

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2023/65/OCS-EXEC

Août 2023

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Demande d'observations sur l'élaboration du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 – Première partie – Comment le Codex mène ses travaux en tant qu'acteur du système multilatéral relatif à l'alimentation et au commerce**
- DATE LIMITE:** 20 septembre 2023

CONTEXTE

1. À sa 84^e session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (le Comité exécutif) est convenu de lancer l'élaboration d'un Plan stratégique pour 2026-2031 avec la participation immédiate et permanente des membres du Codex au processus d'élaboration.
2. La structure du plan telle qu'elle a été approuvée par le Comité exécutif à cette même session¹ se présente comme suit: i) un exposé des facteurs de changement et ii) une déclaration sur la façon dont le Codex, conformément à sa vocation statutaire qui est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, mènera ses travaux en sa qualité d'acteur du système multilatéral général relatif à l'alimentation et au commerce, pour faire face aux difficultés et aux perspectives créées par ces facteurs de changement, et ce, dans les limites des ressources disponibles.
3. Durant la même session, le Comité exécutif est convenu que la section du projet de plan pour l'avenir du Codex qui est consacrée au contexte et aux facteurs de changement, servirait de base aux discussions sur l'exposé des facteurs de changement. Le texte de cette section figure à l'annexe I.
4. Enfin, toujours à sa 84^e session, le Comité exécutif a aussi décidé que le président et les vice-présidents piloteraient la collaboration avec les membres et les observateurs du Codex pour étudier la teneur d'une déclaration sur le rôle du Codex face aux défis et aux possibilités créées par les facteurs de changement; notamment concernant la façon dont le Codex opère en tant qu'acteur du système multilatéral relatif à l'alimentation et à l'agriculture.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

5. Dans le cadre de la première étape de ce programme de participation, les membres et les observateurs sont invités à répondre aux questions suivantes, qui s'inspirent de l'annexe I.
 - Les normes du Codex, déjà établies en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et la nutrition, peuvent également contribuer à d'autres domaines. À votre avis, comment le Codex pourrait-il appuyer «*les objectifs mondiaux plus vastes relatifs à la durabilité, à l'approche «une seule santé», à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection de l'environnement, au moyen de l'élaboration de normes alimentaires internationales qui abordent toutes les questions potentielles, relatives à la protection de la santé des consommateurs et à l'emploi de pratiques loyales dans le commerce, découlant de la mise en œuvre d'initiatives visant à favoriser les intérêts en matière de durabilité*»? Où discernez-vous des priorités particulières pour le Codex?
 - Le Plan d'action conjoint «Une seule santé» de l'Alliance quadripartite² est axé sur le soutien et le renforcement des capacités dans six domaines, notamment l'évaluation et la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et la communication sur ces risques. Il promeut aussi la collaboration multinationale, intersectorielle et pluridisciplinaire. Quels avantages le Codex et ses membres retireraient-ils de l'existence d'une collaboration de ce type dans l'ensemble du système multilatéral relatif au commerce et à l'alimentation?

¹ REP23/EXEC1

² Les organisations de l'Alliance quadripartite – l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA), et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont publié le [Plan d'action conjoint «Une seule santé»](#) en 2022

INDICATIONS GÉNÉRALES RELATIVES À LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

6. Les observations doivent être soumises par les points de contact des membres du Codex et des observateurs à l'aide du Système de mise en ligne des observations (OCS).
7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
8. Les points de contact des membres du Codex et des organisations ayant le statut d'observateur auprès du Codex sont priés de formuler des observations générales concernant le document. On trouvera des indications supplémentaires sur les catégories et les types d'observations figurant dans l'OCS sur [la Foire aux questions \(FAQ\)](#) (en anglais).
9. D'autres ressources, notamment le manuel de l'utilisateur et le petit guide de l'OCS, sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/>.
10. Pour toute question concernant l'OCS, veuillez écrire à Codex-OCS@fao.org.

Les normes du Codex de demain – contexte et facteurs de changement

Le système d'élaboration des normes du Codex a fait ses preuves au cours des soixante ans d'existence du Codex. Le système repose sur le processus décrit dans le Manuel de procédureⁱ et permet de produire les normes, directives et codes d'usages du Codex, communément appelés textes du Codex. Ceux-ci présentent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés et étiquetés de façon correcte. Le fondement scientifique qui sous-tend les textes du Codex est essentiel pour permettre au Codex de conserver sa prééminence en tant que référence internationale en matière de sécurité sanitaire des aliments et de pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et que principale source de normes alimentaires fondées sur des données scientifiques pour de nombreux pays, reconnue par l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

À mesure que nous allons de l'avant, le Codex peut soutenir les objectifs mondiaux plus vastes relatifs à la durabilité, à l'approche «une seule santé», à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection de l'environnement, au moyen de l'élaboration de normes alimentaires internationales qui abordent toutes les questions potentielles, relatives à la protection de la santé des consommateurs et à l'emploi de pratiques loyales dans le commerce, découlant de la mise en œuvre d'initiatives visant à favoriser les intérêts en matière de durabilité.

Dans ce contexte, les normes du Codex doivent être:

- i. pertinentes, adaptées aux fins prévues et utiles aux membres;
- ii. claires dans leurs objectifs;
- iii. adaptées aux besoins en matière de protection de la santé des consommateurs et d'emploi de pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- iv. en prise sur les objectifs mondiaux pertinents en pleine évolution;
- v. fondées sur des éléments scientifiques probants.

La présente section porte sur le contexte et les défis mondiaux actuels et sur la façon dont ceux-ci pourraient influencer sur le type de normes du Codex qu'il pourrait être nécessaire de produire à l'avenir pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

2.1 Questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine ou animale

La FAO et l'OMS ont demandé de quelle façon le Codex abordera les questions liées aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de productionⁱⁱ.

La Commission a confié au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (le Comité exécutif) ces travaux, qui ont été traités par un sous-comité du Comité exécutif et examinés par la Commission à sa 45^e sessionⁱⁱⁱ. Les membres du Codex ont été encouragés à formuler des propositions de nouveaux travaux liés aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production, en utilisant les mécanismes existants, à recenser, le cas échéant, les questions impossibles à traiter avec la structure et les procédures actuelles et à déterminer les options permettant de le faire, ce qui pourrait nous obliger à revoir entièrement la façon dont le Codex est structuré et dont il opère. À sa 83^e session, le Comité exécutif a également fait valoir qu'il fallait élaborer des orientations sur la façon d'appliquer les procédures existantes pour que les membres ne perçoivent pas d'obstacles de nature procédurale lorsqu'ils soumettent des propositions de nouveaux travaux dans ce domaine du Codex ou dans d'autres. Il a été demandé au Secrétariat du Codex de rédiger un projet d'orientations pratiques sur les modalités d'application des procédures existantes dans le cadre de l'élaboration de propositions de nouveaux travaux^{iv}.

Parallèlement, des discussions ont été entamées au sein de certains comités au sujet de nouveaux domaines de travail potentiels. Par exemple, une manifestation organisée en marge de la 16^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments pour examiner sous un angle prospectif les nouvelles questions intéressant la sécurité sanitaire des produits de consommation humaine et animale, a offert une occasion précieuse de mener des discussions tournées vers l'avenir et a encouragé le comité à établir un point de l'ordre du jour qui lui permettrait d'examiner régulièrement les questions émergentes. L'importance de disposer d'un espace lors des réunions du Codex pour se pencher sur ces questions nouvelles et émergentes avant de s'engager à élaborer de nouvelles normes a été reconnue comme une étape importante, contribuant à concrétiser la vision du Codex dans laquelle celui-ci est un lieu où le monde se retrouve pour examiner des normes relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments en vue de protéger chacun, partout.

2.2 Questions politiques, environnementales, économiques et sanitaires de portée mondiale

Les pandémies, les troubles sociaux et les problèmes environnementaux (par exemple, les changements climatiques, les disponibilités d'eau potable, les catastrophes naturelles) et économiques constituent des défis de portée mondiale. Ceux-ci ont des répercussions, tant sur la nature des travaux que sur les modalités de travail du Codex.

La pandémie de covid-19 nous a appris que le Codex devait adapter ses méthodes de travail afin d'avoir la souplesse et la capacité d'adaptation requises pour être résilient et prêt à faire face aux défis mondiaux d'une manière efficace. Avant même la pandémie, certaines situations de troubles sociaux avaient perturbé l'organisation de réunions du Codex et commencé à attirer l'attention sur la nécessité d'envisager la mise en place de modalités de travail différentes.

2.2.1 Initiatives mondiales de haut niveau

Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires a fait ressortir la nécessité de progresser de toute urgence sur la voie de la réalisation de l'ensemble des 17 objectifs de développement durable (ODD), qui sont tous liés à l'existence de systèmes alimentaires plus sains, plus viables et plus équitables, et notamment la nécessité d'œuvrer de concert pour transformer les modes de production, de consommation et de pensée dans le domaine alimentaire à l'échelle mondiale. Les normes du Codex liées à la protection de la santé des consommateurs et à l'emploi de pratiques loyales dans le commerce alimentaire sont susceptibles de contribuer à la réalisation des ODD qui concernent directement les travaux du Codex, notamment les ODD 2, 3, 12 et 17^v.

Il convient de noter que des questions autres que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments peuvent aussi être prises en compte lors de l'élaboration et de la révision des normes. Ainsi, dans le cadre de l'élaboration ou de la révision des normes, les procédures actuelles permettent l'examen d'«autres facteurs légitimes» que proposent des membres au cas par cas, sous réserve que ces facteurs se rapportent à la protection de la santé des consommateurs et à l'emploi de pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Le Conseil de la FAO a récemment (décembre 2022) approuvé un ensemble de priorités stratégiques pour ses travaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, en vue de concrétiser sa vision qui est de fournir «des aliments sains pour tous à tout moment» dans le contexte de sa mission consistant à «Aider les Membres à améliorer sans relâche la salubrité des aliments à tous les niveaux en leur dispensant des conseils scientifiques et en renforçant leurs capacités d'assurer la sécurité sanitaire des aliments de systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables». Ces priorités stratégiques encouragent une intégration plus cohérente de la question de la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de la mise en place de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, de la formulation de politiques en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition et de l'élaboration de stratégies de développement agricole.

À sa 75^e session (mai 2022), l'Assemblée mondiale de la Santé a adopté une stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments qui servira de plan et de document d'orientation aux États membres pour les aider à renforcer leurs systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, et encouragera la coopération régionale et mondiale. Assortie de cinq priorités interdépendantes se renforçant mutuellement, cette stratégie vise à mettre sur pied des systèmes de sécurité sanitaire des aliments qui soient prospectifs, fondés sur des éléments probants, centrés sur la personne et d'un bon rapport coût/efficacité, avec une gouvernance coordonnée et des infrastructures adéquates. La mise en œuvre de cette stratégie repose sur l'engagement et les efforts des États membres, de l'OMS et de la communauté internationale.

Les orientations stratégiques, tant de la FAO que de l'OMS, concernant la sécurité sanitaire des aliments soulignent l'importance que revêtent pour la réalisation des ODD les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur des éléments probants et des avis scientifiques. Elles mentionnent également leur importance s'agissant de faire face aux principaux facteurs mondiaux allant des évolutions environnementales et des avancées numériques aux nouveaux dangers dans la chaîne alimentaire et aux approches permettant d'atténuer ces problèmes, notamment la transformation des systèmes alimentaires et la promotion de l'approche «Une seule santé». Le Plan d'action conjoint «Une seule santé» (2022-2026)^{vi} de l'Alliance quadripartite de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA, anciennement OIE) met également en lumière l'importance que revêt l'approche «Une seule santé» pour la sécurité sanitaire des aliments.

Lors de la 12^e conférence ministérielle, l'OMC a aussi fait valoir que l'établissement des normes du Codex jouait un rôle central dans le système multilatéral, face aux nouveaux défis mondiaux. La déclaration relative aux questions sanitaires et phytosanitaires (SPS) comprend, au paragraphe 8, un programme de travaux exploratoires visant à déterminer les défis posés par la mise en œuvre de l'Accord SPS et les mécanismes disponibles permettant de les relever, et à recenser les incidences des nouveaux défis sur l'application de

l'Accord SPS. L'un des travaux exploratoires portera sur la façon de favoriser la sécurité alimentaire mondiale et la mise en place de systèmes alimentaires plus durables, notamment grâce à une croissance durable et à l'innovation dans les secteurs de la production agricole et du commerce international, et grâce à l'utilisation de normes, directives et recommandations internationales élaborées par la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale et la Convention internationale pour la protection des végétaux, comme fondement de mesures SPS harmonisées visant à protéger la santé et la vie des personnes, des animaux et des végétaux.

La détermination à trouver des approches et des solutions mondiales ou régionales pour relever les défis planétaires a été réitérée à plusieurs niveaux. Par exemple, dans leur communiqué final rédigé à l'issue de la conférence ministérielle du Forum mondial de l'alimentation et l'agriculture sur la transformation des systèmes alimentaires - une réponse mondiale à des crises multiples, les ministres de l'agriculture de 64 pays ont rappelé l'importance que revêtaient les outils multilatéraux s'agissant de relever les défis mondiaux. Les ministres se sont engagés à renforcer la collaboration intersectorielle dans le contexte de la transformation des systèmes alimentaires conformément à l'approche «Une seule santé» et ont souligné à cet égard le rôle essentiel que jouaient les organisations internationales de normalisation se fondant sur des données scientifiques, notamment la Commission du Codex Alimentarius, la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) et l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA). Certaines initiatives régionales ont également réaffirmé le rôle et l'utilité du Codex. Par exemple, dans le cadre de l'établissement de la zone de libre-échange continentale africaine, les normes du Codex sont mentionnées comme la base de l'harmonisation dans cette région.

Toutes ces initiatives font ressortir l'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour la santé publique, la sécurité alimentaire et le commerce et font comprendre qu'il faut intégrer prospective et préparation pour être à même de faire face aux nouveaux défis qui nous attendent. Elles montrent aussi que la sécurité sanitaire des aliments a un rôle essentiel à jouer dans la transformation réussie du système agroalimentaire au service de la satisfaction des besoins mondiaux. Le Codex est particulièrement bien placé pour être un catalyseur de toutes ces initiatives en répondant aux besoins mondiaux en matière de protection de la santé des consommateurs et d'emploi de pratiques loyales dans le commerce, contribuant ainsi directement à la réalisation des ODD 2 et 3.

2.2.2 Santé, loyauté et durabilité

De récentes discussions au sein de la Commission et d'autres instances ont attiré l'attention sur la signification peu précise de termes tels que «santé» et «loyauté». Ces deux termes sont parfaitement compris en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans le contexte de l'établissement de normes du Codex pour «protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire». Dans des contextes plus larges, les termes «santé» et «loyauté» couvriront naturellement des aspects différents selon la nature de l'initiative mondiale ou le centre d'intérêt de l'institution multilatérale. Par exemple, il faut mettre en œuvre les normes, directives et codes d'usages du Codex conjointement avec des normes relatives à d'autres domaines, de façon à suivre une approche globale et à s'attaquer aux effets synergiques des dangers associés à l'alimentation, à l'eau, à l'air et à toutes les autres sources pour définir des mesures de gestion des risques.

Dans le contexte de la durabilité, aux niveaux national et régional, la gestion des risques permet de prendre des décisions éclairées assurant que les aliments sont propres à la consommation, que les besoins nutritionnels sont satisfaits, que les pertes et le gaspillage alimentaires sont réduits et que des aliments sont disponible pour tous. L'adoption de différentes approches de gestion des risques peut se justifier en fonction de la façon dont les aliments sont utilisés, et de la durée et de la période pendant lesquelles ils entrent dans l'alimentation. Il est admis que les membres peuvent privilégier différentes approches pour mettre en place des systèmes alimentaires plus durables, chacune étant judicieusement fondée, par exemple, sur les pratiques d'agriculture, les conditions climatiques et la culture locales ou régionales, et qu'une seule méthodologie ne saurait convenir à tous les membres à cette fin. Les normes, directives et codes d'usages du Codex peuvent créer un environnement propice à l'adoption et à la mise en œuvre de politiques et programmes visant à prendre en compte les impératifs plus généraux liés aux changements climatiques, à l'environnement et à la durabilité.

Les normes du Codex ont été mises en place en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et la nutrition, mais elles peuvent contribuer à d'autres domaines. Par exemple:

- Le Codex a défini des limites maximales de mycotoxines applicables aux aliments destinés à un usage à court terme, de manière à garantir la disponibilité d'aliments dans les situations d'urgence et tant que des pratiques visant à réduire la contamination par des mycotoxines sont encore mises en œuvre. Les approches de ce type, assorties d'un engagement à les réviser après une période précisément définie, permettent non seulement de mettre des aliments à disposition dans les situations d'urgence, mais aussi de réduire le gaspillage alimentaire.

- La *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) comporte des dispositions sur le datage. La distinction claire entre «date limite d'utilisation» (date de péremption) et «à consommer de préférence avant» (date limite d'utilisation optimale) peut contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire.
- Le Codex a élaboré des orientations pour faciliter l'utilisation de certificats électroniques ou dématérialisés dans le commerce alimentaire, et des orientations relatives au recours à l'audit et à la vérification à distance dans les cadres réglementaires, ce qui illustre la façon dont il fait face aux nouveaux défis dans un monde en pleine mutation.
- L'adoption de textes phares sur la lutte contre la résistance aux antimicrobiens et les directives que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a élaborées concernant l'utilisation et la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production et la transformation des aliments pour contribuer à contrer les répercussions du manque d'eau, constituent autant d'autres exemples de la façon dont le Codex s'attaque aux nouveaux problèmes.

ⁱ Manuel de procédure, 28^e édition

ⁱⁱ CX/CAC 21/44/15 Add.1

ⁱⁱⁱ REP22/CAC, par. 23-31

^{iv} REP22/EXEC2 par. 118iii

^v [Codex and the SDGs](#) et [Plan stratégique du Codex 2020 -2025](#)

^{vi} Plan d'action conjoint «Une seule santé» (2022-2026) – Œuvrer ensemble à la santé des humains, des animaux, des végétaux et de l'environnement, Organisation mondiale de la santé, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Organisation mondiale de la santé animale & Programme des Nations unies pour l'environnement.