



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

COMITÉ DE L'AGRICULTURE

Vingt-quatrième session

Rome, 29 septembre - 3 octobre 2014

Stratégie de la FAO destinée à améliorer la sécurité sanitaire des aliments au plan mondial

Résumé

Suite à l'approbation par le Comité de l'agriculture, à sa dix-neuvième session, du cadre proposé par la FAO pour assurer des approvisionnements alimentaires sains et nutritifs conformément à une approche axée sur la filière alimentaire, la FAO a continué de jouer un rôle déterminant à l'échelle mondiale dans la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments et le renforcement des capacités. La sécurité sanitaire des aliments contribue à la réalisation des cinq Objectifs de l'Organisation; il est essentiel d'en tenir dûment compte pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi que pour réduire la pauvreté et promouvoir le développement économique. Les enseignements tirés au cours des dix dernières années et l'évolution des systèmes alimentaires ont mené la FAO à réexaminer son programme dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments lors du récent processus de planification stratégique. Le présent document expose les principaux domaines de travail qui ont été désignés comme éléments essentiels de la Stratégie de la FAO destinée à améliorer la sécurité sanitaire des aliments au plan mondial. Il s'agit, entre autres: i) de renforcer les capacités nationales de réglementation en matière de contrôle des aliments; ii) de fournir un appui à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur la science; iii) de promouvoir une meilleure gestion de la sécurité sanitaire des aliments aux différents stades de la filière alimentaire, iv) de faciliter l'accès à l'information par le biais de plateformes et de bases de données pertinentes; v) de contribuer à la collecte d'informations sur la filière alimentaire et de fournir des prévisions sur les questions intéressant la réglementation des aliments.

Compte tenu de son rôle essentiel dans la gouvernance mondiale, la FAO est bien placée pour aider les gouvernements à instaurer des systèmes de contrôle des denrées alimentaires. Sa connaissance de la filière alimentaire lui permet d'apporter un appui concret en matière d'application des orientations du Codex dans des sous-secteurs particuliers et de fournir des informations sur des questions complexes concernant la filière alimentaire. C'est en cela que l'Organisation est si utile dans les efforts déployés à l'échelle mondiale pour résoudre des problèmes tels que la résistance antimicrobienne. En outre, le nouveau Cadre stratégique de l'Organisation a renforcé le rôle unique de chef de file de la FAO, chargée de traiter les aspects agroalimentaires du programme mondial de facilitation des échanges, de manière constructive et en accord avec l'obligation des pays de réglementer de façon efficace la santé des plantes, la santé des animaux et la sécurité sanitaire des aliments.

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org



m1159f

Suite que le Comité est invité à donner:

Le Comité de l'agriculture est invité à:

- a) approuver les principaux domaines de travail qui ont été désignés comme éléments essentiels de la Stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- b) se déclarer favorable à un rôle accru de la FAO dans les programmes de facilitation des échanges à l'appui de l'exécution de la stratégie de la FAO en matière de sécurité alimentaire.
- c) donner des conseils sur les moyens de satisfaire les demandes de plus en plus nombreuses présentées dans le cadre du programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire.
- d) donner des conseils sur la façon dont la FAO peut contribuer à la collecte d'informations sur la filière alimentaire et aider les pays à contenir la menace croissante que représentent la résistance antimicrobienne et ses éventuels effets néfastes sur l'alimentation et l'agriculture.

Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser à:

Renata Clarke

Chef de l'Unité chargée de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

Tél: +39-06 570 52010

I. Contexte et introduction

1. À sa dix-neuvième session (avril 2005), le Comité de l'agriculture a approuvé l'adoption d'une démarche axée sur la filière alimentaire pour assurer des approvisionnements alimentaires sûrs et nutritifs, et a reconnu la capacité unique de la FAO de prodiguer des conseils sur les questions complexes que posent l'alimentation et l'agriculture du stade de la préproduction à celui de la distribution aux consommateurs. Le document paru sous la cote COAG/2005/5 souligne l'importance d'une action conjuguant les interventions réglementaires et les instruments non réglementaires pour prévenir les incidents liés à l'insalubrité des denrées alimentaires, et reconnaît qu'il est essentiel de tenir compte des coûts liés à l'application des mesures de sécurité sanitaire et, en particulier, de leurs incidences éventuelles sur les petits producteurs.
2. Au cours des dix dernières années, la FAO a continué de jouer un rôle déterminant dans la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments et dans le renforcement des capacités dans ce domaine. La FAO accueille le secrétariat de la Commission mixte FAO/OMS et fournit, en collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé (OMS), les avis scientifiques sur lesquels reposent les normes du Codex. L'assistance technique de la FAO a permis aux États Membres de renforcer leur cadre réglementaire en matière de contrôle des produits alimentaires et de promouvoir la mise en place de programmes nationaux qui facilitent et encouragent le respect des bonnes pratiques sans recourir à la réglementation.
3. L'évolution du contexte économique, social, environnemental et technologique a changé les principales causes d'inquiétude dans le domaine de la sécurité alimentaire. La croissance démographique constante, l'urbanisation rapide, l'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires dans les pays industrialisés et dans les pays en développement, la nécessité de plus en plus urgente de conserver les ressources naturelles face aux changements climatiques, les progrès de la science et de la technologie, notamment l'adoption de nouveaux moyens de communication, sont autant de facteurs participant à l'apparition de nouveaux problèmes de salubrité des aliments. Ces mutations se sont accompagnées de nouveaux défis, mais ont également ouvert de nouvelles possibilités de traiter des problèmes de longue date et d'aborder les enjeux naissants.
4. L'évolution des systèmes alimentaires et des demandes émanant des pays a été prise en compte lors du processus de planification stratégique récemment mené au sein de la FAO, au cours duquel ont été définis les domaines prioritaires de la sécurité sanitaire des aliments nécessaires pour favoriser la réalisation des Objectifs stratégiques de l'organisation.
5. La sécurité sanitaire des aliments contribue à la réalisation des cinq Objectifs stratégiques de l'Organisation; durant l'exercice biennal en cours, les ressources en personnel dont disposent les équipes de travail n'ont pas suffi pour répondre aux demandes qui leur sont adressées en vue d'obtenir un avis d'expert. La nouvelle stratégie de sécurité alimentaire vise à guider un processus de réorientation et de réorganisation qui permettra au programme de sécurité sanitaire des aliments de contribuer de façon optimale à la réalisation des objectifs stratégiques de l'Organisation.
6. Le présent document a) décrit le rôle central du programme de sécurité sanitaire des aliments et sa contribution au mandat mondial de la FAO et aux programmes relevant du Cadre stratégique révisé et du Plan à moyen terme 2014-2017 (section II); b) présente la stratégie et les domaines prioritaires retenus pour le programme de sécurité sanitaire des aliments de la FAO (section III); et c) invite le Comité de l'agriculture à approuver les éléments fondamentaux de la stratégie de sécurité sanitaire des aliments et à donner des orientations sur un certain nombre de questions intéressant la mise en œuvre du programme de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique.

II. Pourquoi la sécurité sanitaire des aliments est-elle au cœur des principaux objectifs de la FAO?

Sécurité alimentaire et nutritionnelle

7. La sécurité sanitaire des aliments est un paramètre primordial de l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle, et apporte une contribution essentielle à la réalisation de l'Objectif stratégique 1 de la FAO. Les maladies d'origine alimentaire aggravent les carences en nutriments et les infections parasitaires d'origine alimentaire ont un énorme coût social, en particulier dans les pays en développement.

8. L'exposition aux risques chimiques continue de susciter une inquiétude grandissante, notamment parmi les petits exploitants et les consommateurs des pays en développement. Au niveau international, l'attention se porte actuellement sur la contamination par les aflatoxines, compte tenu de l'accumulation de preuves établissant le lien entre l'exposition à cet agent et le retard de croissance. On estime que dans certains pays africains, 80 à 100 pour cent des enfants sont exposés de manière chronique à cette toxine par le biais de leur alimentation.

9. Si l'on n'intègre pas de façon pragmatique, mais cohérente, la sécurité sanitaire des aliments au programme mondial d'action dans ce domaine, on risque de compromettre la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement et du Programme pour l'après-2015.

Production alimentaire durable

10. La promotion d'une intensification durable de la production alimentaire est un élément essentiel de l'Objectif stratégique 2, tout comme l'est la sécurité sanitaire des denrées alimentaires issues de cette production. Un certain nombre de problèmes de sécurité sanitaire des aliments, notamment dans la production de viande et de poisson, l'ont clairement illustré. De plus, les avantages que l'on peut tirer des nouvelles technologies appliquées à la filière alimentaire ne se manifesteront que si le public estime que ces technologies sont sûres.

Réduction de la pauvreté rurale

11. Le secteur de l'alimentation et de l'agriculture est un puissant facteur de croissance dans de nombreux pays en développement: l'agriculture représente jusqu'à 30 pour cent du produit intérieur brut et une part plus importante encore de l'emploi, en particulier dans les zones rurales. La sécurité sanitaire des aliments est une condition préalable fondamentale pour accéder aux marchés et constitue, de ce fait, un élément essentiel pour la réalisation de l'Objectif stratégique 3 de la FAO.

12. Le Comité des pêches a souligné que l'assistance technique fournie par la FAO aux pays en développement était essentielle pour favoriser le respect des exigences de sécurité sanitaire des aliments, en particulier dans la pêche artisanale. Si l'on veut que de tels programmes produisent des avantages sociaux, il sera essentiel de fournir un appui aux petits producteurs, notamment aux exploitations familiales, pour leur permettre de répondre aux exigences en matière de sécurité sanitaire.

Mettre en place des systèmes alimentaires plus ouverts et plus efficaces

13. La sécurité alimentaire joue un rôle majeur dans la mise en place de systèmes alimentaires plus ouverts et plus efficaces, qui relève de l'Objectif stratégique 4 de la FAO. Les normes convenues au plan international constituent les bases d'un système commercial international efficace. Plus les opérateurs de la filière alimentaires à même de respecter ces normes seront nombreux, plus les systèmes alimentaires seront ouverts, et moins les quantités de produits refusés sur le marché et les pertes alimentaires, qui conduisent à des inefficacités, seront importantes. Une étude récemment menée par le Centre du commerce international a montré que les exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments sont un défi majeur pour les entreprises du secteur alimentaire dans les pays en développement.

Prévenir les situations de crise dans la filière alimentaire et améliorer la résilience

14. La sécurité sanitaire des aliments est un élément de première importance dans la plupart des crises qui touchent la filière alimentaire. C'est également une question essentielle dans la gestion des interventions face à d'autres types de crises, notamment en cas de catastrophe naturelle ou de conflit, d'où l'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour la réalisation de l'Objectif stratégique 5 de la FAO

15. Le programme de sécurité sanitaire des aliments devrait contribuer à améliorer l'information sur la filière alimentaire au plan mondial et faciliter, de la sorte, l'alerte précoce et la prévention des situations d'urgence. Il devrait également permettre de fournir rapidement des orientations en cas de situation d'urgence et de renforcer la capacité des pays d'intervenir efficacement et rapidement lorsque cela est nécessaire.

III. Stratégie de sécurité sanitaire des aliments de la FAO et domaines prioritaires

16. Les sections précédentes montrent la nécessité de mettre en place un programme de sécurité sanitaire des aliments renforcé qui privilégie les biens et services publics, et qui les fournisse de manière efficace. La section ci-dessous présente les cinq éléments de la stratégie qui sont essentiels pour parvenir à cet objectif.

A. Renforcer les capacités nationales de réglementation en matière de contrôle des aliments et les mesures facilitant le commerce mondial

Axe stratégique: Jouer un rôle de chef de file dans les activités d'appui à la mise en place progressive de systèmes de contrôle des aliments et à leur évaluation.

Résultat: Un nombre croissant de pays ont visiblement amélioré leurs capacités dans le domaine du contrôle alimentaire et ont instauré un système qui contribue à la réalisation des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments et qui facilite l'accès au marché.

Encourager l'amélioration continue des systèmes nationaux de contrôle des aliments

17. La sécurité sanitaire des aliments relève en dernier lieu de la responsabilité des autorités nationales. La FAO aide depuis plusieurs dizaines d'années les autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments à renforcer leur système de contrôle. Les pays souhaitent vivement que les travaux en la matière se poursuivent; il convient désormais d'intégrer un certain nombre d'enseignements tirés de l'expérience dans les méthodes adoptées par la FAO pour mener ces travaux. Il convient, tout d'abord, de réaliser de façon plus systématique une évaluation des systèmes de contrôle des aliments qui serve de base à l'élaboration de stratégies rationnelles de renforcement des systèmes nationaux.

18. La FAO a entrepris la mise au point d'un outil d'évaluation, actuellement mis à l'essai dans plusieurs pays. L'OMS s'est associée à la FAO pour perfectionner cet outil qui, une fois mis au point, sera un outil commun en concordance totale avec les exigences internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments énoncées par le Codex Alimentarius et le règlement sanitaire international.

19. Une grande partie des travaux du Codex portent sur la définition de la qualité acceptable minimale des produits et de normes d'identité qui protègent le consommateur contre les pratiques déloyales dans le commerce alimentaire. Les systèmes de contrôle des aliments devraient garantir l'intégrité de l'approvisionnement alimentaire afin d'assurer que les niveaux de salubrité et de qualité voulus sont respectés.

20. La FAO contribue au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, notamment en s'engageant dans les processus mondiaux exerçant une influence sur le contrôle des aliments, en participant aux travaux des organismes du secteur privé qui ont une incidence croissante sur la réglementation transnationale des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, et en

encourageant, avec d'autres partenaires, l'homogénéité du renforcement des capacités et d'autres questions réglementaires.

21. Le programme de sécurité sanitaire des aliments de la FAO serait plus efficace si des liens plus étroits étaient établis avec les autorités nationales de sorte à renforcer le rôle de la FAO, en tant que catalyseur du partage des connaissances et de l'apprentissage mutuel entre les autorités chargées de la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments dans les États Membres.

Soutenir le programme mondial de facilitation des échanges commerciaux

22. Aux niveaux mondial et régional, les grands mécanismes de facilitation des échanges, tels que le Cadre intégré renforcé pour l'assistance technique liée au commerce pour les pays les moins avancés, pourraient avoir un effet multiplicateur sur la qualité des interventions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. L'accord récemment conclu par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur la facilitation du commerce comprend plusieurs dispositions relatives à la gestion des questions sanitaires et phytosanitaires; une fois l'Accord ratifié, il sera essentiel que la FAO participe aux activités de renforcement des capacités à l'appui de sa mise en œuvre.

23. De nombreux pays voient dans l'essor des échanges intrarégionaux un facteur de croissance. Plusieurs communautés économiques régionales ont élaboré ou sont en train d'élaborer divers accords favorisant les échanges intrarégionaux, parfois assortis de protocoles servant de guides à la réglementation applicable à la santé animale, à la santé des plantes et à la sécurité sanitaire des aliments au sein de la communauté. Les compétences de la FAO dans ces trois domaines justifient son rôle important de conseil auprès des communautés régionales sur ces questions.

24. Un grand nombre de nouveaux acteurs (organisations internationales, milieux universitaires et secteur privé) concentrent leurs efforts sur la «facilitation du commerce» et contribuent à la mise en place de systèmes de contrôle des aliments. Outre leur effet positif sur le volume total des investissements consacrés à la sécurité sanitaire des aliments, ces acteurs peuvent faciliter la collaboration intersectorielle et contribuer, ainsi, à une plus grande cohérence des interventions face aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments au niveau national. Il est important, toutefois, de fournir à ces «nouveaux acteurs» des orientations au sujet des bonnes pratiques dans le renforcement des capacités réglementaires en matière de contrôle des aliments. La FAO a un rôle important à jouer à cet égard.

25. Le résultat 1 de l'Objectif stratégique 4 de la FAO¹ fournit un cadre d'échanges qui favorise la collaboration entre la Division du commerce et des marchés, le Service de la santé animale, le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux et les autres services concernés par la sécurité sanitaire des aliments; cette collaboration était auparavant très limitée. Sur cette base, la FAO devrait jouer un rôle véritablement unique dans la promotion d'un commerce ouvert et équitable.

B. Favoriser une approche scientifique de la gestion et des décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments

Axe stratégique: Fournir des avis scientifiques fiables à l'appui des normes de sécurité sanitaire des aliments.

Résultat: Mise en place en temps voulu de normes fondées sur le risque qui abordent les problèmes actuels et les risques émergents dans la filière alimentaire, et qui rétablissent la confiance des consommateurs dans un système alimentaire mondial reposant sur des données scientifiques fiables.

Fourniture d'avis scientifiques au Codex

26. Le programme conjoint FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques à l'appui de l'élaboration des normes du Codex constitue un élément fondamental de la gouvernance mondiale de

¹ Le résultat 1 de l'Objectif stratégique 4 est le suivant: «des accords internationaux, des mécanismes et des normes qui contribuent à des échanges commerciaux et des marchés plus ouverts et plus efficaces sont élaborés et mis en œuvre par les pays».

la sécurité sanitaire des aliments. Les groupes conjoints d'experts FAO/OMS fournissent des avis faisant autorité et pertinents au niveau mondial², sans lesquels bon nombre de normes de première importance en matière de sécurité sanitaire des aliments n'auraient pas vu le jour. Ces dernières années, les membres de la Commission du Codex Alimentarius ont insisté sur la nécessité d'accroître les financements en faveur de ce programme.

27. La Commission du Codex a émis l'idée d'élargir la base de donateurs contribuant à ce programme en y incluant des donateurs du secteur privé. Au vu de la stratégie de la FAO en matière de partenariats avec le secteur privé, approuvée par les Membres en 2013, l'Organisation, soucieuse de préserver son indépendance et son impartialité, ne juge pas opportun que les travaux d'élaboration des normes soient financés par des acteurs privés.

28. Il faudra toutefois résoudre le problème de l'instabilité et de l'insuffisance du financement. Aux termes de l'article 9 des statuts de la Commission du Codex, les travaux du Codex sont financés par le budget ordinaire de la FAO et de l'OMS. Si l'on considère que le programme sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex fait partie intégrante du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, il convient d'appliquer cette règle budgétaire.

Fourniture d'avis scientifiques aux pays et aux partenaires

29. Les États Membres et les partenaires demandent à la FAO des avis et des conseils scientifiques en dehors des avis adressés au Codex. Plusieurs demandes d'avis scientifiques ont été adressées à la FAO au sujet de l'incidence des nouvelles technologies sur la sécurité sanitaire des aliments, et l'on peut s'attendre à ce que ce type de demandes soient de plus en plus nombreuses à l'avenir, tout comme devraient l'être les demandes d'analyse risques-avantages.

30. Au cours du dernier exercice biennal, la FAO a répondu à plusieurs demandes du Programme alimentaire mondial (PAM) qui désirait obtenir des conseils sur la qualité et la salubrité de ses approvisionnements en vue d'éviter les perturbations de ses approvisionnements en denrées alimentaires aux populations souffrant de malnutrition. Le PAM a notamment souhaité conclure avec la FAO un accord de collaboration à plus long terme qui lui permettrait d'obtenir en temps opportun des avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments. Plus généralement, la FAO doit envisager comment se préparer à fournir des avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments dans un délai très court, de façon à prévenir ou réduire les effets des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.

31. Le programme de travail de la FAO qui vise à renforcer les capacités des pays en développement pour leur permettre d'appliquer le cadre d'analyse des risques de façon efficace encourage également l'adoption généralisée d'approches scientifiques de la prise de décisions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et constitue un élément essentiel du programme de sécurité sanitaire des aliments de la FAO.

Participation effective au Codex

32. L'une des qualités essentielles du processus d'élaboration des normes du Codex réside dans sa nature ouverte; la FAO continue d'accorder une grande importance au renforcement des capacités des pays pour leur permettre de participer de façon effective aux travaux du Codex.

33. La participation effective dépend d'un certain nombre de compétences et de capacités au sein des pays; tous les aspects du programme de sécurité sanitaire des aliments de la FAO soutiennent cet objectif. Il n'en demeure pas moins nécessaire de mettre en place des programmes particuliers de manière à assurer un haut niveau de sensibilisation au Codex dans les pays en développement, à renforcer les structures et processus nationaux du Codex qui permettent aux pays d'établir une position solide sur les questions relatives au Codex, et à permettre aux délégués de bien rendre compte de la position de leur pays et d'intervenir dans la prise de décisions au sein du Codex.

² Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; réunion conjointe des groupes d'experts des résidus de pesticides; réunions conjointes des groupes d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques.

C. Améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire

Axe stratégique: Aider les pays en développement à instaurer une gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur le risque tout au long des filières alimentaires pertinentes pour les systèmes de production nationaux et locaux, conformément aux textes du Codex.

Résultat: Les perturbations des échanges commerciaux dues au non-respect des exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments sont moins nombreuses.

34. La prévention est la finalité ultime du contrôle des aliments et elle n'est possible que si les producteurs et les entreprises du secteur alimentaire mettent correctement en œuvre des programmes efficaces de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Un grand nombre d'organismes et d'ONG dispensent une formation à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments sur la base du système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP); ces dernières années, la FAO a, pour sa part, donné moins d'importance à la formation générale aux bonnes pratiques d'hygiène et au système HACCP. Il est évident, toutefois, que la présence au sein de la FAO de plusieurs divisions techniques spécialisées dans la production dans divers secteurs (pêche, élevage, secteur laitier, cultures) lui donne une réelle occasion d'intégrer la sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la filière alimentaire dans des programmes de développement sectoriels plus larges.

35. Les services fournis par la FAO à l'appui de l'amélioration de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire lui confèrent un avantage dans bien d'autres cas, notamment:

- a) lorsqu'il existe des synergies avec des travaux connexes sur le renforcement des capacités des organismes de réglementation. Cela s'est avéré particulièrement important ces dernières années avec l'émergence de normes transnationales privées dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et la nécessité de concilier efficacement ces systèmes privés avec les principaux systèmes officiels de contrôle.
- b) lorsqu'il y a des problèmes d'interprétation des textes du Codex; récemment, plusieurs demandes d'assistance ont par exemple été formulées dans le cadre de l'élaboration d'orientations à l'appui de la mise en œuvre des dispositions du Codex relatives aux pratiques d'hygiène dans la production des mollusques et à la réduction de la contamination microbienne dans la production de volailles.
- c) lorsqu'il existe des synergies avec des projets ou programmes particuliers de la FAO. Afin de mieux comprendre les effets des pratiques agricoles sur la résistance antimicrobienne et d'aider les pays à la contenir, la FAO a, par exemple, mis en œuvre un certain nombre de projets de pays destinés à évaluer les pratiques employées dans la production primaire et à promouvoir les bonnes pratiques, notamment l'utilisation prudente des antimicrobiens.

D. Créer des plateformes et des bases de données sur la sécurité sanitaire des aliments

Axe stratégique: Mettre en place des mécanismes qui favorisent le travail en réseau, le dialogue et l'accès à l'information, et qui facilitent une communication efficace sur les grandes questions qui touchent à la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle internationale.

Résultat: Communication et collaboration internationale efficaces sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.

Bases de données à l'appui de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments

36. En tant qu'organisation détentrice de savoirs, la FAO est considérée comme une source d'informations objectives et fiables. Si ce rôle se confirme de façon de plus en plus évidente depuis une dizaine d'années, les dépenses liées à la gestion des bases de données et des autres plateformes imposent une évaluation prudente de leur viabilité.

37. La FAO gère plusieurs bases de données qui fournissent des informations utiles à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments: les bases de données du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires comprennent des évaluations internationales des produits chimiques présentant un risque sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments et la base de données FAOLEX³ offre un recueil de textes juridiques se rapportant au contrôle des aliments dans un grand nombre d'États Membres. Les travaux en cours pour renforcer les bases de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire contribuent à l'évaluation de l'exposition alimentaire aux agents chimiques et biologiques, ainsi qu'à l'évaluation de l'apport nutritionnel.

Plateformes de communication

38. INFOSAN est un réseau FAO/OMS d'autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments, qui facilite l'échange rapide d'informations lors d'incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments. L'utilité du réseau dépend de la capacité des correspondants nationaux de fournir des informations fiables à l'appui de la prévention des situations d'urgence et d'exploiter ces informations de façon efficace. La FAO reconnaît qu'elle jouera, à l'avenir, un rôle essentiel dans le renforcement de ces capacités.

39. Parmi ses fonctions importantes, la FAO doit offrir, lorsque de besoin, un forum neutre d'échange d'informations, tel que la réunion technique récente sur la conduite à adopter face à la présence de faibles quantités d'OGM dans les produits commercialisés.

E. Améliorer la collecte d'informations et les prévisions sur la sécurité sanitaire des aliments

Axe stratégique: Jouer un rôle majeur dans la collecte, l'analyse et la communication des informations relatives à la filière alimentaire.

Résultat: Les pays sont mieux préparés aux problèmes qui apparaissent dans la filière alimentaire et la durabilité des systèmes alimentaires est encouragée.

40. Depuis de nombreuses années, la FAO examine, de façon ponctuelle, les nouveaux problèmes de sécurité sanitaire des aliments pour aider les États Membres à se préparer à y faire face. Durant l'exercice biennal en cours, l'Organisation a, par exemple, mené des travaux sur le séquençage d'un génome entier qui devrait très prochainement révolutionner les méthodes de surveillance à l'échelle mondiale et qui soulève un certain nombre de questions auxquelles les pays doivent se préparer à répondre.

41. Pour la FAO, se pose la question importante de savoir comment prévoir de façon systématique les problèmes qui auront une incidence sur le plan de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. D'après les conclusions d'une étude préliminaire, plusieurs services de la FAO participent à des activités formelles et informelles de prospective qui pourraient permettre de détecter ces problèmes. L'étude a recensé plusieurs groupes externes qui investissent dans des services de renseignement sur la sécurité sanitaire des aliments et qui, pour la plupart, reconnaissent le rôle majeur de la FAO dans l'élaboration de prévisions mondiales dans ce domaine.

42. La résistance antimicrobienne fait partie des nouveaux problèmes d'envergure mondiale. En tant qu'organisme chef de file dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO a un rôle important à jouer dans l'amélioration des connaissances sur les effets des pratiques agricoles sur l'apparition et la dissémination de la résistance antimicrobienne et, à l'inverse, sur les effets de la résistance antimicrobienne sur la production agricole et la sécurité alimentaire.

43. Les risques récurrents et nouveaux en matière de sécurité sanitaire des aliments (et des menaces à l'approche «Une seule santé»), souvent attribuables à l'interface entre les humains, les animaux, les plantes, la filière alimentaire et l'environnement, peuvent avoir de effets dévastateurs sur

³ FAOLEX est une base de données législatives à jour, qui représente la plus importante collection électronique de lois et prescriptions réglementaires nationales sur l'alimentation, l'agriculture et les ressources naturelles renouvelables.

les systèmes agroalimentaires. Le renforcement de la résilience et de la durabilité de ces systèmes requiert une approche multidisciplinaire du recueil et de l'analyse de l'information. Cette information est essentielle pour alimenter les débats urgents sur des questions telles que la résistance antimicrobienne et sur les stratégies d'adaptation au changement climatique dans des sous-secteurs particuliers.

44. Il a également été souligné qu'il était indispensable de mieux intégrer les questions de sécurité sanitaire des aliments dans les discussions tripartites régulières auxquelles prennent part la FAO, l'OMS et l'Organisation mondiale de la santé animale.

IV. Conclusion

45. La sécurité sanitaire des aliments ne pourra être améliorée que si les pays sont à même d'appliquer les bonnes pratiques et d'assurer le respect de réglementations nationales conformes aux prescriptions internationales. Compte tenu de son rôle essentiel dans la gouvernance mondiale, la FAO est bien placée pour aider les gouvernements à instaurer et mettre en œuvre des systèmes de contrôle des denrées alimentaires. Sa connaissance de la filière alimentaire lui permet d'apporter un appui concret en matière d'application des orientations du Codex dans des sous-secteurs particuliers et de fournir des informations sur des questions complexes concernant la filière alimentaire. C'est en cela que l'Organisation est si utile dans les efforts déployés à l'échelle mondiale pour résoudre des problèmes tels que la résistance antimicrobienne.

46. Le nouveau Cadre stratégique de l'Organisation renforce le rôle unique de chef de file de la FAO, chargée de traiter les aspects agroalimentaires du programme mondial de facilitation des échanges, de manière constructive et en accord avec l'obligation des pays de réglementer de façon efficace la santé des plantes, la santé des animaux et la sécurité sanitaire des aliments.

47. La FAO, en sa qualité d'organisation détentrice de savoirs et de forum intergouvernemental neutre, joue un rôle essentiel dans l'émission d'avis scientifiques fiables, faisant autorité et pertinents à l'échelle mondiale, sur lesquels repose la gestion de la sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial.

V. Questions soumises à l'examen du Comité de l'agriculture

48. Le Comité de l'agriculture souhaitera peut-être:

- a) approuver les principaux domaines de travail qui ont été désignés comme éléments essentiels de la stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- b) se déclarer favorable à un rôle accru de la FAO dans les programmes de facilitation des échanges à l'appui de l'exécution de la stratégie de la FAO en matière de sécurité alimentaire.
- c) donner des conseils sur les moyens de satisfaire les demandes de plus en plus nombreuses présentées dans le cadre du Programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire.
- d) donner des conseils sur la façon dont la FAO peut contribuer à la collecte d'informations sur la filière alimentaire et aider les pays à contenir la menace croissante que représentent la résistance antimicrobienne et ses éventuels effets néfastes sur l'alimentation et l'agriculture.