



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Introduction

1.1 Le présent document, qui met en lumière l'évolution actuelle des politiques de la FAO et de l'OMS ainsi que certaines questions connexes susceptibles d'intéresser ou de concerner les travaux du Codex, est structuré comme suit:

Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS: 3.1 *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments*, 3.2 *Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025)*, 3.3 *Bilan 2 ans après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires*, 3.4 *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023*, 3.5 *Directives concernant une alimentation saine*, 3.6 *Initiative de suivi de l'alimentation saine*, 3.7 *Activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens*, 3.8 *Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius*.

Questions émanant de la FAO: 4.1 *Organes directeurs de la FAO*, 4.2 *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031*, 4.3 *Programme de transformation des systèmes agroalimentaires*, 4.4 *Activités de la FAO sur les biotoxines marines*, 4.5 *Activités de la FAO sur la fraude alimentaire concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture*, 4.6 *Activités de la FAO sur la notification électronique concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture*, 4.7 *Informations actualisées sur la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition*, *Élaboration de la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition*, 4.8 *Activités de la FAO relatifs aux efflorescences algales nuisibles*, 4.9 *Boîte à outils Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments*, 4.10 *Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome digestif des résidus de pesticides, des microplastiques et des médicaments vétérinaires*, 4.11 *Méthodes de laboratoire à l'appui des normes Codex*, 4.12 *Symposium international sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments du Centre mixte FAO/AIEA, du 27 au 31 mai 2024*, 4.13 *Sécurité sanitaire des aliments et nouvelles technologies*, 4.14 *La sécurité sanitaire des aliments dans l'économie circulaire*, 4.15 *Conséquences de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires en termes de sécurité sanitaire des aliments*

Questions émanant de l'OMS: 5.1 *Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé et actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments*, 5.2 *Directives concernant une alimentation saine*, 5.3 *Directives concernant les politiques relatives à l'environnement alimentaire*, 5.4 *Actualisation de la recommandation relative à la quantité et à la durée d'utilisation des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi pour le traitement de l'émaciation sévère et/ou de l'œdème de famine*, 5.5 *Inclusion des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) dans la Liste modèle des médicaments essentiels de l'OMS*, 5.6 *Directives de l'OMS sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants de 6 à 23 mois*, 5.7 *Appui technique de l'OMS au Code de commercialisation des substituts du lait maternel*, 5.8 *Élimination des acides gras trans industriels*, 5.9 *Réduction de la consommation de sodium/sel des populations*, 5.10 *Alcool*, 5.11 *Décision de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels*

2. Recommandations

2.1 Le Comité exécutif et la Commission du Codex sont invités à :

- prendre acte des informations présentées dans ces documents;
- prendre les mesures nécessaires pour que les politiques des organisations de tutelle soient pleinement prises en compte.

3. Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS

3.1 *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments*

3.1.1 Pour la cinquième fois, l'OMS et la FAO, organisations de tutelle de la Commission du Codex Alimentarius, ont facilité conjointement la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en invitant des gouvernements, des entreprises du secteur alimentaire, des organisations sans but lucratif, des universités, des écoles et des consommateurs du monde entier à se réunir le 7 juin pour attirer l'attention et donner l'envie d'agir pour contribuer à prévenir, à détecter et à gérer les risques d'origine alimentaire. La campagne a commencé le 7 mars 2023 avec le lancement du thème «Les normes alimentaires sauvent des vies». Plus de 500 initiatives se sont déroulées dans 139 pays, notamment des conférences, des webinaires, des sessions de formation, des ateliers, des événements sportifs et des campagnes audiovisuelles. Les directeurs généraux de l'OMS et de la FAO ont ouvert la manifestation mondiale de haut niveau¹, hébergée au siège de la FAO à Rome, et organisée par la FAO, l'OMS et le secrétariat du Codex, le 7 juin. Les articles de presse résumant nombre des activités menées sont disponibles sur le site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments².

3.2 *Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025)*

3.2.1 La Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, proclamée en 2016 par l'Assemblée générale des Nations Unies³, a pour but d'accélérer la mise en œuvre des engagements de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2), à savoir d'atteindre d'ici à 2025 les cibles mondiales relatives à la nutrition et aux maladies non transmissibles liées à l'alimentation et de contribuer à la concrétisation des objectifs de développement durable d'ici à 2030⁴. Grâce à l'impulsion donnée par le Brésil, la Résolution 77/285 de l'Assemblée générale des Nations Unies⁵ relative à la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition a été adoptée le 16 mai 2023. Elle s'appuie sur le troisième rapport intérimaire du Secrétaire général concernant la mise en œuvre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025)⁶. Cette Résolution réaffirme l'engagement des États membres à assurer, pendant 10 ans, la mise en œuvre pérenne et cohérente de politiques et de programmes et d'accroître les investissements en vue d'éliminer la malnutrition sous toutes ses formes, partout, en ne laissant personne de côté. Les États membres de l'ONU ont aussi souligné qu'il convenait de faire progresser le programme mondial pour la nutrition en tenant compte du droit à une alimentation adéquate et de manière uniforme dans de multiples secteurs, et de profiter de l'élan politique favorable pour donner de l'ampleur à l'action relative à la nutrition dans le sillage du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires.

3.2.2 Des rapports intérimaires sur la mise en œuvre des activités relevant de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition ont aussi été présentés lors des sessions du Conseil exécutif de l'OMS et du Comité du Programme de la FAO, tenues respectivement en janvier-février 2023⁷ et en mars 2023⁸, et seront examinés par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) en octobre 2023. On ne saurait sous-estimer l'importance du suivi de l'action en faveur de la nutrition lors de grandes réunions multilatérales, car ces rapports périodiques encouragent les États membres et les autres parties prenantes à évaluer régulièrement la concrétisation des cibles et des engagements mondiaux et nationaux relatifs à la nutrition.

3.3 *Bilan 2 ans après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires*

3.3.1 Le Bilan 2 ans après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, organisé au siège de la FAO à Rome (Italie) du 24 au 26 juillet 2023, a constitué une occasion unique d'examiner les progrès accomplis pour transformer les systèmes agroalimentaires en vue de répondre aux objectifs de développement durable (ODD). Depuis 2021, 155 pays ont nommé des coordonnateurs nationaux pour les dialogues sur les systèmes alimentaires, et 127 pays ont adopté des feuilles de route nationales pour la

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/fr/>.

² <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/fr/>.

³ <https://undocs.org/fr/A/RES/70/259>.

⁴ <https://www.un.org/nutrition/fr>.

⁵ <https://undocs.org/fr/A/RES/77/285>.

⁶ <https://undocs.org/fr/A/76/796>.

⁷ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB152/B152_24-fr.pdf.

⁸ <https://www.fao.org/3/ni209fr/ni209fr.pdf>.

transformation des systèmes alimentaires, preuve du fort engagement politique pour transformer les systèmes agroalimentaires en faveur des ODD. Environ 70 pour cent de ces pays (86 sur 127) déclarent que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments est un enjeu important. Lors de ce Bilan, 101 pays ont présenté des rapports intérimaires volontaires qui ont fourni de précieuses indications sur les progrès et les efforts en cours pour transformer les systèmes agroalimentaires dans le monde entier⁹.

3.3.2 Pour organiser cette manifestation de haut niveau, la FAO a collaboré étroitement avec l'Italie, hôte officiel de l'événement, ainsi qu'avec le Pôle de coordination des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, d'autres organismes des Nations Unies ayant leur siège à Rome et le Système des Nations Unies dans son ensemble. La FAO a notamment contribué aux deux tiers des 30 sessions du Bilan en gérant la planification, la préparation et le déroulement de onze sessions et en coprésidant neuf autres sessions. L'OMS était chargée de mener un dialogue de haut niveau sur les systèmes alimentaires au service de la nutrition et de la santé des populations; elle a invité l'UNICEF à coprésider cette session.

3.3.3 Ce travail de bilan étalé sur trois jours a donné lieu à trois importants documents: **Error! Hyperlink reference not valid.** (en anglais uniquement), le Document relatif aux contributions des parties prenantes¹⁰ et l'Appel du Secrétaire général à accélérer l'action pour la transformation des systèmes alimentaires afin de mettre les systèmes alimentaires au service des personnes et de la planète¹¹. Dans son Appel à l'action, le Secrétaire général met en lumière six domaines qui exigent une action concertée de la part des dirigeants gouvernementaux, des institutions financières internationales, des associations d'agriculteurs, du secteur privé, de la société civile, des institutions scientifiques, des jeunes, des agriculteurs autochtones et des médias en vue d'accorder la priorité à la mise en œuvre des systèmes alimentaires de l'avenir:

- Intégrer des stratégies relatives aux systèmes alimentaires dans toutes les politiques nationales qui ont pour objet le développement durable, les conditions de vie, la nutrition et la santé des populations, la croissance économique, l'action pour le climat et la nature, et la lutte contre les pertes après récolte, en veillant à ne laisser personne pour compte.
- Mettre en place une gouvernance des systèmes alimentaires qui associe tous les secteurs et toutes les parties prenantes dans une approche axée sur l'ensemble de la société, conciliant le court et le long terme.
- Investir dans la recherche, les données, l'innovation et les capacités technologiques, notamment en renforçant les liens avec les sciences, les expériences et l'expertise.
- Approfondir la conception et la mise en œuvre participatives, en y associant les femmes, les jeunes et les populations autochtones au niveau local, et en veillant au partage des connaissances, à la programmation intersectorielle, aux partenariats multipartites, aux mesures contextuelles et territoriales, à l'obligation de responsabilité mutuelle et au renforcement et à la diversification de la production.
- Encourager les entreprises à se mobiliser davantage, notamment dans le cadre de partenariats public-privé, pour assurer la durabilité des systèmes alimentaires et créer et renforcer les mécanismes de responsabilité, compte tenu de leur rôle capital dans les systèmes alimentaires.
- Assurer l'accès aux financements accordés à des conditions de faveur à court et à long terme, aux investissements, aux aides budgétaires et au rééchelonnement de la dette.

Le Bilan 2 ans après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires viendra appuyer les processus à venir, notamment le Sommet des ODD, la COP 28 et le Sommet pour l'avenir de 2024.

3.4 L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023: Urbanisation, transformation des systèmes agroalimentaires et accès à une alimentation saine le long du continuum rural-urbain (SOFI 2023)^{12, 13}

3.4.1 La FAO, le FIDA, l'OMS, le PAM et l'UNICEF ont noué un partenariat pour l'élaboration du rapport conjoint ayant pour thème l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde en 2023. Ce rapport fait le point sur les progrès accomplis au niveau mondial en direction des objectifs d'éradication de la faim (cible 2.1 des ODD) et d'élimination de la malnutrition sous toutes ses formes (cible 2.2), et établit des estimations du nombre de personnes qui n'ont pas les moyens de s'alimenter sainement. Depuis son édition

⁹ <https://www.unfoodsystemshub.org/member-state-dialogue/national-pathways-analysis-dashboard/fr> (consulté le 21 septembre 2023).

¹⁰ https://www.unfoodsystemshub.org/docs/unfoodsystemslibraries/stocktaking-moment/stakeholders/sena-report_fr.pdf?sfvrsn=160293ec_3.

¹¹ <https://www.unfoodsystemshub.org/fs-stocktaking-moment/documentation/un-secretary-general-call-to-action/fr>.

¹² <https://www.unfoodsystemshub.org/fs-stocktaking-moment/documentation/un-secretary-general-call-to-action/fr>.

¹³ <http://www.fao.org/publications/sofi/2022/fr/>.

2017, ce rapport n'a eu de cesse de souligner que l'intensification et l'interaction des conflits, des phénomènes météorologiques extrêmes et des ralentissements et récessions économiques, à quoi il faut ajouter le caractère inabordable des aliments nutritifs pour de nombreuses personnes et l'aggravation des inégalités, nous éloignent de la réalisation des cibles de l'ODD 2. Toutefois, pour bien comprendre les défis et les possibilités associés à la réalisation des cibles de l'ODD 2, il est nécessaire de prendre en compte d'autres mégatendances importantes dans l'analyse. L'une de ces mégatendances, objet de cette édition annuelle du rapport, est l'urbanisation. De nouvelles données indiquent que, dans certains pays, ce ne sont plus seulement les ménages urbains mais aussi les ménages ruraux qui achètent une part élevée des aliments qu'ils consomment. La consommation de produits ultratransformés à forte densité énergétique et à faible valeur nutritive ainsi que l'alimentation hors domicile progressent également dans les zones périurbaines et rurales de certains pays. Les effets de ces changements sur la sécurité alimentaire et la nutrition des individus diffèrent selon l'endroit où ceux-ci vivent sur le continuum rural-urbain. Ce thème pertinent et d'actualité s'inscrit dans la droite ligne du Nouveau Programme pour les villes adopté par l'Assemblée générale des Nations Unies, et le rapport contient des recommandations sur les politiques, les investissements et les mesures à mettre en œuvre pour relever les défis liés à la transformation des systèmes agroalimentaires dans le contexte de l'urbanisation et pour garantir l'accès de tous à une alimentation saine et abordable.

3.5 Directives concernant une alimentation saine

3.5.1 L'OMS et la FAO révisent les recommandations sur ce qui constitue une alimentation saine. Ces recommandations actualisées s'appuient sur plusieurs examens des données probantes ainsi que sur des discussions du groupe de l'initiative de suivi de l'alimentation saine décrite ci-après. Elles définiront quatre éléments essentiels d'une alimentation saine fondés sur des données probantes en matière de santé humaine. Les nouvelles recommandations ont été présentées lors de la réunion du Codex de juillet 2023, et seront publiées sur les sites web des organisations concernées plus tard dans l'année.

3.6 Initiative de suivi de l'alimentation saine

3.6.1 La FAO, l'OMS et l'UNICEF pilotent conjointement l'initiative de suivi de l'alimentation saine en coopération avec des experts de l'évaluation de l'alimentation. Cette initiative a été mise en place en 2022, les organisations de tutelle ayant reconnu la nécessité d'efforts en faveur du consensus et d'actions reposant sur des mesures et des indicateurs adaptés pour le suivi de l'alimentation saine. Elle a pour objectif de promouvoir le consensus s'agissant de mesurer le caractère sain de l'alimentation, et de soutenir une série d'activités permettant d'améliorer la qualité du suivi de l'alimentation saine. Une réunion technique d'experts tenue à Bellagio (Italie), fin 2022, a permis de débattre des priorités et de l'approche à adopter pour faire avancer le suivi de l'alimentation saine, et d'élaborer un plan de travail préliminaire. Le rapport de cette réunion¹⁴ rend compte des discussions et des conclusions qui en découlent quant à la capacité des systèmes de mesure existants à évaluer et à suivre l'alimentation saine aux niveaux national et mondial. Il comporte également une feuille de route pour les deux prochaines années d'activité de l'initiative de suivi de l'alimentation saine, avec pour objectif d'élaborer des orientations mondiales concernant la mesure des régimes alimentaires sains. À la suite de cette réunion, l'initiative de suivi de l'alimentation saine a publié un rapport¹⁵ évaluant la validité, l'utilité et la pertinence des systèmes de mesure existants en tant qu'indicateurs de suivi de l'alimentation saine aux niveaux national et mondial. Ce rapport comporte une évaluation comparative de différents systèmes de mesure et discute des priorités et des possibilités pour ce qui est d'améliorer le suivi de l'alimentation. L'initiative de suivi de l'alimentation saine continue de collaborer étroitement pour produire et compiler des données de suivi de l'alimentation saine afin de faire avancer l'élaboration et la validation de mesures et de proposer aux pays des orientations concernant leur utilisation.

3.7 Activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens

Pour en savoir plus sur les activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens, le Comité est invité à examiner les informations fournies séparément dans le rapport relatif aux activités de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS.

3.8 Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius

Pour de plus amples détails sur les travaux de conseil scientifique conjoints de la FAO et de l'OMS auprès du Codex Alimentarius, comprenant les travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), de la Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), de la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) ainsi que les travaux menés dans le cadre des réunions spéciales d'experts,

¹⁴ <https://www.who.int/publications/m/item/healthy-diets-metrics-technical-expert-meeting-on-harmonizing-and-mainstreaming-measurement-of-healthy-diets-globally> (en anglais).

¹⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072138> (en anglais).

le Comité est invité à se pencher sur les informations présentées séparément dans le document publié sous la cote CAC/46 INF/2.

4. Questions émanant de la FAO

4.1 Organes directeurs de la FAO¹⁶

4.1.1 La Conférence de la FAO s'est réunie pour sa 43^e session du 1^{er} au 7 juillet 2023. La Conférence a approuvé le rapport de la 28^e session du Comité de l'agriculture. Lors des discussions menées dans le cadre de l'examen de la situation de l'alimentation et de l'agriculture, la Conférence a souligné l'importance des chaînes d'approvisionnement durables pour la mise en œuvre rapide du Programme de développement durable à l'horizon 2030, notamment la réalisation des ODD 1, 2 et 10, et a pris note des répercussions que les restrictions et les obstacles au commerce ont sur la sécurité alimentaire et la nutrition à l'échelle mondiale, en particulier dans les pays à faible revenu et à revenu intermédiaire. Ayant examiné le rapport d'évaluation du Programme 2023, la Conférence a souligné les observations et les recommandations découlant des évaluations du programme de travail de la FAO, notamment concernant l'importance: de nouer des partenariats stratégiques et inclusifs; d'accorder un rang de priorité plus élevé aux domaines d'expertise technique reconnus de la FAO, comme l'utilisation durable de l'eau dans l'agriculture et la RAM; et d'encourager les contributions volontaires sans affectation particulière ou d'affectation générale pour financer l'innovation et les domaines en manque de financements ou émergents de la FAO. La Conférence a nommé M. Qu Dongyu comme Directeur général pour une période de quatre ans allant du 1^{er} août 2023 au 31 juillet 2027. La Conférence a par ailleurs approuvé le Plan à moyen terme (révisé) 2022-2025 et le Programme de travail et budget pour 2024-2025.

4.2 Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031

4.2.1 À sa 27^e session, le Comité de l'agriculture de la FAO a mis l'accent sur les liens qui existent entre la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire, ainsi que sur le rôle de la première dans l'appui prêté par l'Organisation aux fins de la mise en place de systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables. Il a alors demandé que la FAO élabore une nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments qui contribue à la réalisation du Programme 2030. Afin de donner suite à la Résolution 73.5 de l'Assemblée mondiale de la Santé visant à renforcer les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, le Comité de l'agriculture, à sa 27^e session, a demandé à la FAO de collaborer avec l'OMS pour veiller à ce que leurs stratégies respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments soient harmonisées et complémentaires.

4.2.2 Suite à la demande du Comité de l'agriculture, et compte tenu du contexte stratégique mondial, la FAO a élaboré un ensemble de priorités stratégiques relatives à ses activités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tout en maintenant sa vision, «Des aliments sains pour tous à tout moment», et sa mission, «Aider les membres à améliorer 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 durables et résilients». Les priorités stratégiques sont organisées autour de quatre résultantes stratégiques, qui ont été définies à l'issue de plusieurs concertations menées par la FAO avec ses membres et des organisations internationales partenaires, en particulier l'OMS.

4.2.3 Les priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été adoptées à la 28^e session du Comité de l'agriculture, puis par le Conseil de la FAO à sa 171^e session en décembre 2022¹⁶.

4.2.4 Selon la FAO, les priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient stimuler l'investissement, permettre à l'Organisation de disposer des ressources humaines et financières suffisantes pour mener à bien l'exécution de son programme relatif à la sécurité sanitaire des aliments et servir d'instrument mondial d'orientation et de sensibilisation destiné aux décideurs.

4.2.5 Ces priorités stratégiques encouragent une intégration plus cohérente de la sécurité sanitaire des aliments lors la mise au point de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, de politiques en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition et de stratégies de développement agricole. Lors de l'élaboration de son Cadre stratégique pour la période 2022-2031, l'Organisation a défini les grandes lignes des domaines prioritaires du Programme (DPP) au service des «quatre améliorations», dont plusieurs sont axés sur la sécurité sanitaire des aliments ou comptent d'importantes activités intéressant cet enjeu, notamment les DPP concernant les améliorations en matière de nutrition (AN), à savoir «Des aliments sains pour tous» (AN 3) et «Transparence des marchés et des échanges commerciaux» (AN 5), et un DPP portant sur les améliorations en matière de production (AP), intitulé «Approche "Une seule santé"» (AP 3).

¹⁶ <https://www.fao.org/3/nl148fr/nl148fr.pdf>.

4.2.6 Lors de la mise au point des priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la stratégie mondiale de l'OMS dans ce domaine, la FAO et l'OMS se sont appuyées sur un mécanisme rigoureux et permanent de partage d'information et d'échange. Les deux organisations se sont engagées à élaborer un cadre conjoint pour la mise en œuvre, à la suite de l'approbation de leurs orientations stratégiques respectives.

4.3 Programme de transformation des systèmes agroalimentaires

4.3.1 La FAO met en œuvre son programme de transformation des systèmes agroalimentaires dans le cadre de sa responsabilité mondiale de contribuer à la réalisation des ODD, notamment les ODD 1 (Élimination de la pauvreté), 2 (Élimination de la faim) et 10 (Réduction des inégalités). Elle constitue un programme de travail visant à impulser les évolutions permettant d'accélérer la mise en œuvre des actions nécessaires pour atteindre les ODD: transformation des mentalités et des dispositifs institutionnels et harmonisation des politiques, pratiques et investissements. Ces efforts d'alignement visent la mise en œuvre opérationnelle de l'«approche systémique» requise pour obtenir des résultats décisifs à l'aune des ODD. La FAO reconnaît que ces changements sont nécessaires en interne comme en externe. Comme l'énonce le Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO, ce n'est qu'en reconnaissant que les différentes parties du système sont interconnectées que les personnes et les institutions seront en mesure de coopérer pour exploiter tout le potentiel des systèmes agroalimentaires à apporter des solutions. Pour œuvrer à la transformation des systèmes agroalimentaires, il faudra définir clairement les termes et façonner une vision axée sur les solutions qui mette en évidence la nécessité d'agir en tenant compte des interconnexions au sein du système ainsi que les risques encourus si nous négligeons ces approches. Cette vision aidera les personnes à comprendre leur place au sein du système et comment elles peuvent contribuer à la transformation et mesurer les premiers signes d'évolution. En outre, la FAO héberge et effectue des activités d'appui au Pôle de coordination sur les systèmes alimentaires, établi à la suite du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires en 2021. Ce Pôle joue un rôle de coordination et de liaison en tirant parti des capacités du système des Nations Unies, dont celles de la FAO, et en faisant fond sur les conseils et le savoir-faire d'un large écosystème d'acteurs des systèmes alimentaires.

4.4 Activités de la FAO sur les biotoxines marines

4.4.1 Au cours des cinq dernières années, la FAO a contribué à l'élaboration d'outils et de documents concernant le contrôle sanitaire des bivalves, le suivi et la gestion des efflorescences algales nuisibles ainsi que la gestion des ciguatoxines. Divers documents ont été publiés, par exemple le «Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves», les «Directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations d'algues nuisibles», et le rapport de la réunion d'experts FAO-OMS sur l'intoxication alimentaire due à la ciguatera. Le «Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves» concerne les mollusques destinés à être consommés vivants ou crus, en particulier les méthodes de gestion des risques microbiologiques à l'étape de production primaire. En revanche, le document ne traite pas des dangers chimiques, des toxines de phytoplancton et des biotoxines, qui posent des problèmes considérables. Les «Directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations d'algues nuisibles» sont axées sur le suivi de la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles présentes dans diverses régions (eaux marines et eaux saumâtres), en particulier les efflorescences algales nuisibles qui ont une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire (efflorescences algales nuisibles benthiques, tueuses de poissons, pélagiques toxiques et à cyanobactéries). Ce document traite bien des efflorescences algales nuisibles sources de toxines, mais n'aborde pas la question du suivi des toxines. Les seules orientations relatives au suivi de biotoxines marines sont incluses dans le rapport de la réunion FAO/OMS d'experts sur l'intoxication alimentaire à la ciguatera. Or, il est ressorti de la mise en œuvre de projets sur le terrain dans ce domaine qu'il convenait d'apporter davantage d'orientations sur les biotoxines marines. C'est la raison pour laquelle la FAO, en étroite collaboration avec la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO (COI-UNESCO), s'emploiera à élaborer des directives techniques pour la mise en œuvre du suivi des biotoxines marines, qui seront rassemblées au cours d'une réunion d'experts début 2024.

4.5 Activités de la FAO sur la fraude alimentaire concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture

4.5.1 Le secteur de la pêche et de l'aquaculture est un des secteurs alimentaires les plus touchés par la fraude. Cela s'explique à la fois par la demande, les consommateurs favorisant toujours plus les produits transformés, qui sont plus difficiles à reconnaître, et par la nature périssable des produits. En 2018, la FAO a publié un rapport intitulé «Overview of food fraud in the fisheries sector» (Vue d'ensemble de la fraude alimentaire dans le secteur halieutique) afin de mettre en lumière les conséquences de la fraude sur le secteur

des pêches au moyen d'exemples de causes de fraudes et en soulignant l'importance des instruments législatifs et du Codex Alimentarius. Dans le prolongement de ces travaux, l'Organisation a décidé d'élaborer un rapport qui présente les fraudes les plus courantes dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les outils disponibles pour lutter contre ce phénomène. Des spécialistes de différents domaines contribuent à la mise au point des études de cas et des chapitres visant à présenter ces outils. Le rapport sera publié début 2024.

4.6 Activités de la FAO sur la notification électronique concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture

4.6.1 Plus d'un tiers des exportations agroalimentaires mondiales franchissent une frontière au moins deux fois avant de parvenir aux consommateurs finaux. La complexité des chaînes d'approvisionnement du secteur halieutique soulève de nouvelles difficultés toujours plus importantes en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. L'existence de systèmes de notification électronique des importations alimentaires nous aide à pointer les difficultés actuelles et à y répondre. La FAO s'efforce donc de collecter les données de notification d'importation des produits halieutiques et aquacoles pour ensuite les analyser en vue de dégager les problèmes, comprendre les pratiques et combler les lacunes techniques. Les informations concernant les notifications d'importation sont consultables sur le site web Globefish¹⁷, et les données brutes extraites d'une série de portails mondiaux libres d'accès peuvent être obtenues sur FishStatJ¹⁸. Au cours de 2023, la FAO a analysé diverses questions relatives à la présence de résidus dans les produits de l'aquaculture, ce dont une publication rendra compte début 2024.

4.7 Informations actualisées sur la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition

4.7.1 À l'issue d'un processus consultatif approfondi de deux ans, la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition a été adoptée lors de la 166^e session du Conseil de la FAO. Ce document institutionnel entré en vigueur en 2021 vise à guider et à soutenir l'Organisation dans la réalisation de sa mission qui consiste à améliorer la nutrition.

4.7.2 Afin de concrétiser ses efforts en faveur de la nutrition, la FAO s'est employée à créer un environnement plus favorable pour le personnel et les bureaux de l'Organisation afin qu'ils puissent promouvoir une alimentation saine en tant que partie intégrante de son Cadre stratégique 2022- 2031 à l'appui d'une meilleure production, d'une meilleure nutrition, d'un meilleur environnement et de meilleures conditions de vie. La FAO a par exemple lancé un nouveau cours en ligne destiné à tous ses employés portant sur les travaux de l'Organisation en matière de nutrition, déployé un réseau technique interne sur la nutrition afin de favoriser le partage des connaissances et le soutien entre pairs, qui rassemble plus de 800 employés de la FAO, et ajouté une section sur la sécurité alimentaire et l'alimentation saine dans la version récemment actualisée des mesures de protection environnementales et sociales de l'Organisation afin d'accompagner les employés de la FAO dans leurs efforts pour garantir que toutes les activités de la FAO respectent le principe «ne pas nuire» en termes d'alimentation saine et de nutrition.

4.7.3 À la demande des membres, les actions alignées sur la stratégie relative aux activités de la FAO en matière de nutrition ont été influencées par le contexte, s'y sont adaptées ou de se sont reposées dessus. En 2022, plus de 70 pour cent de l'ensemble des bureaux de pays de la FAO dans toutes les régions du monde ont indiqué avoir mené des activités relevant des cinq domaines d'action définis par la FAO en matière de nutrition. Plus précisément, 78 pour cent des bureaux de pays ont appuyé la production, la compilation et la diffusion de données sur les régimes alimentaires sains et les systèmes agroalimentaires, 74 pour cent ont confirmé que leur gouvernement hôte utilisait des produits axés sur les connaissances élaborés par la FAO concernant l'alimentation saine, 72 pour cent ont œuvré à organiser ou soutenir des dialogues nationaux relatifs à l'alimentation saine, 75 pour cent ont prêté une assistance technique ou politique en vue de renforcer les capacités liées aux systèmes agroalimentaires et à l'alimentation saine, et 80 pour cent ont agi pour renforcer les engagements en faveur de l'alimentation saine et d'une nutrition de qualité pour chacun et chacune.

4.7.4 La Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition accorde un rôle central à la promotion de l'alimentation saine au moyen d'une approche fondée sur les systèmes agroalimentaires, c'est pourquoi la FAO a mis l'accent sur la transformation de ces systèmes au service de l'alimentation saine et de l'amélioration de la nutrition en misant sur la communication, des travaux normatifs et une mobilisation mondiale. La FAO a donc joué un rôle crucial au sein de nombreuses coalitions en faveur de l'action établies sous l'égide du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, et dans le cadre d'initiatives visant à former de nouvelles alliances et à renforcer les partenariats existants afin d'aider les membres à atteindre simultanément plusieurs objectifs prioritaires au niveau national, notamment l'initiative Action climatique et

¹⁷ <https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/> (en anglais).

¹⁸ https://www.fao.org/fishery/static/FishStatJ/FishStatJ_4.02.7-Manual.pdf (en anglais).

nutrition (I-CAN) lancée par la présidence égyptienne lors de la COP27, et l'initiative de suivi de l'alimentation saine menée conjointement avec l'OMS et l'UNICEF.

4.7.5 Les prochaines étapes consisteront à étendre et à accélérer les travaux normatifs, la mobilisation générale et les activités nationales et régionales, qui permettent à la FAO d'insister sur le rôle fondamental que jouent les systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables pour une alimentation saine et une meilleure nutrition, tout en tirant profit des possibilités offertes par les quatre améliorations au titre de son Cadre stratégique 2022- 2031 pour améliorer son action. L'Organisation rendra compte des efforts qu'elle déploie pour s'acquitter de sa mission dans le domaine de la nutrition en assurant un suivi des indicateurs du Cadre de responsabilités et du Plan de mise en œuvre de ses activités en matière de nutrition, et fournira à ses membres, tous les deux ans et en passant par les canaux internes habituels, des rapports d'avancement relatifs aux engagements ambitieux et mesurables que la FAO a pris lors du Sommet de la nutrition pour la croissance qui s'est tenu à Tokyo.

4.8 Activités de la FAO relatifs aux efflorescences algales nuisibles

4.8.1 Le changement climatique complique la prévision des efflorescences algales nuisibles, ce qui a des incidences sur la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et l'environnement. Au cours des six dernières années, la FAO et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'UNESCO ont collaboré de manière très productive dans le cadre d'un partenariat dans de nombreux domaines liés aux efflorescences algales nuisibles. Un secrétariat conjoint COI-FAO a été créé afin que le Groupe d'experts intergouvernemental sur les efflorescences algales nuisibles (IPHAB) dispose d'une structure de collaboration plus robuste et plus souple. L'IPHAB, initialement créé par la COI et la FAO en 1991 en tant que cadre organisationnel d'un partenariat mondial, rassemble des décideurs, des responsables des politiques, des gestionnaires, des scientifiques, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales (ONG) et a pour objectif de répondre au problème des microalgues nuisibles. De plus amples informations sur l'IPHAB figurent dans le documents d'information du Sous-Comité du commerce du poisson sous la cote COFI:FT/XIX/2023/Inf.8¹⁹.

4.8.2 Une des activités ayant bénéficié du savoir-faire de ce groupe est l'élaboration de directives techniques relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles²⁰.

4.8.3 L'amélioration des prévisions relatives aux proliférations d'algues nuisibles permet d'élaborer des systèmes d'alerte rapide de l'apparition de tels événements. Des systèmes de surveillance des efflorescences algales nuisibles ont été mis en place dans de nombreux pays. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données ne sont peut-être pas appropriés pour permettre de prendre des mesures efficaces en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou à d'autres fins, notamment le transfert de produits aquacoles vers d'autres régions. La mise en place de systèmes de prévision ou d'alerte rapide pourrait contribuer à atténuer les incidences des efflorescences algales nuisibles et à réduire la survenue de ces événements. À cet égard, la FAO, conjointement avec la COI-UNESCO et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), a dirigé l'élaboration des directives précitées, le but étant de guider les autorités compétentes et les institutions pertinentes chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement dans la mise en œuvre, dans leurs zones, de systèmes d'alerte rapide contre les efflorescences algales nuisibles, notamment ayant des incidences sur la sécurité sanitaire des aliments ou la sécurité alimentaire.

4.9 Boîte à outils Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments

4.9.1 La FAO a lancé un nouveau site web intitulé «Boîte à outils Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments» (accessible à l'adresse <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>) à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de 2023. Cette boîte à outils offre des orientations concernant l'application des BPH et des principes HACCP décrits dans la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) du Codex. Les contenus ont été mis au point pour un public expérimenté pour ce qui a trait à la production, la transformation et la manipulation des produits alimentaires, aux formations en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, et au contrôle des aliments. Les documents d'orientation sont plus particulièrement destinés aux autorités compétentes, aux acteurs privés du secteur alimentaire, au monde académique ainsi qu'aux organisations qui dispensent des formations dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et du renforcement des capacités de gestion des denrées alimentaires. La boîte à outils tire parti des enseignements tirés des décennies d'expérience des programmes de la FAO en matière de développement des capacités relatives à la sécurité sanitaire des aliments auprès des pays en développement. Elle a été perfectionnée en collaboration avec l'université de Guelph, au Canada. La boîte à outils et la documentation thématique sont

¹⁹ <https://www.fao.org/3/cc7020en/cc7020en.pdf> (en anglais).

²⁰ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4794en> (en anglais).

conçues pour être consultées sur des appareils manuels. Les contenus web sont actuellement disponibles en anglais, espagnol et français, et sont en cours de traduction vers l'arabe, le chinois et le russe.

4.10 Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome digestif des résidus de pesticides, des microplastiques et des médicaments vétérinaires

4.10.1 Dans le cadre d'un examen réalisé à l'échelle de la FAO concernant l'incidence des systèmes alimentaires sur les maladies non transmissibles liées à l'alimentation, en mai 2023, la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de l'Organisation a publié trois documents examinant la littérature scientifique consacrée aux effets sur le microbiome digestif et la santé des substances réglementées et des microplastiques. Ces documents sont consultables en anglais aux liens indiqués ci-dessous:

- résidus de pesticides: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5306en>;
- médicaments vétérinaires: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5301en>;
- microplastiques: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5294en>.

4.10.2 Ces travaux axés sur la sécurité sanitaire des aliments visaient à repérer les lacunes en matière de recherche et de connaissances ainsi que les domaines qui nécessitent une analyse approfondie avant qu'il soit possible d'utiliser les données sur le microbiome digestif dans le cadre des évaluations chimiques et pour améliorer *in fine* l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments. Les trois examens précédents peuvent servir de points de départ pour des débats pluridisciplinaires, en concertation avec les évaluateurs des risques, en vue d'améliorer les données scientifiques à des fins réglementaires et d'appuyer l'élaboration des politiques. Un autre examen portant sur les additifs alimentaires est en cours de préparation.

4.10.3 Un webinaire a été organisé en juin 2023 (accessible à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=VXjBqUm1onc>) afin de discuter des lacunes en matière de connaissances et des domaines appelant davantage de recherches pour ce qui a trait aux données relatives au microbiome digestif nécessaires à l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.

4.11 Méthodes en laboratoire à l'appui des normes Codex

4.11.1 Le Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) apporte son appui aux travaux de la FAO et de l'OMS dans les domaines de l'authenticité des aliments et de la lutte contre les résidus et les contaminants dans les aliments par le biais de la recherche-développement appliquée qui est menée dans ses laboratoires d'agronomie et de biotechnologie à Seibersdorf, ainsi que dans le cadre d'une recherche coordonnée à laquelle sont associés des instituts de pays membres.

4.11.2 Un projet de recherche coordonnée sur l'authenticité des aliments et intitulé «Mise en œuvre de techniques nucléaires dans l'authentification d'aliments étiquetés de valeur supérieure (INTACT Food, D52042, 2019-2024)», auquel participent 22 établissements dans 19 pays, porte essentiellement sur la protection des aliments ayant une forte identité régionale ou nationale qui sont susceptibles d'être contrefaits ou adultérés pour des raisons économiques en raison de leur grande valeur. Les résultats de ces projets, à savoir des méthodes, procédures et bases de données analytiques, seront utiles au premier chef à deux comités du Codex: le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

4.11.3 Le projet de recherche coordonnée intitulé «Techniques radiométriques intégrées et techniques complémentaires pour les mélanges de contaminants et de résidus dans les aliments» (D52041, 2017-2023), auquel participent 17 pays, s'est achevé récemment à l'issue d'une dernière réunion technique qui a eu lieu du 8 au 12 mai 2023. Vingt-cinq méthodes d'analyse portant sur des catégories multiples, visant au moins 300 résidus/contaminants et applicables à 17 denrées alimentaires ont été mises au point ou validées, et une bonne partie d'entre elles sont utilisées régulièrement en laboratoire. Le projet a également permis de dégager des informations sur la résistance aux antimicrobiens, y compris une corrélation entre les résidus de médicaments et les gènes de résistance.

4.11.4 Le projet de recherche coordonnée sur la dégradation des médicaments vétérinaires et l'analyse radiométrique de leurs résidus dans les matrices animales (D52043), né des délibérations des 23^e et 24^e sessions du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments qui ont souligné la nécessité de promouvoir l'établissement de LMR pour certains médicaments vétérinaires, continue de progresser. Il mobilise 17 établissements de recherche ou organismes de réglementation dans les pays suivants: Bangladesh, Brésil, Burkina Faso, Canada, Chili, Chine, États-Unis d'Amérique, Macédoine du Nord, Maroc, Ouganda, Pakistan, République de Corée, République islamique d'Iran, Soudan et Uruguay. La troisième réunion de coordination de la recherche de ce projet s'est déroulée à Ohrid (Macédoine du Nord) du 21 au 25 août 2023. Dix méthodes d'analyse ont déjà été élaborées ou validées, et sont mises en application. Un essai de suivi de la dégradation de l'amoxicilline chez la truite arc-en-ciel a permis d'obtenir des données pertinentes. Pour ce faire, une amoxicilline radiomarquée a été synthétisée en laboratoire. Il convient de

soutenir davantage l'élaboration et l'amélioration de capacités similaires, compte tenu du coût des médicaments radiomarqués, souvent inaccessibles. Nonobstant ces difficultés, d'autres collaborations et partenariats restent nécessaires, en particulier aux fins de la synthèse ou de la fourniture de composés vétérinaires radiomarqués ou autres, et de la mise à disposition d'installations servant aux animaux et de laboratoires agréés pour les bonnes pratiques, ainsi qu'en vue de dispenser des formations spécialisées et/ou d'offrir des éléments de comparaison aux participants.

4.11.5 Les travaux avancent dans le cadre d'un nouveau projet de recherche coordonnée d'une durée de 5 ans consacré aux techniques nucléaires à l'appui de l'évaluation des risques liés à la détection de biotoxines et d'agents pathogènes dans les aliments et les matrices connexes. Ce projet porte sur l'élaboration, la validation, la mise au point et la mise en œuvre d'approches et de techniques d'analyse nucléaire/isotopique devant servir dans le cadre de tests rapides et économiques, de la détection et de la maîtrise des biotoxines et des agents pathogènes ayant une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, les zoonoses et la résistance aux antimicrobiens. Ces travaux de recherche sont nécessaires pour faciliter l'évaluation des risques à l'échelle mondiale ainsi que la préparation et la capacité à répondre aux situations d'urgence actuelles et futures relatives à la sécurité sanitaire des aliments et connexes, liées aux biotoxines et aux agents pathogènes d'origine alimentaire. Quatorze établissements dans 12 pays participent au projet, dans la limite des fonds disponibles, des propositions de recherche ayant été reçues d'autres pays. La deuxième réunion de coordination de la recherche du projet se tiendra du 2 au 6 octobre 2023 à Vienne (Autriche).

4.12 Symposium international sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments du Centre mixte FAO/AIEA, du 27 au 31 mai 2024

4.12.1 Le Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) souhaite annoncer l'organisation du Symposium international sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments, qui aura lieu du 27 au 31 mai 2024 au siège de l'AIEA à Vienne (Autriche).

4.12.2 L'objectif de cette manifestation est de rassembler des experts et parties prenantes de la sécurité sanitaire des aliments et des systèmes de contrôle des aliments en vue d'étudier comment préserver l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ainsi que les mesures envisageables pour améliorer sa résilience face aux problèmes de sécurité sanitaire (par exemple événements perturbateurs, changement climatique, maladies d'origine alimentaire, fraude alimentaire, résistance aux antimicrobiens). À cette occasion seront présentées des applications actuelles ou nouvelles des techniques nucléaires et complémentaires, et des débats seront organisés autour de la réglementation, des normes et de la surveillance en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les participants se pencheront également sur les perspectives et les possibilités futures. Le symposium permettra de tisser des réseaux, de diffuser largement les connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de contrôle des aliments, et de promouvoir les applications pacifiques des technologies nucléaires.

Principaux thèmes:

- authenticité des aliments et lutte contre la fraude alimentaire;
- irradiation de produits alimentaires à des fins phytosanitaires;
- résidus de substances chimiques et contaminants dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale;
- préparation et intervention en cas de situations d'urgence ou d'incidents touchant l'approvisionnement alimentaire;
- détection et caractérisation des agents pathogènes dans les aliments;
- établissement de normes et évaluation des risques;
- approches globales «Une seule santé» en faveur de la santé des humains, des animaux, des végétaux et de l'environnement.

Il est possible de soumettre des synthèses jusqu'au 17 novembre 2023.

Les participants n'ont pas à s'acquitter de frais d'inscription. Veuillez consulter le site web de la manifestation pour prendre connaissance des principales dates butoirs²¹.

Toutes les personnes qui souhaitent participer au symposium doivent être désignées par un État membre de l'AIEA ou être membre d'une organisation invitée à assister à la manifestation. Si d'autres personnes sont intéressées, il est possible de discuter d'autres mécanismes de participation. Les participants issus de pays

²¹ <https://www.iaea.org/events/fsc-symposium-2024/participation-and-registration> (en anglais).

membres ou appartenant à des organisations invitées sont tenus de s'inscrire en utilisant la plateforme InTouch+, accessible sur le site web du symposium.

Prière d'adresser vos questions au secrétariat du symposium (M^{me} Christina Vlachou; C.Vlachou@iaea.org; Tél.: +43 1 2600 28395).

4.13 Sécurité sanitaire des aliments et nouvelles technologies

4.13.1 Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus à partir d'animaux et de micro-organismes à ADN recombiné: La FAO collabore régulièrement avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et la Convention sur la diversité biologique (CDB) afin de garantir la synergie des trois bases de données pertinentes de ces organismes, à savoir la plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés, la base de données sur les produits (BioTrack) de l'OCDE et le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques du Protocole de Cartagena. Ces trois organisations se réunissent régulièrement pour se pencher sur les activités de collaboration. La plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (<http://www.fao.org/gm-platform>) utilise les systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE, à l'instar des deux autres bases de données. Actuellement, la plateforme de la FAO ne comprend pas d'informations sur les animaux et micro-organismes génétiquement modifiés, ni sur les aliments obtenus à partir d'autres types de biotechnologies, comme l'édition des gènes. Depuis la dissolution en 2007 du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, la FAO souhaite recevoir les avis des membres du Codex sur la possibilité pour la plateforme de recueillir des informations relatives à l'évaluation de la sécurité sanitaire de tels produits à l'avenir.

4.13.2 Aspects de sécurité sanitaire des aliments liés à la fermentation de précision: La fermentation de précision, aussi dénommée fermentation industrielle (microbienne) ou biofabrication de précision, est un procédé faisant appel à des micro-organismes tels que des bactéries, des levures ou des champignons pour obtenir de façon ciblée des produits spécifiques au moyen de systèmes de production en milieu contrôlé. La fermentation de précision permet d'élaborer une large gamme de produits, notamment des protéines, des enzymes, des vitamines ou d'autres substances bioactives. Typiquement, ce procédé consiste à cultiver des micro-organismes dans un milieu contrôlé offrant les conditions et les apports nutritifs dont ils ont besoin afin d'optimiser le rendement. Si le principe de base de la fermentation de précision reste le même, les définitions peuvent varier selon les sources et les experts pour ce qui touche le champ d'application, les perspectives ou les objectifs spécifiques du procédé. Ces variations ont pris une grande importance ces dernières années, ce qui risque de poser des difficultés aux autorités de réglementation de la sécurité sanitaire des aliments et aux autres autorités compétentes s'agissant de catégoriser les produits obtenus. La FAO travaille donc de concert avec divers collaborateurs pour dresser un bilan de la littérature pour ce qui concerne 1) la nomenclature, 2) l'information sur le produit et 3) les cadres réglementaires. Le rapport de ces travaux sera disponible en 2024.

4.13.3 La Sous-Division droit et développement de la FAO (LEGN), en partenariat avec la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments (ESF), publiera bientôt un document juridique intitulé *Approches réglementaires visant à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production d'aliments*. Cette publication passera en revue les approches les plus souvent adoptées par les pays dans la gestion réglementaire des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production d'aliments. Elle s'intéressera en particulier aux législations nationales, fondamentales pour inspirer la confiance dans les systèmes agroalimentaires. La législation est aussi un outil important qui peut servir à garantir la sécurité sanitaire des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production d'aliments et permettre aux consommateurs de bénéficier des informations adéquates, tout en favorisant l'innovation et le développement dans le secteur. Ce document juridique vise principalement à fournir des orientations concernant les pratiques législatives en vigueur en vue d'éclairer les débats au niveau international, notamment les discussions en cours avec la Commission du Codex Alimentarius. En outre, LEGN et ESF préparent une publication sur le commerce électronique de denrées alimentaires. Cette publication fera le point sur les difficultés juridiques et sur les solutions réglementaires envisageables pour gérer les risques associés à l'augmentation de la vente et de la distribution d'aliments en ligne, par l'intermédiaire de plateformes internet ou directement des entreprises aux consommateurs.

4.14 La sécurité sanitaire des aliments dans l'économie circulaire

4.14.1 La FAO prépare un rapport dressant un bilan des données existantes ou nouvelles concernant les différentes difficultés et possibilités en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'économie circulaire. Les systèmes agroalimentaires ont besoin de croissance soutenue pour assurer la sécurité alimentaire de la population mondiale et gérer la pression sans précédent imputable au changement climatique et à l'épuisement des ressources. Dans ces circonstances, l'évaluation, la planification et la transition vers la circularité seront des éléments fondamentaux pour améliorer la durabilité à long terme tout en affrontant ces défis.

4.14.2 Les initiatives en matière d'économie circulaire sont très prometteuses pour améliorer la durabilité et la performance, mais ces avantages doivent être mis en regard des risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments liés aux contaminants susceptibles d'être (ré-)introduits, de persister et de s'accumuler dans les systèmes circulaires. Protéger la sécurité sanitaire des aliments est donc cruciale pour réussir à passer des systèmes agroalimentaires linéaires actuels à une économie circulaire plus durable et résiliente. Le rapport à venir étudie les répercussions de l'économie circulaire sur la sécurité sanitaire des aliments à travers cinq thèmes: réutilisation de l'eau, pertes et gaspillages alimentaires, déchets d'emballage, systèmes de production intégrés et évolution des comportements des consommateurs.

4.14.3 Ce rapport est en cours d'achèvement et devrait être prêt dans les prochains mois.

4.15 Conséquences de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires en termes de sécurité sanitaire des aliments

4.15.1 Nourrir une population mondiale en expansion tout en répondant au changement climatique est un défi qui exige le développement de pratiques et de technologies qui permettent de rendre les systèmes agroalimentaires plus durables et d'en réduire les effets négatifs pour l'environnement. Parmi les approches pertinentes, le recours à des inhibiteurs environnementaux permet d'améliorer l'efficacité des cultures et de l'élevage tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, comme le méthane, ou en limitant la perte d'azote dans les pâturages ou les champs cultivés.

4.15.2 La présence involontaire d'inhibiteurs environnementaux dans les denrées alimentaires peut néanmoins soulever des préoccupations sanitaires et perturber les échanges, s'il n'existe pas de normes en la matière. Parmi les défis liés à l'évaluation et à la gestion de ces substances pour ce qui touche la sécurité sanitaire des aliments figurent le manque de limites maximales de résidus (LMR) harmonisées au niveau international, l'approbation d'une définition commune de ce que sont les inhibiteurs environnementaux et le manque d'informations sur la sécurité sanitaire de certains composés.

4.15.3 La FAO élabore une publication qui doit fournir une vue d'ensemble des différents inhibiteurs environnementaux synthétiques ou biologiques ainsi qu'une analyse de leurs conséquences potentielles sur la sécurité sanitaire des aliments. Ce document présentera en outre les cadres réglementaires relatifs aux inhibiteurs environnementaux mis en place par certains pays afin d'illustrer les approches actuelles aux niveaux national ou régional. Enfin, il abordera les lacunes en matière de connaissances dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que certaines considérations quant à la voie à suivre.

4.15.4 Ce rapport est en cours d'achèvement et devrait être prêt dans les prochains mois.

5. Questions émanant de l'OMS

5.1 Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé et actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments

5.1.1 La Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 a été adoptée par la 75^e Assemblée mondiale de la Santé en mai 2022 (Résolution WHA75(22))²². Il s'agit d'une version actualisée de la dernière stratégie qui tient compte des questions actuelles et émergentes, intègre les nouvelles technologies et inclut des approches innovantes en vue du renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle a été élaborée à la demande des États membres étant donné que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité de santé publique et joue un rôle essentiel dans la concrétisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

5.1.2 Lors de l'élaboration de cette stratégie, l'OMS a bénéficié de l'appui du Groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments, a consulté dans une large mesure des experts scientifiques, des conseillers régionaux de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, les partenaires internationaux tels que la FAO et l'OMSA, les États membres et la population. Les cadres régionaux et les stratégies régionales existants en matière de sécurité sanitaire des aliments ont également été pris en compte, de même que les recommandations et les orientations du Codex Alimentarius et les priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments.

5.1.3 La Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments a été élaborée afin de guider les États membres et de les aider à établir des priorités et à planifier, mettre en œuvre, surveiller et évaluer de manière régulière les effets des mesures visant à réduire la charge des maladies d'origine alimentaire en renforçant continuellement les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et en favorisant la coopération à l'échelle mondiale.

5.1.4 Pour la première fois, des indicateurs sont proposés pour mesurer l'incidence et la mise en œuvre des activités visant à renforcer les systèmes de contrôle des aliments. L'indicateur de l'impact calculé par le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire correspond au nombre total

²² [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-fr.pdf).

estimé de cas de maladies dues aux cinq agents pathogènes d'origine alimentaire suivants: *Campylobacter* spp., *E. coli* entéropathogène (EPEC), *E. coli* entérotoxigène (ETEC), *E. coli* productrice de shigatoxines (STEC) et *Salmonella enterica* non typhique. Cet indicateur provient du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et correspond aux données de 2010 publiées en 2015. Le Groupe de travail est en train d'actualiser les données pour 2021-2024²³. Les pathogènes suivis sont les cinq bactéries les plus fréquemment responsables de maladies diarrhéiques d'origine alimentaire. L'indicateur de progrès vise à mesurer la mise en œuvre de la Stratégie. Les données proviennent de l'évaluation du Règlement sanitaire international (IHR, 2005). L'indicateur relatif au mécanisme de collaboration multisectorielle concernant les incidents de sécurité sanitaire des aliments provient du rapport de l'évaluation extérieure conjointe (JEE)²⁴. L'autre indicateur de progrès provient également de l'IHR, mais il est issu de l'outil d'auto-évaluation des rapports annuels des États parties (SPAR)²⁵.

5.1.5 L'OMS prépare une feuille de route et des documents techniques pour aider les États membres à exécuter la Stratégie, et les bureaux régionaux de l'OMS coopèrent avec leurs pays membres pour évaluer les systèmes de contrôle des aliments et élaborer des feuilles de route et des plans de travail nationaux devant les guider dans la mise en œuvre de la Stratégie.

5.2 Directives concernant une alimentation saine

5.2.1 En 2023, l'OMS a publié les directives suivantes relatives à l'alimentation saine:

- Apports en acides gras saturés et acides gras trans chez l'adulte et l'enfant (juillet 2023)²⁶
- Apports lipidiques totaux pour prévenir une prise de poids mauvaise pour la santé chez l'adulte et l'enfant (juillet 2023)²⁷
- Apports glucidiques chez l'adulte et l'enfant (juillet 2023)²⁸
- Utilisation d'édulcorants non sucrés (mai 2023)²⁹

5.2.2 Les directives de l'OMS sur l'apport en acides gras polyinsaturés chez l'adulte et l'enfant et les directives de l'OMS sur l'utilisation de succédanés de sel à faible teneur en sodium sont en cours d'achèvement et devraient paraître début 2024.

5.3 Directives concernant les politiques relatives à l'environnement alimentaire

5.3.1 Conformément au processus d'établissement des directives de l'OMS, le sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS (NUGAG) élabore des orientations concernant les politiques prioritaires relatives à l'environnement alimentaire. Des directives portant sur les politiques de protection des enfants contre les effets néfastes de la **promotion des produits alimentaires** ont été publiées en juillet 2023³⁰. L'examen par des pairs et la consultation publique du projet définitif de directives sur les **politiques budgétaires** visant à promouvoir l'alimentation saine ont eu lieu début 2023³¹, et le document est désormais prêt à être publié. Les directives sur les **politiques de nutrition et d'alimentation scolaires** et les **politiques d'étiquetage nutritionnel** sont en cours de préparation en vue de l'examen par des pairs et de la consultation publique.

5.4 Actualisation de la recommandation relative à la quantité et à la durée d'utilisation des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi pour le traitement de l'émaciation sévère et/ou de l'œdème de famine

5.4.1 L'OMS a actualisé sa recommandation relative à la quantité et à la durée d'utilisation des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) et préconise désormais deux options: i) apports d'ATPE correspondant à 150-185 kcal/kg par jour jusqu'à la récupération sur le plan anthropométrique (Z-score poids-taille \geq -2 écarts types et circonférence du bras \geq 125 mm) et la disparition de l'œdème de famine, ou ii) apports d'ATPE correspondant à 150-185 kcal/kg par jour jusqu'à ce que l'enfant ne souffre plus d'émaciation sévère et ne présente pas d'œdème de famine, après quoi l'apport peut être ramené à 100-130 kcal/kg par jour jusqu'à la récupération anthropométrique.

²³ <https://www.foodbornediseaseburden.org/ferg/estimates> (en anglais).

²⁴ <https://extranet.who.int/sph/jee> (en anglais).

²⁵ <https://extranet.who.int/e-spar>.

²⁶ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630> (en anglais).

²⁷ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654> (en anglais).

²⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073593> (en anglais).

²⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073616> (en anglais).

³⁰ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240075412> (en anglais).

³¹ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/public-consultation-on-the-draft-guideline-fiscal-policies-to-promote-healthy-diets> (en anglais).

5.4.2 Il revient aux gestionnaires de programme de décider de réduire la quantité d'ATPE en tenant compte de la capacité du personnel de santé à suivre le protocole efficacement et en toute sécurité ainsi que d'autres facteurs comme l'insécurité alimentaire, les partages au sein des ménages, etc.

5.4.3 La recommandation actualisée, à l'instar de toutes les autres recommandations de l'OMS publiées en 2023 relatives à la gestion de l'émaciation et de l'œdème de famine, est accessible à cette adresse: <https://app.magicapp.org/#/guideline/7330>.

5.5 Inclusion des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) dans la Liste modèle des médicaments essentiels de l'OMS

5.5.1 L'OMS et l'UNICEF ont déposé une demande visant l'inclusion des ATPE dans la Liste modèle des médicaments essentiels de l'OMS pour le traitement de l'émaciation sévère et/ou de l'œdème de famine chez les enfants de plus de six mois.

5.5.2 Le 28 avril 2023, le Comité d'experts OMS de la sélection et de l'utilisation des médicaments essentiels est convenu d'inclure les ATPE dans la Liste modèle au sein d'une nouvelle catégorie intitulée «Aliments thérapeutiques». La version 2023 de la Liste modèle de l'OMS est consultable en suivant ce lien (<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-MHP-HPS-EML-2023.02>).

5.5.3 L'ajout des ATPE dans la Liste modèle des médicaments essentiels de l'OMS favorisera l'adoption de ces aliments par les systèmes de santé nationaux, encouragera les pays à prévoir les achats d'ATPE dans la planification et la budgétisation de ces systèmes, et promouvra l'intégration des ATPE dans les chaînes d'approvisionnement nationales en matière de santé.

5.6 Directives de l'OMS sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants de 6 à 23 mois

5.6.1 Les directives de l'OMS sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants en bas âge en sont aux derniers stades de validation de l'Organisation. Elles traiteront de la poursuite de l'allaitement maternel, du moment opportun pour introduire des aliments complémentaires, des options d'allaitement quand le lait maternel ne convient pas, de la diversité alimentaire, des aliments et boissons mauvais pour la santé, de la fortification et de la supplémentation en vitamines et minéraux, et de l'alimentation réactive. Les données sur lesquelles s'appuient les directives ont été résumées dans 12 examens systématiques de la littérature, et ces travaux ont été complétés par la modélisation des habitudes alimentaires afin d'examiner les écarts nutritionnels entre les différents modes d'alimentation. Le cadre DECIDE (développer et évaluer des stratégies de communication à l'appui de décisions et pratiques éclairées fondées sur des données) est un outil de prise de décision à partir des données tenant compte de paramètres comme les effets de l'intervention, les valeurs, les ressources, l'équité, l'acceptabilité et la faisabilité. Il a été appliqué par le groupe chargé de l'élaboration des directives pour étayer la formulation des recommandations. La publication des directives est attendue à l'automne 2023.

5.7 Appui technique de l'OMS au Code de commercialisation des substituts du lait maternel

5.7.1 En 2022, à la demande de l'Assemblée mondiale de la Santé, l'OMS a publié un rapport relatif au champ d'application et à l'impact des stratégies commerciales numériques faisant la promotion des substituts du lait maternel. Compte tenu des conclusions du rapport, l'Assemblée a demandé aux pays membres de lui fournir des orientations concernant les mesures réglementaires visant à restreindre la commercialisation numérique des substituts du lait maternel afin que les règlements nouveaux ou existants permettant l'application du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel et les résolutions pertinentes de l'Assemblée prises ultérieurement apportent une réponse adéquate aux pratiques de commercialisation numérique. L'OMS est en train d'élaborer ces orientations, qui seront présentées à l'Assemblée en 2024.

5.7.2 Le rapport de situation relatif au Code dressé en 2022 analysait les dispositions du Code présentes dans la législation nationale de l'ensemble des 194 États membres de l'OMS. Ce rapport indiquait qu'entre 2016 et 2021, 25 pays, auxquels s'ajoute l'Union européenne, avaient révisé ou enrichi leur arsenal législatif conformément au Code. Il est apparu que les pays disposant d'instruments juridiques renouvelés étaient bien plus susceptibles d'être en conformité avec le Code et d'encadrer la question des substituts du lait maternel destinés aux enfants de moins de 36 mois.

5.7.3 Soucieuses de faire progresser l'application du Code au niveau des pays, l'OMS et l'UNICEF ont organisé conjointement un congrès mondial sur la mise en œuvre du Code en juin 2023. Ce congrès réunissait des délégations nationales venues de 120 pays ainsi que des représentants des gouvernements, d'organismes des Nations Unies, de la société civile et du monde académique. Cette manifestation a permis de renforcer les connaissances et les compétences pour ce qui touche les stratégies de mise en œuvre du Code, l'élaboration de feuilles de route ou de plans de travail au niveau national, et la création de réseaux régionaux en faveur des échanges entre pays.

5.8 *Élimination des acides gras trans industriels*

5.8.1 En mai 2018, l'OMS a appelé la communauté mondiale à cesser la production industrielle d'acides gras trans (AGT) à l'horizon 2023, faisant de cette élimination une de ses cibles prioritaires. L'OMS a pour cela épaulé les gouvernements au moyen d'orientations techniques et de mesures pratiques afin qu'ils prennent les mesures adéquates pour parvenir à éliminer les AGT industriels de leur offre alimentaire nationale. En vue de suivre et de documenter les progrès accomplis par les pays dans l'élimination des AGT industriels, un quatrième rapport intérimaire annuel a été publié en 2023³². Le cinquième rapport intérimaire, qui vise à encourager les pays et les parties prenantes à accélérer encore les mesures prises pour parvenir à éliminer ces AGT à l'horizon 2023, est en cours d'élaboration. Le tableau de bord des pays sur les AGT permet de suivre les résultats des pays en continu³³.

5.8.2 Plus tôt dans l'année, l'OMS a lancé un programme de validation pour l'élimination des AGT³⁴ visant à accélérer les progrès réalisés sur la voie de la réalisation de l'objectif mondial à l'horizon 2023 en accordant une reconnaissance aux pays qui ont mis en place un cadre normatif pour éliminer les AGT industriels de l'offre alimentaire nationale. Pour obtenir la validation, les pays doivent démontrer qu'ils ont mis en œuvre une politique de pratiques optimales en matière d'AGT et mis en place des systèmes de suivi et d'application efficaces. Le Groupe consultatif technique de l'OMS sur l'élimination des AGT (TFATAG) a été constitué afin d'étudier et d'évaluer les demandes soumises par les États membres pour obtenir un certificat de validation de l'OMS³⁵. Plus tard dans l'année, un premier groupe de pays recevra officiellement ce certificat de validation.

5.8.3 En avril 2023, l'OMS a publié son protocole simplifié de mesure de la teneur en AGT³⁶. Ce protocole adapté peut être appliqué par tous les laboratoires, y compris ceux dont le budget est limité, pour fournir les données nécessaires aux activités publiques de surveillance et de suivi de la teneur en AGT dans les produits alimentaires du marché, et faire en sorte que ces produits respectent les réglementations visant l'élimination de ces substances. Plus tard cette année, l'OMS révisera le protocole de référence actuel³⁷ en s'appuyant sur les nouvelles données et informations obtenues. Ce protocole révisé servira de référence absolue pour la réalisation d'analyses complètes des esters méthyliques d'acides gras (EMAG) tenant compte des procédures pertinentes.

5.9 *Réduction de la consommation de sodium/sel des populations*

5.9.1 L'OMS a publié un rapport mondial sur la consommation de sodium³⁸ afin de suivre les progrès accomplis et de recenser les domaines d'action concernant la mise en œuvre des politiques et des autres mesures de réduction au sein des États membres, des régions de l'OMS et des groupes de revenu de la Banque mondiale. La totalité des 194 États membres se sont engagés à réduire la consommation de sodium des populations de 30 pour cent d'ici à 2030, ce qui témoigne d'un fort consensus pour reconnaître qu'une telle réduction permettrait de sauver des vies. Le rapport montre néanmoins que neuf pays seulement ont pleinement mis en place les politiques préconisées pour faire baisser la consommation de sodium. Sur le plan mondial, nous ne sommes pas sur la bonne voie pour atteindre l'objectif. L'OMS appelle à les gouvernements à mettre en œuvre rapidement des politiques et d'autres mesures exhaustives à caractère obligatoire visant la réduction de la consommation de sodium dans le but d'améliorer la santé et d'alléger la charge des maladies non transmissibles. Le tableau de bord des pays sur le sodium permet de suivre dans quelle mesure les États se mobilisent et adoptent des approches multiples pour appliquer des politiques de réduction de la consommation de sodium. Cet outil peut être consulté à l'adresse suivante: <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/sodium> (en anglais).

5.10 *Alcool*

5.10.1 La 75^e Assemblée mondiale de la Santé a adopté un plan d'action (2022-2030) en faveur d'une mise en œuvre efficace de la Stratégie mondiale visant à réduire l'usage nocif de l'alcool, faisant de cet objectif une priorité de santé publique. Le plan d'action prévoit notamment des mesures à l'intention des États membres et du secrétariat de l'OMS, ainsi que des mesures s'adressant aux opérateurs économiques de la production et du commerce des alcools. Il propose que les États membres prennent des «mesures de protection du consommateur appropriées en élaborant et en mettant en œuvre des exigences en matière d'étiquetage des boissons alcoolisées prévoyant la mention, d'une façon intelligible pour le consommateur, des informations essentielles à la protection de la santé concernant la teneur en alcool, ainsi que d'informations sur les autres

³² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067233> (en anglais).

³³ <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA> (en anglais).

³⁴ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat/validation-programme-for-trans-fat-elimination> (en anglais).

³⁵ [https://www.who.int/groups/trans-fat-elimination-technical-advisory-group-\(tfatag\)](https://www.who.int/groups/trans-fat-elimination-technical-advisory-group-(tfatag)) (en anglais).

³⁶ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/366690> (en anglais).

³⁷ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044> (en anglais).

³⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069985> (en anglais).

ingrédients susceptibles d'avoir un impact sur la santé des consommateurs, la valeur énergétique et des avertissements sanitaires». Les mesures proposées pour le secrétariat de l'OMS comprennent l'élaboration d'orientations techniques relatives à l'étiquetage des boissons alcoolisées visant à informer les consommateurs de la composition des produits et des risques sanitaires liés à leur consommation.

5.10.2 L'OMS est en train de valider les données d'une enquête mondiale destinée à mesurer les progrès vers la cible ODD 3.5 (Renforcer la prévention et le traitement de l'abus de substances psychoactives, notamment de stupéfiants et d'alcool) du Programme 2030. Cette enquête comporte une importante section consacrée aux politiques relatives à l'alcool où sont abordées les questions de l'étiquetage des boissons alcoolisées, et examine les pratiques consistant à mettre en évidence sur les étiquettes des informations destinées aux consommateurs et des avertissements sanitaires. Le Bureau régional de l'Europe de l'OMS a par ailleurs analysé en détail l'état de l'étiquetage des boissons alcoolisées dans la région, concluant à la nécessité d'élaborer des politiques d'étiquetage spécifiques au sein d'un ensemble plus vaste de politiques publiques³⁹.

5.10.3 À sa 47^e session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a fait valoir que l'étiquetage des boissons alcoolisées permet de mieux faire connaître les risques sanitaires et la composition des produits, et constitue la principale source d'information des consommateurs sur le lieu d'achat ou de consommation. Il a par ailleurs été souligné que l'alcool n'est pas concerné par les obligations des conventions internationales visant à lutter contre les substances psychoactives, et que les boissons alcoolisées ne sont habituellement pas tenues de respecter les nombreuses dispositions légales nationales en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, ce qui engendre des divergences réglementaires considérables d'un pays à l'autre. À l'issue des délibérations des 44^e, 45^e et 46^e sessions du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, l'OMS a pris acte du fait que ce Comité était convenu de préparer un document de travail destiné à sa 47^e session, mais que la survenue de la pandémie de covid-19 en avait entravé l'élaboration. Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a décidé de maintenir cette question à son ordre du jour et, faute de pays à la tête du projet, il a proposé que l'OMS se charge d'élaborer le document de travail pour sa 48^e session.

5.10.4 À l'occasion d'une réunion du Comité des obstacles techniques au commerce de l'OMC tenue à Genève du 21 au 23 juin 2023, l'OMS a fait une déclaration concernant l'étiquetage de l'alcool comme approche sanitaire dans le cadre du programme irlandais d'avertissements sur les boissons alcoolisées. Cette déclaration renvoie à l'annexe 3 du Plan d'action mondial pour la lutte contre les maladies non transmissibles adopté par l'Assemblée mondiale de la Santé et reprend les options politiques visant à informer les consommateurs, au moyen notamment de l'étiquetage et des avertissements sanitaires, sur la composition des boissons alcoolisées et sur les effets négatifs associés à la consommation d'alcool, y voyant une approche favorable à la santé publique permettant de réduire les facteurs de risque modifiables des maladies non transmissibles, et d'agir sur les déterminants sociaux sous-jacents en cultivant des environnements propices à une bonne santé.

5.11 Décision de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels

5.11.1 À sa 75^e session⁴⁰, en mai 2022, l'Assemblée mondiale de la Santé de l'OMS a demandé au Directeur général de l'Organisation d'actualiser les orientations provisoires visant à réduire les risques pour la santé publique liés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels afin de répondre aux questions relatives au champ d'application des orientations, notamment les espèces visées (mammifères ou mammifères et autres espèces) et les animaux d'origine sauvage ou d'élevage.

5.11.2 Il est demandé aux États membres qu'ils élaborent des plans d'appui à la mise en œuvre nationale des orientations provisoires sur la réduction des risques pour la santé publique liés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels dans le cadre de la prévention et de la lutte anti-infectieuses, et de rendre compte des progrès accomplis dans la mise à jour des orientations provisoires visant à réduire les risques sanitaires associés à ce commerce et l'actualisation des plans d'appui aux pays intervenant tous les deux ans jusqu'en 2030.

5.11.3 L'OMS a lancé un appel à candidatures d'experts, parmi lesquels 19 spécialistes de sujets relatifs aux marchés alimentaires ont été sélectionnés afin de constituer le groupe d'élaboration des directives chargé d'appuyer la mise à jour du document. La première réunion doit se tenir en novembre 2023.

³⁹ <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2020/06/alcohol-labelling-policies-most-countries-lagging-behind-in-promoting-healthier-choices>.

⁴⁰ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-fr.pdf).