recherche doctorale sur la sécurité alimentaire et les affaires réglementaires des ingrédients recyclés. Maame a dirigé la catégorie 24 du "Food Systems Game Changers Lab" des Nations Unies cette année, où elle a collaboré à la recherche de solutions pour promouvoir la sécurité alimentaire.