

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 8.1 de l'ordre du jour

CX/CAC 21/44/15 Add.1  
Juillet 2021

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-quatrième session

8 - 17 novembre 2021

### NOUVELLES SOURCES D'ALIMENTS ET NOUVEAUX SYSTÈMES DE PRODUCTION: LE CODEX DEVRAIT-IL SE PENCHER SUR CES QUESTIONS ET FOURNIR DES ORIENTATIONS?

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. La FAO et l'OMS examinent actuellement les nouvelles questions qui intéressent les systèmes agroalimentaires, en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, notamment les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production. Le présent document, concis, vise à attirer l'attention du Codex sur ces questions et, si les Membres sont intéressés, à demander l'avis du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius sur:

- les mécanismes par lesquels la FAO et l'OMS peuvent communiquer ces thèmes aux comités concernés;
- les modalités à suivre pour étudier la manière dont les travaux supplémentaires pourraient être lancés et repris par le Codex sur ces questions transversales;
- les processus qui permettraient au Codex d'évaluer de manière globale et de hiérarchiser les besoins potentiels en matière de mesures à prendre dans ces domaines.

#### Informations générales

2. Les défis qui se posent pour nourrir une population mondiale croissante, tout en produisant des aliments de manière plus durable, sont de plus en plus reconnus, ce qui favorise l'émergence, dans le domaine des systèmes alimentaires, d'innovations qui dessinent le paysage agroalimentaire de demain. Certaines de ces technologies «révolutionnaires» en sont déjà à divers stades de développement à travers le monde. Il est donc indispensable d'évaluer de manière objective les avantages qu'elles pourraient apporter ainsi que les risques qui pourraient leur être associés, notamment en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. L'un de ces domaines émergents est celui des «nouveaux aliments et systèmes de production», domaine qui connaît déjà une croissance rapide et qui est très probablement amené à se développer davantage au fil du temps.

3. Afin de faciliter les débats ultérieurs autour de ce thème, on désigne par «nouveaux aliments» les aliments dont la consommation était jusqu'à présent peu répandue, soit parce qu'ils ont récemment fait leur apparition dans le secteur mondial de la vente au détail suite à des innovations technologiques, soit parce que leur consommation a toujours été limitée à certaines parties du monde. Ces aliments sont également considérés comme «nouveaux» dans le cadre des normes du Codex qui existent actuellement. Les nouveaux systèmes de production alimentaire reflètent les nouvelles innovations ou les progrès accomplis dans les technologies alimentaires déjà en place permettant de produire certains des nouveaux aliments examinés.

4. Par le biais de son programme prospectif<sup>1</sup>, la FAO a étudié un certain nombre de nouvelles possibilités et de nouveaux défis intéressant les systèmes agroalimentaires, en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments. Les enjeux liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des «nouveaux aliments et systèmes de production» doivent être dûment pris en compte car ils peuvent avoir des répercussions tant sur la santé publique que sur les cadres

<sup>1</sup> L'approche prospective est une approche avant-gardiste et structurée de collecte et d'interprétation des informations permettant d'élaborer des plans et des stratégies proactives en vue d'identifier et de traiter les problèmes émergents. Les approches prospectives sont de plus en plus importantes car l'identification précoce, l'évaluation et la hiérarchisation des enjeux à moyen et à long terme sont des éléments importants du processus décisionnel en matière de sécurité sanitaire des aliments.

réglementaires et sur le commerce. On trouvera ci-après quelques-uns des thèmes principaux associés aux «nouveaux aliments et systèmes de production»:

- algues;
- microalgues;
- insectes comestibles;
- produits alimentaires issus de cultures cellulaires (viande, poisson, produits laitiers);
- alternatives aux protéines d'origine végétale;
- aliments imprimés en 3D.

5. Les technologies en elles-mêmes ne sont pas toujours transformatrices mais ces innovations font leur apparition alors qu'une multitude de conditions différentes favorisent leur développement (facteurs socioéconomiques et environnementaux, comportements des consommateurs, contextes politiques). Par ailleurs, les «nouveaux aliments et systèmes de production» sont de plus en plus exposés par les médias, ce qui met en évidence cette tendance croissante et attire l'attention des consommateurs du monde entier. Afin de suivre ces progrès et de sensibiliser aux avantages et aux risques qui y sont associés, la FAO a travaillé sur certains de ces domaines, les exemples les plus récents étant l'élaboration d'un rapport sur la sécurité sanitaire des insectes comestibles («[Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector](#)»), perspectives en matière de sécurité sanitaire des insectes comestibles: défis et opportunités pour le secteur) et la préparation d'un rapport sur la sécurité sanitaire et les aspects réglementaires liés aux algues («*Food safety in seaweed: current status and future perspectives*»). Une autre publication sur l'approche prospective de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments est également en cours d'élaboration et présentera des aperçus de certains des principaux domaines d'intérêt recensés.

6. Les stratégies de la FAO et de l'OMS en cours d'élaboration en matière de sécurité sanitaire des aliments soulignent l'importance que revêtent la caractérisation et l'évaluation des incidences des changements mondiaux, ainsi que l'adaptation des options de gestion des risques aux risques émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les systèmes de surveillance des maladies et les enquêtes sur les foyers de maladies d'origine alimentaire devront déterminer ces nouvelles sources potentielles de risques pour la sécurité sanitaire des aliments, afin que les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments puissent prendre les mesures nécessaires en matière de gestion des risques pour protéger la santé publique.

### **Nécessité de normes/directives internationales relatives aux domaines émergents des systèmes agroalimentaires**

7. Le développement de la recherche dans le secteur en plein essor des «nouveaux aliments et systèmes de production» et l'intérêt croissant des consommateurs prennent actuellement le pas sur le développement de cadres réglementaires harmonisés nécessaires pour gouverner ces domaines. Il s'agit là d'une lacune qui mérite très certainement une attention particulière. Afin de préserver la santé des consommateurs du monde entier et de s'assurer que le Codex demeure à jour et pertinent, il est important d'aborder ces questions et innovations émergentes et de faciliter l'élaboration d'orientations utiles au niveau international. Une telle entreprise s'inscrit dans le droit fil de l'Objectif stratégique 1 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025<sup>2</sup>. On constate toutefois à l'heure actuelle un manque de structures permettant de discuter de ces questions, leur caractère transversal étant trop vaste pour pouvoir relever du domaine de compétence d'un seul comité consacré aux produits ou aux questions générales.

8. La FAO et l'OMS continueront de suivre les problèmes émergents qui intéressent la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et s'efforceront d'être prêtes à saisir les opportunités et à relever les défis nouveaux et variés qui se présenteront. Les deux organisations reconnaissent la nécessité d'aborder ces problèmes émergents de manière prioritaire et estiment que des thèmes tels que les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production méritent l'attention du Codex. Elles demandent au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius d'étudier cette question et de fournir des orientations supplémentaires concernant les prochaines étapes à suivre.

9. Ce n'est peut-être qu'une question de temps avant que le mot «nouveau» ne disparaisse de l'expression «nouveaux aliments et systèmes de production» et que ces produits alimentaires et systèmes de production ne

---

<sup>2</sup> [Plan stratégique du Codex 2020-2025](#).

deviennent plus disponibles et plus courants. Il importe donc que le Codex soit proactif et paré pour l'avenir afin de continuer à contribuer au bien public mondial.

10. La FAO et l'OMS sont disposées à continuer d'apporter un soutien et un engagement supplémentaires dans ce domaine.