



www.fao.org

Normes et autres travaux normatifs

Faits saillants

Le commerce mondial de produits agricoles, halieutiques et forestiers s'élève à 552 milliards de dollars par an.

Dans les pays industrialisés, un tiers de la population est victime de maladies d'origine alimentaire chaque année. Les risques sont la Salmonelle et le Campylobacter, qui contaminent les aliments d'origine animale, et la Listeria, qui se trouve dans la viande crue, le lait cru et les légumes.

Les diarrhées d'origine alimentaire et hydrique sont les principales causes de maladies et de décès dans les pays les moins avancés. Elles contribuent pour beaucoup à la malnutrition et provoquent la mort d'environ 1,8 million de personnes par an, dont une majorité d'enfants.

En 2002, des directives ont été énoncées pour les emballages en bois servant à 70 pour cent des expéditions, afin d'empêcher la dissémination des parasites du bois. Ces directives sont en train d'être révisées en 2009.

La Commission du Codex Alimentarius compte 179 membres qui représentent plus de 99 pour cent de la population mondiale.

La Commission du Codex Alimentarius fixe des centaines de normes, directives et codes d'usages alimentaires couvrant tous les maillons de la chaîne alimentaire mondiale, du producteur au consommateur. Elle a fixé plus de 1 000 limites maximales pour les additifs alimentaires et plus de 3 000 limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires.

Pour une nourriture sûre pour tous

À mesure que la mondialisation accroît le commerce de produits alimentaires et agricoles, en assurer l'innocuité est devenu une tâche plus complexe. La sécurité sanitaire des aliments concerne tout un chacun, agriculteurs, transformateurs de produits, détaillants, consommateurs et gouvernements. Lorsqu'elles sont appliquées de façon systématique tout au long de la chaîne alimentaire, les normes, harmonisées à l'échelle internationale et reposant sur des fondements scientifiques, servent à protéger les consommateurs. La FAO contribue à l'établissement de ces normes.

Normes internationales pour l'alimentation et l'agriculture

La FAO s'emploie à fixer des normes internationales dans de nombreux domaines liés à l'alimentation et l'agriculture. Elle élabore des codes, des normes et des conventions et aide les pays à les mettre en application. Elle travaille avec ses partenaires internationaux et États membres pour:

- Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
- Faciliter le commerce international.
- Préserver la santé des plantes et des animaux.
- Assurer l'avenir des précieuses ressources naturelles.

La FAO joue un rôle important en tant que tribune internationale et dépositaire de connaissances et d'expertise.



Un technicien se livre à des tests de qualité et de sécurité sanitaire des aliments sur des produits carnés.

Normes pour le marché mondial

Les normes de sécurité actuellement en vigueur sur le marché mondial sont les suivantes:

- le Codex Alimentarius, pour l'alimentation;
- la Convention internationale pour la protection des végétaux, pour les plantes; et
- l'Organisation mondiale de la santé animale, pour les animaux.

Ces trois organes aident les pays à se conformer à l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, baptisé Accord SPS. Cet accord reconnaît le droit d'un pays de limiter le commerce international afin de protéger la santé de l'homme, des végétaux et des animaux. Mais les règlements doivent reposer sur un fondement scientifique et sur des accords internationaux et ne pas servir simplement à restreindre les échanges.



La FAO encourage la coopération internationale pour réduire les dangers des pesticides.

Comment fonctionne le Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius, créée conjointement par la FAO et l'OMS, fixe des normes alimentaires depuis 1963. Ces normes internationales servent de fondement aux normes nationales. Leur application à l'échelle internationale veille à l'innocuité des aliments pour les consommateurs et garantit des pratiques équitables dans le commerce mondial des produits alimentaires, au bénéfice des producteurs comme des consommateurs.

La Commission compte 179 États membres, qui représentent plus de 99 pour cent de la population de la planète. La FAO et l'OMS organisent des réunions avec des experts et conduisent des évaluations internationales de risques, ce qui permet à la Commission de fixer et d'actualiser ses normes sur la base des dernières connaissances scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

- La Commission a fixé plus de 1 000 limites maximales pour des centaines d'additifs alimentaires et plus de 3 000 limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments.
- La Commission a fixé des centaines de normes, directives et codes d'usages couvrant tous les maillons de la chaîne alimentaire, y compris d'importants produits de base exportés dans le monde entier, des normes de sécurité pour réduire la contamination et garantir l'hygiène des aliments durant la production, la manutention et le transport, des directives sur l'inspection et la certification des aliments, et des normes d'étiquetage qui garantissent l'information aux consommateurs.
- La Commission a créé une norme pour évaluer la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés.

Les autorités gouvernementales chargées de la sécurité des aliments, les professionnels de la santé, les représentants des associations de consommateurs et l'industrie alimentaire collaborent au sein des nombreux comités spécialisés qui aident la Commission à s'acquitter de sa mission.

La FAO et l'OMS aident les pays en développement à participer au processus de fixation de normes et, une fois ces normes adoptées, à les mettre en application à l'échelle nationale.

Sécurité de la production vivrière en 12 étapes Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)



Le système HACCP contrôle les points critiques de la chaîne alimentaire afin d'identifier les problèmes potentiels et prendre des mesures de précaution pour éviter toute contamination. La Commission du Codex Alimentarius recommande ce système depuis le milieu des années 90.

Source: FAO

Normes internationales dans de multiples domaines

Des normes internationales – codes, normes et conventions – doivent être stipulées dans tous les domaines touchant à l'alimentation et à l'agriculture, comme, par exemple, les additifs alimentaires et polluants, la santé animale, la gestion responsable des ressources naturelles telles que pêches et forêts.

- Le Code de conduite pour une pêche responsable vise à garantir un bon aménagement des pêches.
- Le Traité international sur les ressources phytosanitaires pour l'alimentation et l'agriculture adopté récemment garantit l'accès aux ressources génétiques et le partage de leurs avantages par tous les habitants de la planète.
- La FAO soutient la Convention de Rotterdam sur la procédure de

consentement préalable en connaissance de cause applicable à certains produits chimiques et pesticides dangereux qui font l'objet d'un commerce international, et le Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides, afin de réduire les effets dangereux des pesticides.

- Le Code international de conduite sur la distribution et l'utilisation de pesticides aide les pays à réglementer ces substances, en particulier en l'absence de législation nationale.
- La Convention Internationale de protection des végétaux réglemente les déplacements de matériel végétal tout en protégeant contre la diffusion d'organismes nuisibles et de maladies.

