





CODEX ALIMENTARIUS  
COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation et l'agriculture  
et Organisation mondiale de la Santé  
*Rome 2018*

5eme édition: août 2018

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ni de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Les lignes en pointillé sur les cartes représentent des frontières approximatives dont le tracé peut ne pas avoir fait l'objet d'un accord définitif. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou de l'OMS, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités. Sauf erreur ou omission, une majuscule initiale indique qu'il s'agit d'un nom déposé. La FAO et l'OMS ont pris toutes les dispositions voulues pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est distribué sans aucune sorte de garantie explicite ou implicite. La responsabilité quant à l'interprétation et à l'utilisation du matériel incombe au lecteur. En aucun cas, ni la FAO ni l'OMS ne sauraient être tenues responsables des préjudices subis du fait de son utilisation.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO ou de l'OMS.

ISBN 978-92-5-130849-3 (FAO)

© OMS/FAO, 2018

Tous droits réservés. L'OMS et la FAO encouragent l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, sous réserve que l'OMS et la FAO soient correctement mentionnées comme sources et comme détentrices de droits d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que l'OMS ou la FAO approuveraient les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Les publications de l'Organisation mondiale de la Santé sont disponibles sur le site web de l'OMS ([www.who.int](http://www.who.int)) ou peuvent être achetées auprès des Éditions de l'OMS, Organisation mondiale de la Santé, 20 avenue Appia, 1211 Genève 27, Suisse (téléphone: +41 22 791 3264 ; télécopie: +41 22 791 4857; courriel: [bookorders@who.int](mailto:bookorders@who.int)). Les demandes relatives à la permission de reproduire ou de traduire des publications de l'OMS – que ce soit pour la vente ou une diffusion non commerciale – doivent être envoyées aux Éditions de l'OMS via le site web de l'OMS à l'adresse [http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/en/index.html](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html).

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) ou adressée par courriel à [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) et peuvent être achetés par courriel adressé à [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org).

# Table des matières

Préface .....	iv
<b>01.</b> Les origines du Codex Alimentarius .....	<b>1</b>
<b>02.</b> Les réalisations du Codex Alimentarius .....	<b>5</b>
<b>03.</b> Qu'est-ce que le Codex Alimentarius? .....	<b>9</b>
<b>04.</b> Comment fonctionne le Codex Alimentarius .....	<b>15</b>
<b>05.</b> Le Codex Alimentarius et la science .....	<b>23</b>
<b>06.</b> Le Codex Alimentarius et les consommateurs .....	<b>29</b>
<b>07.</b> Le Codex Alimentarius et les échanges commerciaux .....	<b>33</b>
<b>08.</b> Le Codex Alimentarius et ses partenaires .....	<b>37</b>
<b>09.</b> Le Codex et l'Avenir que nous voulons .....	<b>41</b>

# Préface

Internet, les émissions télévisées et les journaux regorgent d'informations sur les risques sanitaires associés aux aliments que nous mangeons, sans que nous puissions en vérifier la véracité.

Cependant, la question de la sécurité sanitaire des aliments ne retient l'attention des médias que lorsqu'un incident de grande ampleur a lieu. La majorité des incidents ne sont pas signalés. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) estime que, chaque année, pas moins de 600 millions de personnes, soit près d'une personne sur dix, tombent malade après avoir consommé de la nourriture contaminée. Sur ce total, 420 000 décèdent, dont 125 000 enfants de moins de cinq ans. Par ailleurs, des millions de personnes sont exposées aux maladies non transmissibles (maladie cardiaque, diabète, obésité, etc.) du fait de leur alimentation. Il n'en reste pas moins que la faim et la malnutrition touchent des populations bien plus nombreuses.

Pour être en bonne santé, nous avons tous besoin de consommer des aliments sains et nourrissants, en quantité suffisante. Cependant, dans le contexte actuel, marqué par une urbanisation et une mondialisation croissantes, nous sommes de moins en moins nombreux à produire nos aliments, voire à préparer nous-mêmes nos repas. Les aliments que nous consommons sont parfois produits à l'autre bout de la planète.

Les denrées alimentaires sont des produits qui doivent être traités avec la plus grande précaution. Elles peuvent en effet être contaminées par des microbes, des métaux lourds ou des toxines. Cette contamination peut se produire de différentes manières: pendant la phase de production, par l'intermédiaire des sols, ou encore en raison d'un manque d'hygiène. Dans les cas de fraude alimentaire, les aliments sont volontairement altérés, pour des raisons financières ou dans l'intention de nuire.

Un apport alimentaire excessif peut avoir des conséquences aussi néfastes qu'une alimentation insuffisante, et une alimentation mal équilibrée, pauvre en vitamines et en minéraux, peut causer des problèmes de santé. Il n'existe pas de liste établissant clairement les nutriments qui sont bons pour la santé et ceux qui ne le sont pas, d'autant que les avis sur la question ne cessent d'évoluer. Pour avoir un régime alimentaire sain, nous devons connaître la composition des aliments que nous consommons, et nous devons aussi être bien conscients qu'il importe d'être informé.

La croissance démographique et le changement climatique sont des enjeux importants qui ont des effets directs sur la disponibilité alimentaire. Réciproquement, la manière dont nous cultivons, transformons et consommons les aliments a des incidences sur l'environnement. Enfin, la santé des animaux et des végétaux est déterminante pour la santé humaine.

Dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030 et de ses 17 objectifs, l'Organisation des Nations Unies pose les jalons du «monde que nous voulons». Dans ce contexte, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, l'application de pratiques commerciales équitables, l'adoption d'une alimentation saine et nutritive et l'information des consommateurs peuvent contribuer de manière significative à améliorer le monde dans lequel nous vivons.

De nombreuses substances utilisées au cours du processus de production alimentaire restent piégées dans les aliments sous forme de résidus. Les pesticides permettent de protéger les plantes contre des ravageurs qui peuvent détruire les cultures et provoquer des famines, mais il convient de maintenir leurs résidus à un faible niveau afin de ne pas mettre en danger la santé des consommateurs. De la même manière, les résidus de médicaments vétérinaires utilisés dans l'élevage risquent de se retrouver dans la viande animale destinée à la consommation, tout comme les additifs alimentaires, qui servent à faciliter le processus de production.

À quelles limites maximales convient-il de maintenir les résidus, et comment ces limites sont-elles fixées? Quels acteurs internationaux sont chargés d'évaluer et de gérer les risques afin de protéger efficacement la santé des consommateurs et de garantir l'équité des pratiques commerciales?

Ces questions complexes sont d'une importance cruciale pour la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale. Elles nécessitent la mise en œuvre d'activités d'évaluation et de gestion des risques dans le cadre de partenariats mondiaux. Le système des Nations Unies rassemble des experts de niveau mondial autour du Codex Alimentarius, un processus collaboratif fondé sur des données scientifiques qui consiste en un ensemble de normes, directives et codes d'usages internationaux relatifs à l'alimentation. La contribution d'experts scientifiques indépendants et la participation, sur une base équitable, des pays du Codex, qui représentent plus de 99 pour cent de la population mondiale, font constamment évoluer le Codex Alimentarius.

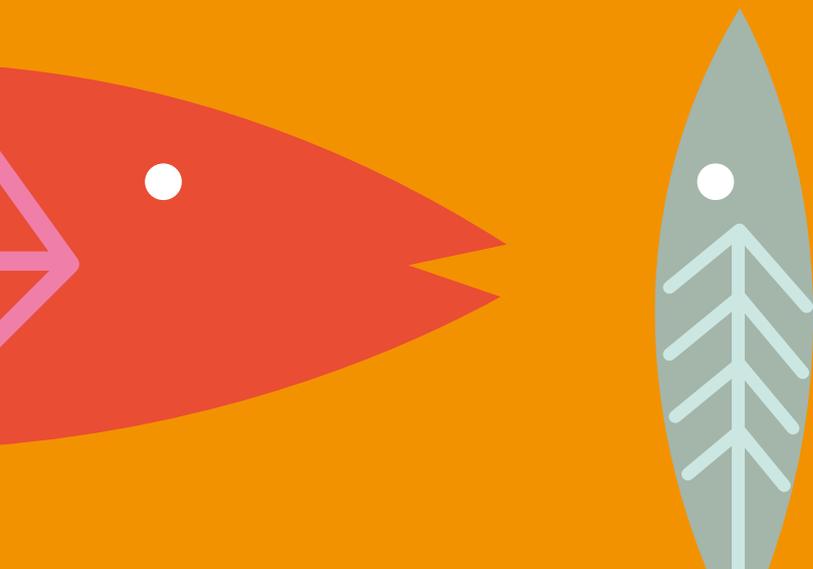
Depuis plus de cinquante ans, les textes du Codex contribuent à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments que nous consommons. Le Codex Alimentarius est un recueil de règles internationales auxquelles tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont invités à se conformer. Dans le même temps, le processus d'élaboration des normes par la Commission du Codex Alimentarius – un processus complexe, mais ouvert et participatif, qui consiste à réunir les pays dans le cadre d'un échange de vues fondé sur des données scientifiques – aide les pays à développer leurs capacités en matière de renforcement des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

Les normes du Codex servent de référence pour les accords commerciaux internationaux. Elles garantissent la fluidité des échanges commerciaux internationaux tout en protégeant la santé des consommateurs.

L'objectif de la publication *Comprendre le Codex Alimentarius* est de permettre au lecteur de mieux appréhender le rôle et le fonctionnement de la Commission du Codex Alimentarius. Il s'agit de montrer dans quelle mesure nous pouvons tous bénéficier de ses activités et y contribuer. ¶

Nous nous soucions tous  
de la sécurité sanitaire  
et de la qualité des aliments  
que nous consommons.

Le Codex Alimentarius  
rassemble des connaissances  
précieuses sur la fiabilité  
et sur l'emploi des aliments  
dont nous avons besoin  
pour rester en bonne santé.



# 01. Les origines du Codex Alimentarius

## ANTIQUITÉ

Les premiers écrits de l'histoire montrent que les instances gouvernementales s'intéressaient déjà à la codification de règles visant à protéger les consommateurs contre les pratiques malhonnêtes en matière de vente d'aliments. Les tables assyriennes décrivaient la méthode à suivre pour déterminer correctement les poids et mesures pour les céréales vivrières et des manuscrits égyptiens prescrivaient l'étiquetage de certains aliments. Dans l'Athènes antique, on contrôlait la pureté et la qualité de la bière et des vins, et les Romains disposaient d'un système public de contrôle des aliments bien organisé pour protéger les consommateurs contre les pratiques frauduleuses ou les produits de mauvaise qualité. En Europe, au Moyen-Âge, certains pays se sont dotés de lois sur la qualité et l'innocuité des œufs, des saucisses, du fromage, de la bière, du vin et du pain. Certains de ces anciens règlements sont encore en vigueur aujourd'hui.

## LA SCIENCE COMME BASE DES CODES ALIMENTAIRES

Durant la deuxième moitié du XIXe siècle sont nées les premières lois générales sur les aliments, et des systèmes de contrôle ont été établis pour en garantir le respect.

À la même époque, la chimie alimentaire a été reconnue comme une véritable discipline. La détermination de la «pureté»

d'un aliment se fondait principalement sur les paramètres chimiques de la composition des aliments eux-mêmes. Lorsque des produits chimiques industriels nocifs ont commencé à être utilisés pour masquer la couleur ou la nature véritable des aliments, le concept d'«altération» a été élargi à l'utilisation de produits chimiques dangereux dans les aliments. La science commençait à fournir des outils permettant de démasquer les pratiques malhonnêtes et à faire la distinction entre produits sains et produits impropres à la consommation.

## ÉVOLUTION INTERNATIONALE

Durant l'Empire austro-hongrois, et plus précisément de 1897 à 1911, une série de normes et de descriptions portant sur un large éventail d'aliments a été élaborée sous le nom de Codex Alimentarius Austriacus.

Quoique dénué d'effets juridiques, le *Codex Alimentarius Austriacus* servait de référence aux tribunaux pour établir des normes d'identité pour certaines denrées. Le Codex Alimentarius tire son nom du code autrichien.

## PROBLÈMES LIÉS AU COMMERCE

Au début du XXe siècle, les négociants ont commencé à s'inquiéter des barrières commerciales nées à la suite de la formulation par divers pays, chacun de leur côté, de lois et normes alimentaires. Ils ont alors constitué des associations commerciales pour pousser les gouvernements à harmoniser

leurs normes afin de faciliter le commerce de produits alimentaires sûrs et de qualité déterminée. La Fédération internationale du lait (FIL), fondée en 1903, en est un exemple. La Commission économique des Nations Unies pour l'Europe et l'Organisation internationale de normalisation (ISO), toutes deux créées en 1947, ont également contribué à l'harmonisation des normes en vue de garantir la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires commercialisés dans le monde.

Lorsque l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont été créées à la fin des années 1940, les orientations prises dans le domaine des réglementations alimentaires suscitaient des inquiétudes accrues. Les pays agissaient chacun de leur côté et il n'y avait, pour ainsi dire, aucune consultation entre eux à des fins d'harmonisation.

## PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS

Dans les années 1940, des progrès rapides ont été réalisés dans le domaine des sciences et des technologies relatives à l'alimentation. Avec la mise au point d'outils d'analyse plus perfectionnés, les connaissances sur la nature des aliments, leur qualité et les risques qu'ils peuvent présenter pour la santé ont aussi progressé rapidement. Un vif intérêt s'est manifesté pour la microbiologie et la chimie alimentaires et pour les disciplines connexes, et les nouvelles découvertes défrayaient la chronique. Les articles sur l'alimentation se multipliaient et les consommateurs étaient

bombardés de messages par les magazines et les quotidiens populaires et la radio. Ces informations n'étaient pas toujours exactes et viraient parfois au sensationnel, mais l'intérêt suscité par la question de l'alimentation montre que le public avait pris conscience de l'importance de l'alimentation et de la sécurité sanitaire des aliments.

Alors qu'auparavant, les consommateurs se préoccupaient uniquement des aspects «visibles» - poids non conforme, variations de taille, étiquetage mensonger et mauvaise qualité - ils s'inquiétaient désormais des aspects «invisibles», c'est-à-dire des risques pour la santé qu'on ne pouvait ni voir, ni sentir à l'odorat ou au goût, comme les micro-organismes, les résidus de pesticides, les contaminants environnementaux et les additifs alimentaires.

Avec l'apparition d'associations de consommateurs informées et bien organisées, aussi bien à l'échelle nationale qu'à l'échelle internationale, la pression exercée sur les gouvernements dans le monde entier pour qu'ils protègent les consommateurs contre les aliments dangereux pour la santé ou de mauvaise qualité s'est intensifiée.

### UN BESOIN D'ENCADREMENT À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

Les autorités chargées de la réglementation, les négociants, les consommateurs et les experts comptaient de plus en plus sur la FAO et l'OMS pour les aider à démêler l'écheveau de réglementations alimentaires qui entravaient le commerce et offraient aux consommateurs une protection géné-

ralement insuffisante. En 1953, l'Assemblée mondiale de la santé, organe directeur de l'OMS, a constaté que le recours généralisé aux produits chimiques dans l'alimentation constituait un nouveau problème de santé publique et a proposé que les deux organisations conduisent des études sur la question.

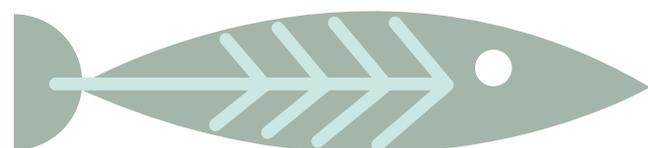
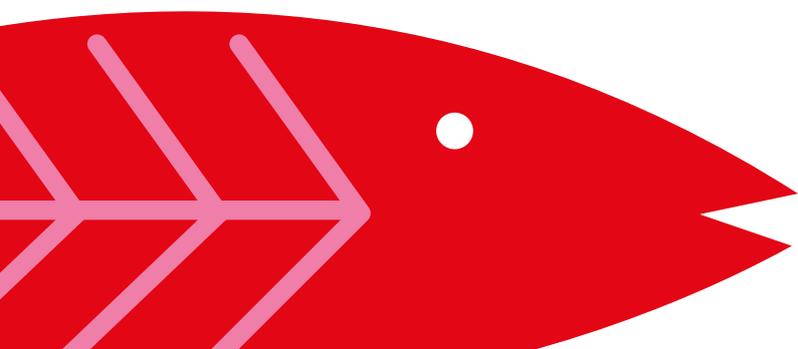
C'est ainsi que la FAO et l'OMS ont organisé la première Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires, en 1955.

De cette conférence est né le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui, plus de 60 ans après sa création, continue de se réunir régulièrement. Les travaux du JECFA demeurent d'une importance fondamentale pour les activités de la Commission du Codex Alimentarius sur les normes et les directives relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants et aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le JECFA a servi de modèle pour de nombreux autres groupes d'experts de la FAO et de l'OMS, ainsi que pour des organes consultatifs scientifiques similaires dans les pays ou dans les groupements économiques régionaux associant plusieurs pays.

### INTÉGRER LES ACTIVITÉS NON GOUVERNEMENTALES

Tandis que la FAO et l'OMS poursuivaient leurs travaux sur les questions relatives à l'alimentation, plusieurs comités créés par des organisations non gouvernementales (ONG) internationales ont également commencé à travailler sur des normes alimentaires. Par la suite, les travaux de ces comités d'ONG ont été absorbés par – ou poursuivis conjointement –

*Dans les années 1940,  
des progrès rapides ont été réalisés  
dans le domaine des sciences  
et des technologies relatives  
à l'alimentation. Avec la mise  
au point d'outils d'analyse plus  
perfectionnés, les connaissances  
sur la nature des aliments  
ont aussi progressé rapidement.*



tement avec – des comités de produits du Codex Alimentarius. Dans certains cas, les comités non gouvernementaux sont devenus des comités du Codex.

## CONSULTATION ET COOPÉRATION INTERNATIONALES

La période 1960-1963 a fait date dans l'histoire du Codex Alimentarius.

**Octobre 1960:** la première Conférence régionale de la FAO pour l'Europe reconnaît *«le bien fondé d'un accord international sur les normes alimentaires minimales et questions connexes (y compris les critères d'étiquetage, les méthodes d'analyse, etc.) comme moyen important de protéger la santé des consommateurs, de veiller à la qualité des aliments et de réduire les obstacles au commerce, en particulier sur le marché européen en pleine expansion».*

Il était précisé que la *«coordination du nombre croissant de programmes de normes alimentaires lancés par de nombreuses organisations pose un problème particulier».*

Dans les quatre mois qui suivent la Conférence régionale, la FAO entame des pourparlers avec l'OMS, la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe, l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et le Conseil du Codex Alimentarius Europeus (code alimentaire européen en vigueur en Autriche de 1954 à 1958) et lance des propositions visant à mettre sur pied un programme international de normes alimentaires.

**Novembre 1961:** la onzième session de la Conférence de la FAO adopte une résolution en vue de la création de la Commission du Codex Alimentarius.

En 1955, le Comité mixte FAO/OMS d'experts de la nutrition a noté que

«l'emploi croissant, et quelquefois insuffisamment contrôlé, d'additifs alimentaires, préoccupe aussi bien l'opinion publique que les autorités administratives»

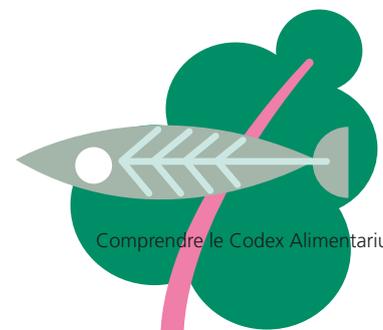
et que

«l'existence de mesures de contrôle très diverses risque d'entraver de façon regrettable les échanges internationaux».

**Octobre 1962:** la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, réunie à Genève, établit le cadre de coopération entre les deux organisations. La Commission du Codex Alimentarius est chargée de la mise en œuvre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Tous les travaux de la FAO et de l'OMS et d'autres organisations régionales et internationales ayant trait aux normes alimentaires doivent être progressivement incorporés dans le programme. La Conférence prépare la première session de la Commission.

**Mai 1963:** la seizième session de l'Assemblée mondiale de la santé approuve la création du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et adopte les statuts de la Commission du Codex Alimentarius.

La Commission du Codex Alimentarius a été mise en place au terme d'un processus qui s'est étalé sur quatre années. Sa première réunion, qui s'est tenue à Rome du 25 juin au 3 juillet 1963, a marqué les débuts du Codex. La Commission du Codex Alimentarius a célébré son cinquantième anniversaire en 2013. 





Depuis 1963,  
des milliers d'experts  
du monde entier  
élaborent les normes  
alimentaires internationales  
qui forment le système  
du Codex. Leurs travaux  
contribuent à faire en sorte  
que tous aient accès  
à des aliments sains  
et de qualité.



# 02. Les réalisations du Codex Alimentarius

## UNE RÉFÉRENCE UNIQUE À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

**L**es activités menées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) reposent sur les connaissances scientifiques et la recherche technologique, sur un dialogue international ouvert et sur un processus de prise de décision participatif. Elles mettent la question de la sécurité sanitaire des aliments au premier plan sur la scène internationale.

La Commission du Codex Alimentarius est devenue l'organe de référence en matière d'élaboration de normes alimentaires internationales. Elle contribue à faire en sorte que tous aient accès à des aliments sûrs et de qualité.

## UNE SENSIBILISATION ACCRUE À LA QUESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS AUX ÉCHELLES NATIONALE ET INTERNATIONALE

Les consommateurs et les pouvoirs publics sont de plus en plus conscients de l'importance des questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments et de la nécessité d'être exigeant en ce qui concerne les aliments destinés à la consommation.

Les consommateurs attendent de l'État des mesures législatives et réglementaires qui leur donnent l'assurance que seuls sont mis en vente des aliments sûrs et d'une qualité acceptable, et qui visent à réduire au maximum les risques de maladies d'origine alimentaire.

La Commission du Codex Alimentarius a contribué dans une large mesure à la prise en compte de la question de l'alimentation par l'État. Les gouvernements sont désormais pleinement conscients des conséquences politiques auxquelles ils s'exposeraient s'ils ne tenaient pas compte des préoccupations des consommateurs en matière d'alimentation.

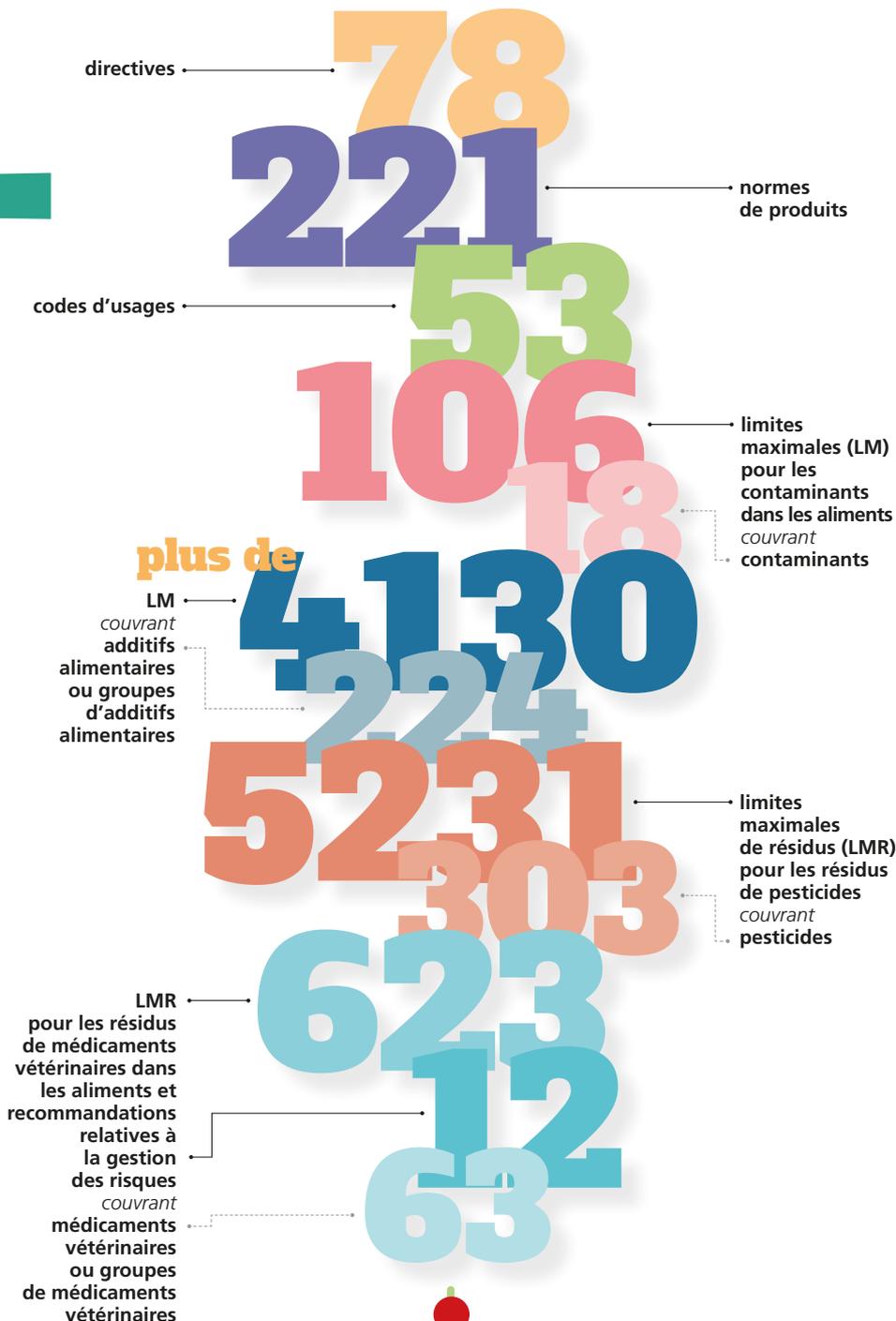
## UNE MEILLEURE PROTECTION DES CONSOMMATEURS

Le droit de tous à une alimentation suffisante est universellement reconnu, mais nous sommes également en droit d'exiger que les aliments que nous consommons soient de bonne qualité et puissent être consommés sans risque. C'est ce qui rend nécessaires les travaux du Codex. Les maladies d'origine alimentaire ne provoquent souvent que de simples désagréments, mais elles peuvent aussi s'avérer mortelles.

Les maladies d'origine alimentaire peuvent nuire aux échanges commerciaux et au tourisme et être à l'origine de pertes de revenus ou de perte d'emploi, et entraîner des contentieux juridiques. Des aliments de mauvaise qualité peuvent porter atteinte à l'image des fournisseurs, tant au niveau national qu'international, et les aliments frelatés entraînent des coûts et du gaspillage et peuvent nuire aux échanges commerciaux et ébranler la confiance des consommateurs. Le retrait du marché des aliments non commercialisables

# Le tableau de bord du Codex

Ce tableau indique le nombre de normes, directives et codes d'usages du Codex par thème, en juillet 2017, après les décisions de la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius.



est une autre source de gaspillage alimentaire, ce qui est difficile à accepter dans un monde où nombreux sont encore ceux qui souffrent de la faim.

Les retombées positives des travaux de la Commission ont également été renforcées par les décisions prises lors de grandes réunions internationales. Dans différentes instances (Assemblée générale des Nations Unies; Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce de produits alimentaires, organisée en coopération avec l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce; conférences internationales FAO/OMS sur la nutrition; Sommet mondial de l'alimentation organisé par la FAO; Conférence de la FAO; et Assemblée mondiale de la santé) les pays se sont engagés à adopter des mesures pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ou y ont été encouragés.

## UNE COLLABORATION ÉLARGIE

Le rôle de la Commission du Codex Alimentarius évolue en même temps que les enjeux de la production et des échanges commerciaux. Compte tenu des avancées scientifiques, de la mise au point de nouveaux produits et de nouvelles méthodes de production, de l'évolution de notre environnement et du changement climatique, mettre au point un code alimentaire et le tenir à jour est une tâche qui est pratiquement sans fin. La commercialisation des aliments n'est que la dernière étape d'un processus qui repose sur l'expertise et les compétences de tous les acteurs de la filière alimentaire.

L'élaboration de normes qui, à la fois, protègent les consommateurs, garantissent l'équité des pratiques commerciales et facilitent les échanges est un processus qui fait intervenir des spécialistes de multiples disciplines scientifiques liées à l'alimentation, mais aussi les associations de consomma-

teurs, les secteurs de la production et de la transformation, les organismes de contrôle des aliments et les négociants.

Le Codex a parfois été critiqué pour la lenteur de ses travaux. C'est oublier que l'élaboration d'un recueil de normes alimentaires crédible et faisant autorité nécessite de mener des consultations approfondies. La collecte et l'évaluation des informations, les activités de suivi et de vérification et, parfois, l'obtention d'un consensus, prennent du temps. La durée moyenne d'élaboration d'une norme du Codex est de 4,2 ans. Pour la détermination des limites maximales de résidus de pesticides ou des limites d'additifs alimentaires, le processus est beaucoup plus rapide.

## PLUS QUE DES NORMES

Les travaux de la Commission ne se résument pas au Codex Alimentarius, même si celui-ci est son principal objectif.

Dans le cadre de son rôle de centre de coordination international et de tribune permettant un dialogue éclairé sur les questions relatives à l'alimentation, la Commission du Codex Alimentarius crée des réseaux d'experts qui travaillent sur tous les domaines pertinents de la filière alimentaire. Grâce à leur participation au Codex, les pays se sont dotés d'une législation sur l'alimentation et ont adopté des normes fondées sur le Codex. Ils ont également créé des organismes de contrôle des aliments (ou les ont renforcés) chargés de suivre l'application des réglementations.

Les six comités régionaux de coordination FAO/OMS suivent les besoins de chaque région et les difficultés qu'elles rencontrent en matière de normes alimentaires et de contrôle des aliments. Ces comités se sont récemment engagés dans un processus de revitalisation qui vise à renforcer leur rôle de plateforme principale pour les échanges de vues en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments au niveau régional.

## ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Un programme mondial aussi important que le Codex Alimentarius se doit d'examiner ses travaux pour s'assurer que ses normes sont élaborées le plus efficacement possible. Les changements intervenus au cours des années 1990, notamment l'évolution du rôle du Codex consécutive à la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ont débouché sur une évaluation approfondie des travaux du Codex, en 2002. Suite à cette évaluation, les capacités du Secrétariat du Codex en matière de communication, d'indépendance et de visibilité ont été améliorées. Il a également été décidé de faire passer la fréquence des réunions de la Commission d'une fois tous les deux ans à une fois par an et de mettre en place un processus de gestion des normes relevant du Comité exécutif, dans l'objectif d'accélérer le processus d'élaboration des normes.

L'évaluation a permis aussi de reconnaître que le rôle d'organisme international d'élaboration des normes assuré par le Codex en vertu de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) ne se justifiait que s'il y avait pleine participation de l'ensemble des pays membres. C'est dans ce contexte que le Fonds fiduciaire du Codex a été créé. Pendant 12 ans, il a permis à des milliers

de délégués de pays en développement de participer aux réunions du Codex et d'améliorer leurs connaissances et leurs compétences en ce qui concerne l'élaboration de normes. Il a ainsi contribué à renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments. En 2016, une initiative visant à mettre en place le successeur du Fonds fiduciaire a été lancée. Il s'agit d'un projet ambitieux, également mis en œuvre pour une durée de 12 ans, dont l'objectif est de veiller à ce que nul ne soit laissé pour compte et à ce que tous les pays puissent disposer des capacités leur permettant de participer effectivement au Codex.

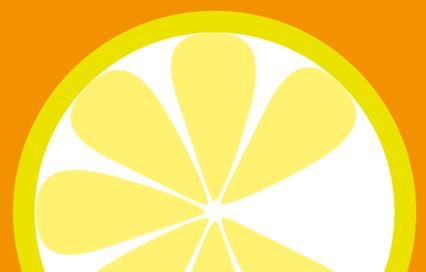
Plus récemment, en 2015, une enquête mondiale sur l'audience du Codex a souligné la nécessité de continuer de renforcer et de cibler les activités de communication du Codex. Ce dernier s'est adapté à l'évolution des usages en matière d'information, consécutive au développement d'Internet et des réseaux sociaux.

En 2016, la Commission a souligné qu'il fallait constamment améliorer la manière dont sont gérées les activités du Codex. À cet effet, elle a mis en place un mécanisme permettant d'effectuer un examen régulier de la gestion des travaux du Codex. Ce mécanisme est supervisé par le Secrétariat du Codex dans le cadre de la mise en œuvre du Plan stratégique de la Commission du Codex. ¶

*Le Codex s'est adapté à l'évolution des usages en matière d'information, consécutive au développement d'Internet et des réseaux sociaux.*



Le Codex Alimentarius  
est un ensemble de normes,  
de directives et de codes  
d'usages internationaux  
relatifs à l'alimentation  
visant à protéger  
la santé des consommateurs  
et à garantir l'équité  
des pratiques commerciales  
dans le secteur  
de l'alimentation.



# 03. Qu'est-ce que le Codex Alimentarius?

## NORMES, DIRECTIVES ET CODES D'USAGES

**L**es **normes, directives et codes d'usages du Codex** (les «textes du Codex») sont des recommandations, à savoir que leur application est facultative. Pour que les orientations du Codex s'appliquent, les pays membres doivent prendre les dispositions voulues au niveau national pour les introduire dans leur législation ou leur réglementation. Certains textes, dont les codes d'usages, sont très utilisés dans le cadre de formations organisées à l'intention des producteurs en vue d'encourager ces derniers à adopter des pratiques visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Les normes générales, les directives et les codes d'usages du Codex s'appliquent à tout un domaine, à des types d'aliments et à des processus. Ces textes décrivent les pratiques à suivre en matière d'hygiène, d'étiquetage, d'additifs alimentaires, d'inspection et de certification, de nutrition, ou encore de résidus (médicaments vétérinaires et pesticides).

Les normes relatives aux produits concernent des produits ou des groupes d'aliments spécifiques. Dans les années 1960, le Codex a entrepris d'élaborer des normes applicables à des aliments bien déterminés. Cette approche s'est révélée inefficace tant du point de vue de l'actualisation des normes que de leur mise en œuvre. On a donc commencé à élaborer des normes pour des groupes d'aliments. Ainsi, les normes relatives à des jus de fruits particuliers ont été remplacées par une norme générale relative aux jus et aux nectars de fruits.

Les **méthodes d'analyse et d'échantillonnage utilisées par le Codex**, y compris celles établies pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments, sont également considérées comme des normes du Codex.

Les **directives du Codex** se divisent en deux grandes catégories:

- les principes qui définissent les politiques menées dans certains domaines clés;
- les directives relatives à l'interprétation des principes ou à l'interprétation et à l'extension des dispositions des normes générales du Codex.



Les principes qui doivent présider à la réglementation des additifs alimentaires, des contaminants et de l'hygiène (pour la viande notamment) sont définis dans les normes et les codes d'usages correspondants à ces produits ainsi que dans le manuel de procédure.

En ce qui concerne l'étiquetage, des directives spécifiques élargissent la portée de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* de manière à y inclure les allégations relatives à la santé et à la nutrition, l'étiquetage nutritionnel, etc.

Les **codes d'usages du Codex** sont également de deux types.

Les codes d'usages en matière d'hygiène définissent les pratiques relatives à la production, au traitement, à la fabrication, au transport et au stockage d'aliments particuliers ou de groupes d'aliments. Ces pratiques sont considérées comme essentielles pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* constituent le texte de référence en matière d'hygiène alimentaire. Ils exposent les modalités du système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Ce système moderne de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, d'une importance fondamentale, permet de faire face aux risques sanitaires. Le *Code*

*d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* est un autre code important.

D'autres codes visent à prévenir la présence de contaminants chimiques ou minéraux (mycotoxines, acrylamides, métaux lourds, etc.) ou à réduire leur niveau. Tous les codes d'usages sont élaborés en étroite coopération avec des praticiens spécialistes du domaine.

### UN CODEX DÉMATÉRIALISÉ

Les premiers textes du Codex, rédigés dans les années 1960, se présentaient sous la forme de publications sur papier. Dans les années 1990, suite aux progrès en matière de technologies d'archivage électronique, le Codex a commencé à utiliser des CD-ROMs. Aujourd'hui, toutes les normes du Codex sont rédigées et conservées au format numérique et peuvent être consultées en plusieurs langues sur le site web du Codex dès leur adoption par la Commission. Tous les documents du Codex sont également disponibles en ligne. Les membres et les observateurs utilisent le site web du Codex pour s'inscrire à des réunions, soumettre des observations ou participer à des groupes de travail dont les activités se font en ligne. ¶

## NORMES GÉNÉRALES

Les **NORMES GÉNÉRALES**, les directives et les codes d'usages s'appliquent à l'ensemble des produits alimentaires.

Les **additifs alimentaires** sont entièrement réglementés par la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires*, qui définit clairement les principes d'utilisation des additifs alimentaires et leurs concentrations maximales. Cette norme a pour objectif de constituer l'unique référence en matière d'additifs alimentaires au sein du Codex. À la différence des autres substances réglementées par le Codex, les additifs sont intentionnellement incorporés aux aliments pour des raisons qui ont trait aux techniques de production. La *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* est disponible sur le site web du Codex sous la forme d'une base de données.

L'**hygiène** alimentaire consiste en un ensemble de moyens permettant d'éviter la contamination microbiologique des aliments par des micro-organismes nocifs. Elle est réglementée par les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène, qui portent sur un produit ou un groupe de produits donné. Ces codes d'usages se fondent principalement sur les *Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex*. Certaines normes du Codex contiennent des critères microbiologiques. Cependant, le Codex s'emploie principalement à aider les pays à définir des critères microbiologiques en fonction de leurs besoins propres, en vue de prévenir la contamination microbiologique des aliments.

Les produits chimiques, les métaux lourds et les substances radioactives sont d'**autres contaminants alimentaires**. Ils peuvent contaminer les aliments par l'intermédiaire des sols (métaux lourds), sous l'effet de l'humidité (mycotoxines) ou au cours du processus de production (acrylamides). La *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* définit des principes et des limites pour un certain nombre de contaminants et plusieurs codes d'usages donnent des indications sur les dispositions à prendre pour éviter la contamination des aliments.

Chaque **NORME RELATIVE À UN PRODUIT** se réfère à la norme générale correspondante. Les dérogations aux normes générales sont rares.

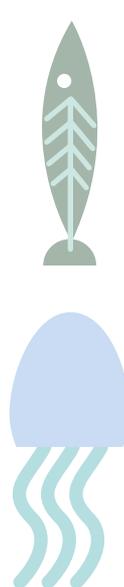
céréales, légumes secs (légumineuses) et produits dérivés, dont protéines végétales



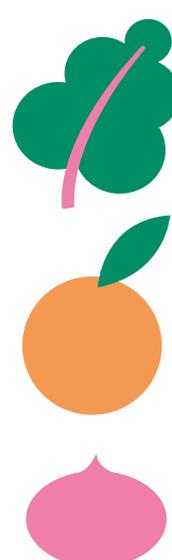
graisses, huiles et produits apparentés



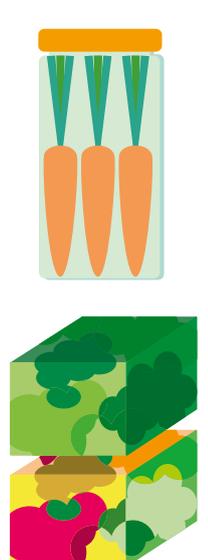
poisson et produits de la pêche



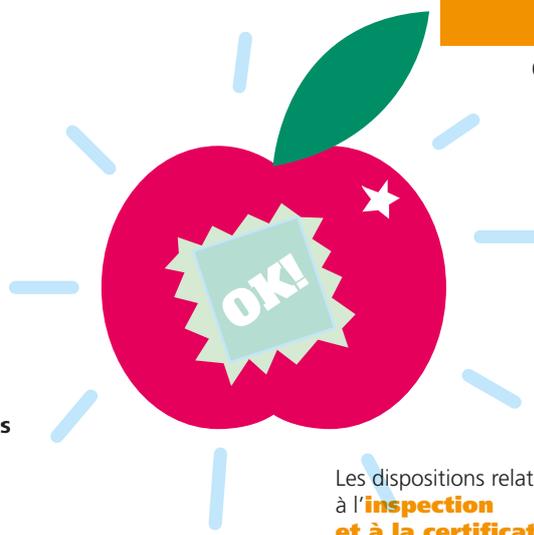
fruits et légumes frais



fruits et légumes transformés et surgelés



## NORMES RELATIVES AUX PRODUITS



Les **résidus de pesticides** et les **résidus de médicaments vétérinaires** dans les aliments sont des types de contaminants particuliers qui trouvent leur origine dans les produits utilisés au cours du processus de production. Ils ne sont pas à proprement parler introduits dans les aliments. Le Codex fixe des limites maximales de résidus. Une base de données des limites maximales de résidus est disponible sur le site web du Codex.

Les orientations relatives à l'**étiquetage** concernent le nom des produits alimentaires et comprennent des **dispositions spécifiques** visant à **garantir** aux consommateurs la véracité des indications figurant sur les étiquettes. La *Norme générale du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* contient également des dispositions relatives à la mention des ingrédients et à la datation. La norme générale est complétée par des directives portant sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations relatives à la nutrition, à la santé et à la production ainsi que sur les allégations générales (concernant les produits biologiques, par exemple).

Les dispositions relatives aux **méthodes d'analyse et d'échantillonnage** comprennent une liste des **méthodes d'analyse** permettant de vérifier que les produits sont conformes aux normes. Les méthodes d'analyse qui sont décrites sont reconnues au niveau international et répondent aux critères fixés par la Commission (critères d'exactitude et de précision, notamment).

Les dispositions relatives à l'**inspection et à la certification des importations et des exportations de denrées alimentaires** définissent les principes à suivre pour faciliter les échanges commerciaux internationaux. Elles contiennent également des orientations relatives à la mise en place d'un système d'inspection et de certification, à l'utilisation de certificats et à la communication en situation d'urgence, ainsi que des principes visant à assurer la traçabilité.

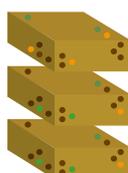
Les aspects **nutritionnels** relatifs à l'étiquetage relèvent du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. Ce comité est chargé de formuler des orientations dans ses domaines d'expertise à l'intention du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et d'élaborer des normes relatives à des aliments spécifiques, comme les aliments sans gluten ou les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Le Comité est également responsable des questions relatives à l'enrichissement des aliments et aux compléments alimentaires.

Les **NORMES GÉNÉRALES** portent sur l'ENSEMBLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES. Les **NORMES RELATIVES AUX PRODUITS** s'appliquent à des aliments spécifiques et suivent un même modèle.

jus de fruits



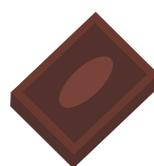
viandes et produits à base de viande; potages et bouillons



lait et produits laitiers



sucres, produits à base de cacao, chocolat et produits divers



«**Nom**»:  
nom usuel de l'aliment.

«**Champ d'application**»:  
nom de l'aliment auquel la norme s'applique et, dans la plupart des cas, emploi auquel le produit est destiné.

«**Poids et mesures**»:  
dispositions relatives au contenu du récipient et au poids échantillonné du produit.

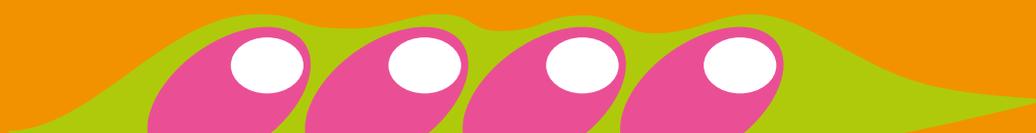
«**Description**»:  
définition du produit ou des produits concernés et, le cas échéant, mention des matières premières.

«**Composition**»:  
informations sur la composition et les caractéristiques d'identité du produit et le cas échéant mention des ingrédients obligatoires et des ingrédients facultatifs.

«**Références**»:  
renvoi à des normes générales pertinentes.



Les règles  
et les procédures internes  
du Codex déterminent  
un processus d'élaboration  
des normes ouvert, inclusif,  
transparent, scientifique  
et visant au consensus.



# 04. Comment fonctionne le Codex Alimentarius

## LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**L**a Commission du Codex Alimentarius a été créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour assurer la mise en œuvre de leur programme mixte sur les normes alimentaires. La première session de la Commission a eu lieu en 1963.

Les statuts de la Commission du Codex Alimentarius, qui comprennent dix articles et ont été adoptés par la Conférence de la FAO et par l'Assemblée mondiale de la santé, constituent le socle juridique de la Commission. La mise en œuvre pratique des statuts est définie dans le Règlement intérieur du Codex. Ces textes fondamentaux, ainsi que divers autres relatifs à des questions de procédure, forment le Manuel de procédure.

La Commission du Codex Alimentarius est chargée, dans les conditions prévues à l'Article 5 des présents statuts, d'adresser des propositions aux Directeurs généraux de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et sera consultée par eux en ce qui concerne toutes les questions intéressant la mise en œuvre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dont l'objet est de:

- a) **protéger** la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- b) **promouvoir** la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- c) **établir** un ordre de priorité et prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation des projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide;
- d) **mettre au point** les normes préparées comme indiqué au paragraphe c) et, après leur acceptation par les gouvernements, les publier dans un Codex Alimentarius, soit comme normes régionales soit comme normes mondiales, avec les normes internationales déjà mises au point par d'autres organismes comme mentionné au paragraphe b) ci-dessus, chaque fois que cela sera possible;
- e) **modifier** les normes déjà publiées, à la lumière de la situation.

Statuts de la Commission  
du Codex Alimentarius, ARTICLE 1

## Règlement intérieur

Conditions à remplir  
pour être membre de la Commission

Nomination du bureau  
de la Commission:  
le président,  
trois vice-présidents  
et un secrétaire,  
et définition de leurs responsabilités

Nomination  
de coordonnateurs régionaux

Mise en place  
d'un Comité exécutif  
qui se réunit entre les sessions  
de la Commission,  
au nom de laquelle il agit  
en qualité d'organe exécutif

Fréquence  
et organisation  
des sessions de la Commission

Nature de l'ordre du jour  
des sessions de la Commission

Procédures de vote

Observateurs

Établissement des procès-verbaux et rapports  
de la Commission

Création d'organes subsidiaires

Procédures à suivre  
pour l'élaboration des normes

Budget et prévisions de dépense

Langues de travail de la Commission

En octobre 2017, les 188 membres de la Commission (187 pays plus l'Union européenne, organisation membre) représentaient 99,8 pour cent de la population mondiale. Plus de 200 organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales ont le statut d'observateurs auprès de la Commission.

### La Commission du Codex Alimentarius

La Commission se réunit tous les ans, alternativement au siège de la FAO, à Rome, et au siège de l'OMC, à Genève. Elle rassemble habituellement plus de 600 délégués, représentant plus de 130 gouvernements membres et 40 organisations ayant le statut d'observateurs.

À chaque session, la Commission élit un président et trois vice-présidents parmi ses membres. Ceux-ci peuvent effectuer trois mandats au maximum, et donc être réélus deux fois. Le président est généralement élu parmi les trois vice-présidents sortants.

Chaque membre du Codex nomme un représentant et décide de la composition de sa délégation. Les délégations nationales sont habituellement dirigées par un fonctionnaire de haut rang nommé par les gouvernements et peuvent également comprendre des représentants du secteur agroalimentaire national, d'associations de consommateurs et d'établissements universitaires.

Les pays qui ne font pas encore partie de la Commission peuvent participer en qualité d'observateurs.



Le Codex n'aurait guère de crédibilité dans le domaine de la normalisation internationale s'il ne faisait pas appel aux contributions des observateurs et s'il n'en reconnaissait pas toute la valeur. Qu'elles soient gouvernementales ou non gouvernementales, publiques ou privées, les organisations tierces garantissent la qualité et l'exactitude scientifique des textes du Codex et jouent ainsi un rôle crucial. Des groupes d'experts techniques, des représentants du secteur agroalimentaire et d'associations de consommateurs contribuent au processus d'élaboration des normes dans un esprit d'ouverture, de collaboration et de transparence. Les organisations intergouvernementales (OIG) et les organisations non gouvernementales (ONG) internationales peuvent demander à obtenir le statut d'observateur afin de pouvoir participer aux réunions du Codex et exprimer leur point de vue à chaque étape du processus d'élaboration des normes. Seule la décision finale concernant l'adoption d'un texte relève uniquement de la prérogative des membres.

Les réunions du Codex sont publiques. Depuis longtemps elles sont enregistrées et désormais elles sont aussi diffusées en direct sur Internet. Elles sont ouvertes au public et aux médias.

### **Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius**

Le Comité exécutif est le seul organe du Codex à participation limitée et le seul dont les sessions ne sont pas ouvertes au public. Les enregistrements de ses sessions sont disponibles sur le site web du Codex, conformément au principe de transparence.

Le Comité exécutif se compose du président et des vice-présidents de la Commission, de sept membres élus selon des critères de répartition géographique (Afrique, Amérique du Nord, Amérique latine et Caraïbes, Asie, Europe, Pacifique Sud-Ouest, Proche-Orient) et de six coordinateurs régionaux (Afrique,

Amérique latine et Caraïbes, Asie, Europe, Pacifique Sud-Ouest, Proche-Orient).

Le Comité exécutif soumet à la Commission des propositions concernant l'orientation générale des activités de celle-ci, sa planification stratégique et son programme de travail. Il examine en outre des problèmes particuliers et contribue à la gestion du programme d'élaboration de normes de la Commission en procédant à un examen critique des propositions de nouveaux travaux et en suivant l'état d'avancement des normes.

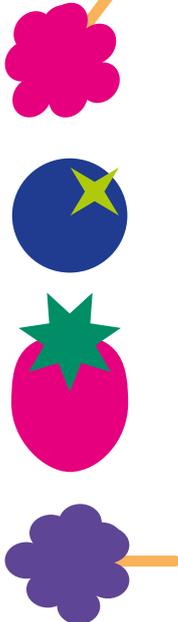
### **LA PROCÉDURE D'ÉLABORATION DES NORMES DU CODEX**

La procédure d'élaboration des normes du Codex, ou «procédure par étapes», permet de mener des consultations avec un large éventail de parties prenantes. Il existe également une «procédure accélérée» grâce à laquelle les normes les plus urgentes peuvent être élaborées dans un délai d'un an.

- Une nouvelle norme commence généralement sous la forme d'un document de travail, à la Commission ou dans un organe subsidiaire. Toutes les délégations (qu'elles aient le statut de membre ou le statut d'observateur) peuvent présenter des documents de travail. La présentation formelle d'une proposition de norme (document de projet) peut être faite par un membre de la Commission et par un organe subsidiaire; elle comporte un exposé des motifs, un calendrier des travaux et un niveau de priorité.
- La Commission décide s'il convient ou non d'élaborer une norme en se fondant sur l'examen critique du document de

projet, effectué par le Comité exécutif. Les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux visent à aider la Commission et le Comité exécutif à prendre une décision et à sélectionner l'organe subsidiaire qui sera chargé de superviser le processus d'élaboration de la norme. Si nécessaire, un nouvel organe subsidiaire (généralement un groupe spécial) est créé (**étape 1**).

- Le Secrétariat fait établir un avant-projet de norme (habituellement dans le cadre de groupes de travail ou de groupes de rédaction fonctionnant par voie électronique) (**étape 2**). L'avant-projet est communiqué aux membres et aux observateurs, qui peuvent formuler des commentaires par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS), système qui vise à favoriser une participation à la fois large et efficace aux activités du Codex (**étape 3**).
- L'organe subsidiaire compétent examine les observations formulées (**étape 4**) et peut présenter le texte à la Commission en tant que projet de norme (**étape 5**). Le projet peut également être présenté aux comités du Codex responsables des questions relatives à l'étiquetage, à l'hygiène, aux additifs, aux contaminants ou aux méthodes d'analyse pour qu'ils donnent éventuellement un avis sur des points relevant de leur domaine d'expertise.
- Les membres et les observateurs peuvent une nouvelle fois formuler des observations sur le projet de norme (**étape 6**). Ces observations sont examinées par l'organe responsable des travaux et les dernières modifications sont effectuées (**étape 7**).
- La durée moyenne d'élaboration d'une norme est de 4,2 ans. Une fois adoptée par la Commission, la norme devient partie intégrante du Codex Alimentarius (**étape 8**).



### Mise à jour du Codex Alimentarius

La Commission et ses organes subsidiaires veillent à ce que les normes du Codex et les textes apparentés soient à jour afin qu'ils soient conformes à l'état des connaissances scientifiques et répondent aux besoins des membres.

La plupart des pays demandent désormais que les normes (en particulier celles relatives aux produits) soient moins prescriptives qu'elles ne l'étaient dans les années 1970 et 1980. La Commission tient compte de ces évolutions. Elle a regroupé ses nombreuses normes élaborées par le passé et qui concernaient des aliments spécifiques, dans de nouvelles normes, plus générales ou portant sur des groupes d'aliments. Cette approche élargit la portée des normes et permet la mise au point de produits alimentaires innovants. Le processus de révision et d'actualisation renforce le fondement scientifique de la protection des consommateurs.

La procédure de révision ou de regroupement de normes est la même que celle suivie pour l'élaboration d'une norme.

### ORGANES SUBSIDIAIRES

Tous les organes subsidiaires du Codex font rapport à la Commission et se réunissent tous les ans ou tous les deux ans, en fonction des besoins.

Les **comités du Codex**, y compris les groupes intergouvernementaux spéciaux, élaborent des projets de norme qui sont ensuite présentés à la Commission. Les comités sont hébergés par un pays membre, qui as-

sure la gestion du comité, prend en charge le coût de ses activités et désigne le président. Les comités sont généralement toujours hébergés par le même pays, même si la désignation des pays hôtes fait l'objet d'un point permanent de l'ordre du jour de la Commission.

Les travaux des comités et des groupes intergouvernementaux du Codex peuvent porter sur des questions générales ou sur des produits spécifiques.

Les **groupes intergouvernementaux spéciaux**, à la différence des comités du Codex, sont créés en vue d'un objectif précis à atteindre dans un délai déterminé.

Les **comités s'occupant de questions générales** (également appelés «comités horizontaux») définissent des concepts et des principes transversaux relatifs à l'alimentation en général, à des aliments spécifiques ou à des groupes d'aliments et approuvent ou examinent certaines dispositions des normes du Codex relatives aux produits. À partir des avis d'organes scientifiques, ils élaborent également des recommandations importantes en matière de santé des consommateurs et de sécurité sanitaire des aliments.

### Comités du Codex s'occupant de produits

Les comités du Codex s'occupant de produits sont responsables de l'élaboration de normes relatives à des aliments spécifiques ou à des groupes d'aliments. Ils sont aussi appelés «comités verticaux».

Les **comités FAO/OMS de coordination** permettent aux régions ou à des groupes de pays de coordonner leurs activités dans le domaine des normes alimentaires, y compris leurs activités de normalisation au niveau régional. Les comités de coordination se réunissent tous les deux ans. Un pays membre est nommé responsable de la coordination régionale. Il peut effectuer deux mandats de deux ans.

## ADMINISTRATION DU CODEX

**Le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius**, situé au Siège de la FAO, à Rome (Italie), est responsable de la coordination et de la liaison pour l'ensemble des activités du Codex. Sous la direction générale du Secrétaire du Codex, fonctionnaire de haut rang nommé conjointement par les directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, le secrétariat est constitué d'une petite équipe composée de cadres, de techniciens et de personnel d'appui.

Les fonctionnaires chargés des normes du Codex préparent, gèrent et diffusent les informations qui émanent des comités du Codex et sont destinées aux membres et aux observateurs. Il peut s'agir de projets de norme, de textes révisés ou de rapports de comités. Ces fonctionnaires sont des experts internationaux aux domaines de compétence divers (contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, santé publique, normalisation, technologies alimentaires, chimie, microbiologie ou encore médecine vétérinaire).

Le secrétariat du Codex assure également la coordination des travaux des comités et la planification des activités des comités actifs et des comités ajournés. Il veille en outre à ce que les textes du Codex demeurent d'actualité et conformes à l'état des connaissances scientifiques. L'organisation des réunions de la Commission du Codex Alimentarius et du Comité exécutif et le service des séances sont entièrement assurés par le personnel basé à Rome.

### La FAO et l'OMS

Les deux organisations fondatrices sont responsables de la gestion de l'ensemble des activités inscrites au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, en étroite coopération avec le Secrétariat du Codex. Elles veillent également à ce que le Codex puisse bénéficier d'une expertise et d'un appui dans divers domaines opérationnels et techniques (nutrition, sécurité sanitaire des aliments, communication ou encore services juridiques).

### Secrétariats des pays hôtes

La plupart des comités subsidiaires sont hébergés, financés et équipés par les gouvernements des pays membres, ce qui représente une contribution en nature considérable pour les travaux du Codex. Les gouvernements membres tiennent également des réunions conjointes, généralement dans des pays en développement, afin de sensibiliser les pays aux activités du Codex et de les encourager à y participer. Le Secrétariat du Codex coordonne les activités et supervise les travaux de ces comités.

### Points de contact du Codex

Chaque pays membre du Codex nomme un point de contact du Codex, généralement un fonctionnaire d'un ministère national compétent en matière de réglementation alimentaire. Les points de contact font la liaison entre le Secrétariat du Codex et les pays membres et coordonnent les activités du Codex au niveau national. Ils font également la liaison avec le secteur agroalimentaire, les consommateurs, les négociants et toutes les autres parties concernées et veillent à ce que les pays bénéficient d'avis tant politiques que techniques, sur lesquels ceux-ci puissent se fonder pour prendre des décisions concernant les activités du Codex.

De nombreux pays ont en outre créé des comités nationaux du Codex afin de contribuer aux efforts de coordination.

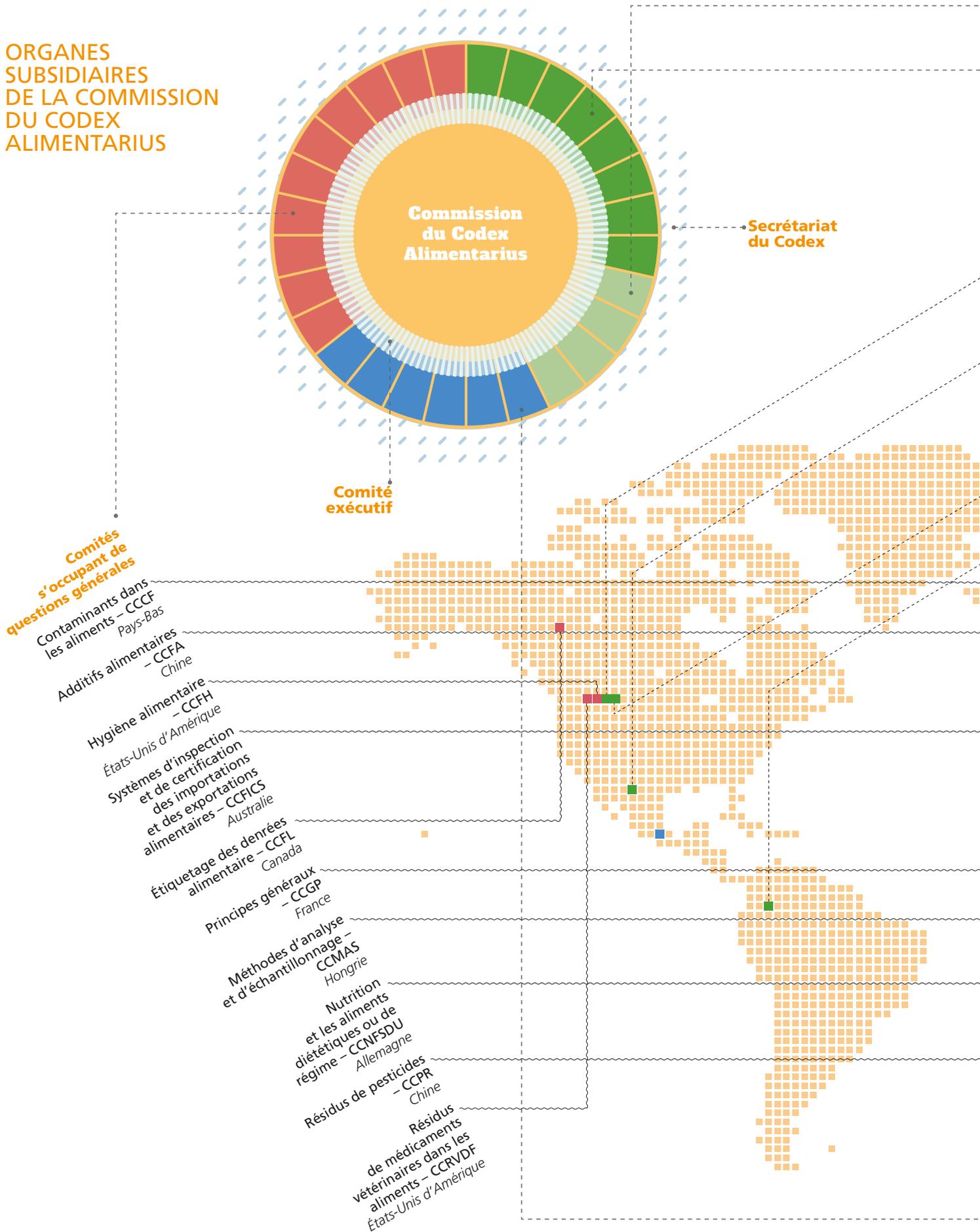
Depuis quelques années, les points de contact du Codex agissent aussi à l'appui de l'objectif du secrétariat du Codex qui est de mettre à disposition des membres davantage de services en ligne, notamment le système d'inscription en ligne (ORS), le système de mise en ligne des observations (OCS) et les plateformes des groupes de travail électroniques.

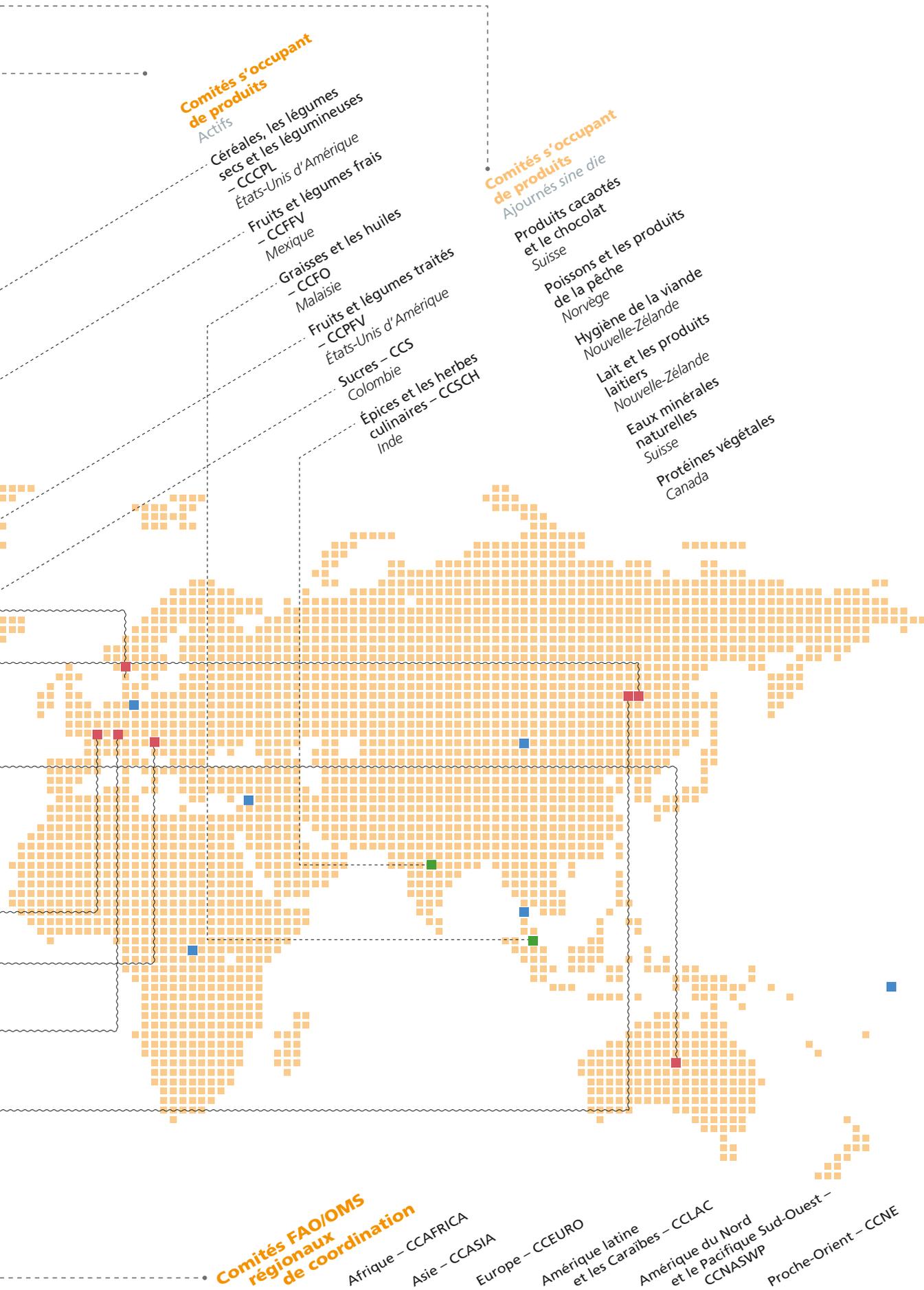
### Présidents et vice-présidents du Codex

Le groupe des présidents et des vice-présidents du Codex est un groupe informel composé du président et des vice-présidents de la Commission (élus), des présidents de chacun des six comités de coordination FAO/OMS (nommés par les comités) et des présidents des comités techniques et des groupes intergouvernementaux du Codex (nommés par les pays hôtes). Le Secrétariat du Codex invite le groupe des présidents et des vice-présidents du Codex au moins deux fois par an pour discuter des bonnes pratiques en matière de méthodes de travail au sein des comités, de la facilitation des débats et de la recherche du consensus. 



**ORGANES  
SUBSIDIAIRES  
DE LA COMMISSION  
DU CODEX  
ALIMENTARIUS**







«Les normes, directives  
et autres recommandations  
du Codex Alimentarius  
concernant les produits  
alimentaires devront reposer  
sur le principe d'une analyse  
scientifique rationnelle...»

– Première Déclaration  
de principe concernant  
le rôle de la science  
dans le processus de prise  
de décisions du Codex



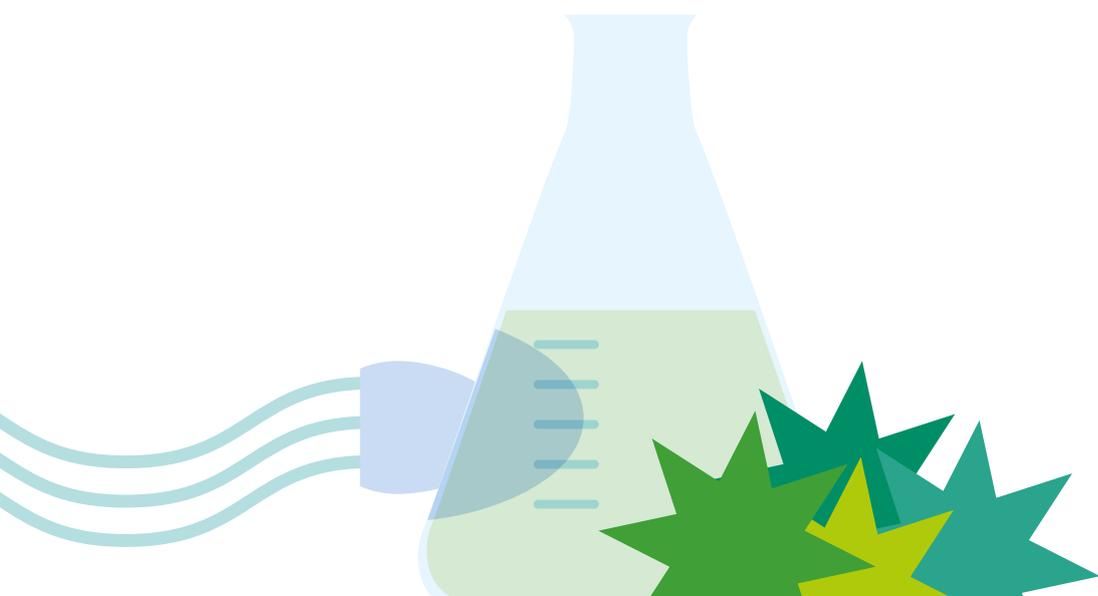
# 05. Le Codex Alimentarius et la science

## DES PRINCIPES SCIENTIFIQUES

**L**es normes du Codex sont élaborées sur la base de données scientifiques. Des spécialistes d'une vaste gamme de disciplines scientifiques contribuent à tous les aspects des activités du Codex Alimentarius, qui doivent être en mesure de résister à l'examen scientifique le plus rigoureux. Les travaux de la Commission du Codex Alimentarius sont une référence pour la recherche et les études scientifiques liées à l'alimentation, et la Commission et ses groupes consultatifs d'experts à la FAO et à l'OMS constituent une tribune internationale importante pour l'échange d'informations scientifiques sur l'alimentation.

En 1995, la Commission a adopté quatre Déclarations de principe concernant le rôle de la science dans le processus de prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération. Ces principes ont été complétés par des Déclarations de principe relatives au rôle de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (1997) et par des Critères pour la prise en compte des autres facteurs mentionnés dans la deuxième déclaration de principe (2001).

Les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius ont été adoptés par la Commission en 2003. Sur la base de ces principes, un texte similaire a été élaboré à l'intention des gouvernements (CAC/GL 62-2007).



## L'élaboration des avis scientifiques repose sur les grands principes suivants:

### Excellence

Utilisation de compétences reconnues au niveau international, étayées par une plateforme permettant un débat scientifique mondial reposant sur les meilleures pratiques pour la définition des orientations.

### Indépendance

Les experts agissent en leur nom propre et non pour le compte d'un gouvernement ou d'une institution; ils sont tenus de déclarer d'éventuels conflits d'intérêts.

### Transparence

Procédures et méthodes garantissant que toutes les parties intéressées comprennent le processus d'élaboration des avis scientifiques et ont accès aux rapports, aux évaluations de la sécurité sanitaire et aux autres informations de base.

### Universalité

Pour pouvoir disposer d'une large base de données scientifiques à l'appui des activités d'élaboration des normes internationales, les institutions et toutes les parties intéressées, dans le monde entier, sont invitées à fournir des données. Au nom de ce principe, le plan stratégique du Codex 2014-2019 vise entre autres à accroître la contribution scientifique des pays en développement.



## GROUPES D'EXPERTS ET CONSULTATIONS

Le Codex Alimentarius est à l'origine de nombreuses activités dans divers domaines: chimie des aliments, technologies et microbiologie alimentaires, mycologie ou encore résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires. Il s'agit le plus souvent d'études faites en collaboration entre des scientifiques indépendants, des laboratoires, des institutions et universités et les comités et consultations mixtes d'experts FAO/OMS.

Les organes et réunions d'experts de la FAO et de l'OMS sont indépendants de la Commission et de ses organes subsidiaires et leurs travaux apportent une contribution significative à la crédibilité scientifique des activités de la Commission. Le principe de l'indépendance des avis scientifiques par rapport aux réalités pratiques de la gestion des risques est strictement appliqué par le Codex.

## SÉLECTION D'EXPERTS INTERNATIONAUX

La composition des consultations d'experts est d'une importance fondamentale. Les conclusions et recommandations des consultations dépendent en très grande partie de l'objectivité, des connaissances scientifiques et des compétences générales de ceux qui les formulent.

Aussi attache-t-on un grand soin à la sélection des experts invités à participer. Des procédures visant à garantir l'excellence, l'indépendance et la transparence des avis fournis par les comités scientifiques de la FAO et de l'OMS doivent être suivies. Les experts doivent faire autorité dans leur discipline et émettre des jugements impartiaux d'une objectivité incontestable. Ils sont désignés à titre personnel, et non comme représentants d'un gouvernement, d'une organisation ou d'une institution, et leur contribution est strictement personnelle. Ils sont tenus de signaler tout risque de conflit d'intérêt lorsqu'ils évaluent une substance. Les experts sont invités dans le cadre d'un avis de recrutement d'experts à participer au processus de sélection, à l'issue duquel, s'ils sont retenus, ils sont inscrits sur les listes. Les scientifiques du monde entier, en particulier ceux des pays en développement, sont invités à présenter leur candidature.

## AVIS SCIENTIFIQUES

Deux groupes d'experts, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ont publié au fil des ans des données appréciées dans le monde entier et très utilisées par les gouvernements, le secteur privé et les centres de recherche. Leurs évaluations de la sécurité sanitaire se fondent sur les meilleures informations scientifiques disponibles provenant de nombreuses sources reconnues et

débouchent sur des publications qui constituent des travaux de référence à l'échelle internationale.

Les Réunions conjointes FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) ont été mises en place en 2000. Les JEMRA visent à optimiser l'utilisation de l'évaluation des risques microbiologiques comme base scientifique des décisions relatives à la gestion des risques microbiologiques dans l'alimentation. Leurs évaluations et leurs avis servent à l'élaboration des normes, codes d'usages en matière d'hygiène et autres directives du Codex dans le domaine de l'hygiène alimentaire et constituent la base scientifique de ces activités.

Les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) ont été mises en place en 2010 sur le modèle des JEMRA. Les JEMNU contribuent à renforcer le rôle de la FAO et de l'OMS en formulant des avis scientifiques sur la nutrition à l'intention des pays membres et d'organes du Codex, notamment la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).



## Principaux groupes d'experts FAO/OMS

1955

**Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)** a été créé en 1955. Il a pour mission d'examiner les aspects chimiques, toxicologiques et autres des contaminants et des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments destinés à la consommation humaine. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments recensent les additifs, les contaminants et les résidus de médicaments vétérinaires devant être évalués en priorité et les soumettent au JECFA pour évaluation avant de les intégrer aux normes du Codex.

1963

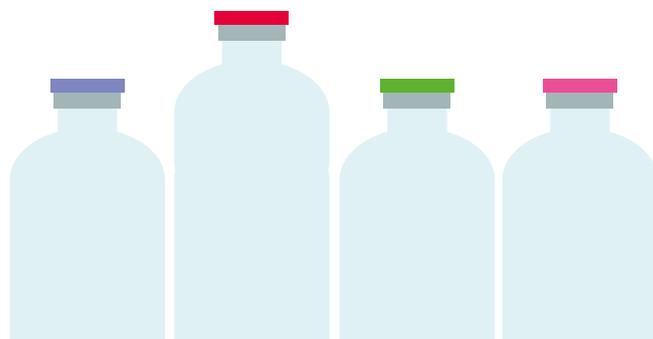
**La Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)** a été mise en place en 1963 par une décision selon laquelle la Commission du Codex Alimentarius devait recommander des limites maximales de résidus (LMR) pour les résidus de pesticides et les contaminants de l'environnement dans certains produits alimentaires, afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments contenant des résidus. Il a également été décidé que la JMPR devait recommander des méthodes d'échantillonnage et d'analyse. La JMPR et le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) travaillent en étroite collaboration. Le CCPR recense les substances devant être évaluées en priorité. Après évaluation par la JMPR, le Comité du Codex examine les LMR recommandées et, si elles peuvent être acceptées, les transmet à la Commission pour adoption.

2000

**Les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)** ont commencé leurs activités en 2000. Elles sont chargées de fournir au Codex Alimentarius des avis sur les aspects microbiologiques de la sécurité sanitaire des aliments. Outre les évaluations des risques, les JEMRA formulent des orientations dans des domaines connexes tels que la collecte de données et la mise en œuvre de l'évaluation des risques. Les JEMRA collaborent étroitement avec le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires, mais fournit aussi des avis aux autres comités du Codex, notamment au Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

2010

**Les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU)** ont été instaurées en 2010 dans le but de renforcer le rôle de la FAO et de l'OMS en matière de formulation d'avis scientifiques relatifs à la nutrition à l'intention des pays membres et de divers organes, dont la Commission du Codex Alimentarius. Les avis scientifiques qu'elles fournissent sont très importants pour la définition des valeurs nutritionnelles de référence (VNR), en particulier dans le cadre du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).



Les JEMNU sont constituées à la suite d'une demande spécifique du CCNFSDU ou d'un autre organe du Codex. Le secrétariat mixte FAO/OMS/JEMNU invite des experts internationaux à examiner et à évaluer des données scientifiques et à fournir au Codex des évaluations objectives pour qu'il puisse, dans le cadre de ses processus de gestion des risques, définir des normes nutritionnelles mondiales qui protègent la santé des consommateurs et qui prennent en compte la question des échanges commerciaux.

Le Codex peut également recevoir des avis scientifiques de la part du **Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG)**. Le groupe, qui relève de l'OMS, a été créé en 2010 à la demande de l'Assemblée mondiale de la santé (à sa soixante-troisième session) pour «développer la base de données factuelles sur les interventions nutritionnelles sûres et efficaces propres à lutter contre les effets du double fardeau de la malnutrition sur la santé publique». Dans le cadre de ses travaux, le NUGAG actualise les objectifs nutritionnels relatifs à la prévention de l'obésité et des maladies non trans-

missibles liées à l'alimentation ainsi que les directives de l'OMS relatives aux sucres et aux acides gras.

Un des principaux atouts des relations unissant le Codex, la FAO et l'OMS en matière scientifique est leur souplesse. Ces dernières années, la FAO et l'OMS ont organisé des consultations scientifiques d'experts sur une grande diversité de sujets. Toutes ces consultations n'ont pas abouti à l'élaboration de nouvelles normes du Codex, car il est parfois préférable de régler un problème de sécurité sanitaire des aliments par d'autres voies. La FAO et l'OMS donnent également des avis sur l'utilisation d'autres méthodes de gestion des risques.

### AUTRES ACTEURS DE LA COMMUNAUTÉ SCIENTIFIQUE

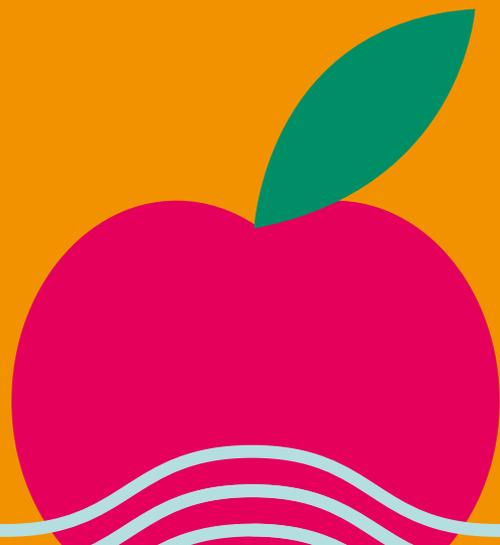
La FAO et l'OMS ne sont pas les seules sources d'excellence scientifique sur lesquelles s'appuie le Codex. Ce dernier encourage les autres organisations intergouvernementales à caractère scientifique à contribuer au système scientifique commun FAO/OMS. **L'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA)** fournit des avis et un appui en ce qui concerne les niveaux de contamination des aliments par des radionucléides et l'irradia-

tion des aliments. **L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)** fournit des avis sur la santé des animaux et sur les maladies animales qui pourraient se transmettre à l'homme ainsi que sur les liens entre la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments.

Les avis scientifiques ne sont pas gratuits. Les réunions des groupes scientifiques sont coûteuses, même si les experts sélectionnés ne sont pas rémunérés. Ces dernières années, les fonds destinés au financement des avis scientifiques ont diminué, ce qui a eu une incidence sur les capacités de la FAO et de l'OMS à organiser les consultations d'experts nécessaires pour fournir les avis demandés par le Codex et les pays membres. La progression du travail sur certaines normes en a pâti. Pour que le Codex puisse mener à bien ses activités, il est en effet essentiel qu'il puisse s'appuyer sur des contributions scientifiques correctement financées. Des discussions sont en cours pour trouver de nouveaux moyens de garantir que l'apport d'avis scientifiques se poursuivra de manière constante. ¶



L'objectif premier  
de la Commission  
du Codex Alimentarius  
est de protéger la santé  
des consommateurs.



# 06. Le Codex Alimentarius et les consommateurs

## DÉFENDRE LES CONSOMMATEURS

**D**epuis leur création, la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires accordent la priorité absolue à la protection des consommateurs dans la formulation des normes alimentaires et les activités connexes.

D'autres organismes des Nations Unies ont également reconnu qu'il était important de veiller à la protection des consommateurs: par exemple, en 1985, une résolution de l'Assemblée générale des Nations Unies a donné naissance aux Directives pour la protection des

consommateurs, publiées en 1986. Ces directives considèrent l'alimentation comme l'un des trois domaines prioritaires en matière de santé des consommateurs et citent le Codex Alimentarius comme l'ouvrage de référence pour la protection des consommateurs dans le domaine de l'alimentation.

La Conférence FAO/OMS de 1991 sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (organisée en collaboration avec l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, GATT) a préconisé une participation continue et accrue des consommateurs à la prise de décision dans le domaine alimentaire aux niveaux national et international.

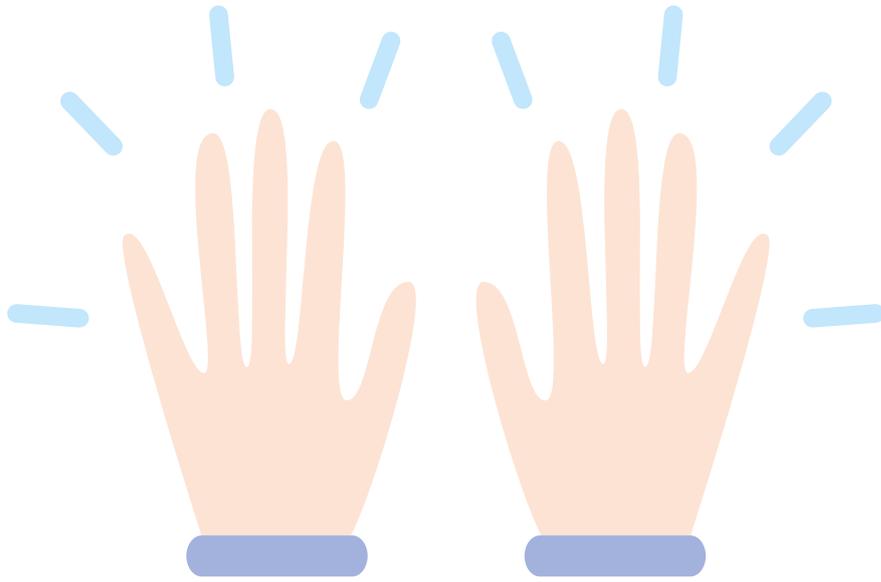
La première Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition (CIN1), en 1992, a recommandé de protéger les consommateurs en améliorant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et a défini les mesures à prendre pour mettre en œuvre cette recommandation.

En 1993, la FAO a convoqué une consultation d'experts sur la prise en compte des intérêts des consommateurs dans les activités de contrôle des aliments. L'objectif était de fournir des orientations et un appui aux pays qui en étaient encore aux premiers stades de l'intégration des intérêts des consommateurs dans les systèmes nationaux de contrôle alimentaire, et d'améliorer ces processus dans les pays où ces intérêts étaient déjà pris en compte.

Garantir que l'étiquetage nutritionnel puisse efficacement

«fournir au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé...»

– Objet des Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel



*Les codes d'usages en matière d'hygiène fournissent des orientations qui visent à assurer la production d'aliments sûrs ne mettant pas en danger la santé des consommateurs.*

La deuxième Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition (CIN2), organisée à Rome en novembre 2014, a permis d'appeler l'attention des acteurs internationaux sur la nécessité de lutter contre la malnutrition sous toutes ses formes. La Conférence a été l'occasion de réaffirmer les engagements pris par la CIN1 et lors des sommets mondiaux de l'alimentation organisés en 1996 et en 2002 ainsi que du Sommet mondial de 2009 sur la sécurité alimentaire. Dans le cadre de la conférence, une **Déclaration sur la nutrition** et un **Cadre d'action** volontaire ont été rédigés pour orienter la mise en œuvre des engagements pris.

### **NORMES RELATIVES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES**

Les normes du Codex relatives aux produits reflètent les deux volets du mandat du Codex : **protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires**. La sécurité sanitaire (références aux normes générales, par exemple) et la qualité (composition et qualité, par exemple) des produits doivent être acceptables. L'étiquetage ne doit pas induire les consommateurs en erreur mais au contraire leur garantir que les aliments correspondent à leurs attentes et leur fournir toutes les informations dont ils ont besoin concernant l'emploi des produits. Le Codex Alimentarius contient plus de 200 normes relatives à des aliments particuliers ou à des groupes d'aliments.

### **NORMES, DIRECTIVES ET PRINCIPES GÉNÉRAUX ET CODES D'USAGES**

Les codes et les normes et directives générales du Codex s'appliquent à tous les aliments même en l'absence de normes du Codex spécifiques sur les produits.

La Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et les directives correspondantes visent à garantir des pratiques de vente loyales tout en guidant les consommateurs dans le choix des produits.

Les normes générales relatives à l'hygiène et aux additifs alimentaires, aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments, aux aliments irradiés et aux limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et de médicaments vétérinaires visent à protéger la santé des consommateurs.

Il existe d'autres principes généraux, qui concernent l'usage des additifs alimentaires, le contrôle des aliments importés et des aliments exportés, les systèmes de certification et l'ajout de nutriments essentiels aux aliments.

Les codes d'usages du Codex énoncent des orientations concernant la production, la manipulation et la transformation des aliments, le but étant de protéger la santé des consommateurs. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire sont particulièrement importants pour la protection des consommateurs dans la mesure où ils constituent la base de la sécurité sanitaire des aliments et s'appliquent à l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire jusqu'à la consommation. On y trouve les principales mesures de contrôle de l'hygiène qui doivent être appliquées à chaque étape. Les Principes généraux contribuent à sauver des vies chaque jour, aussi bien au stade de la production qu'au stade de la consommation.

tion. D'autres codes fournissent des indications spécifiques qui visent à éviter la contamination de tels ou tels groupes d'aliments par des microbes, des produits chimiques ou des métaux lourds.

## NOUVELLES PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS

Compte tenu de la mondialisation du commerce de produits alimentaires, le risque que des maladies d'origine alimentaire traversent les frontières nationales a considérablement augmenté. De la même manière, les nouvelles formes de communication, comme Internet, permettent de diffuser des informations (parfois erronées) très rapidement dans le monde entier.

Le Codex doit être capable de répondre à ce type de situation afin d'éviter que la confiance dans l'approvisionnement alimentaire ne s'érode. Le premier objectif du Plan stratégique 2014-2019 du Codex est d'«établir de nouvelles normes alimentaires et revoir les normes existantes, sur la base des priorités de la Commission».

Le Codex est aux premières loges pour ce qui est d'identifier les problèmes relatifs à l'alimentation et d'agir en vue de trouver une solution.

Par exemple, les préoccupations qu'a fait naître chez les consommateurs l'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) au début des années 1990 ont amené le Codex à se pencher sur la question de la sécurité sanitaire des aliments destinés aux animaux d'élevage. La Commission n'a pas seulement agi à court terme face à la crise, elle a également élaboré le Code d'usages pour une bonne alimentation animale, qui tient compte de tous les aspects pertinents de la santé animale et de l'environnement. Le Code d'usages s'applique à la production et à l'utilisation de tous les produits destinés à la consommation animale et de leurs

ingrédients, à tous les niveaux, qu'ils soient produits de manière industrielle ou dans une exploitation agricole. Il couvre aussi le pâturage, l'alimentation en libre parcours, la culture de plantes fourragères et l'aquaculture. Compte tenu de l'interdépendance de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments, le Codex et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) travaillent en étroite collaboration, sans perdre de vue que les deux organisations ont des mandats différents et des domaines de compétence qui peuvent se chevaucher.

Les Principes du Codex pour l'analyse des risques présentés par les aliments dérivés des biotechnologies modernes ont été élaborés sur la base d'une évaluation de la sécurité sanitaire de ces aliments avant commercialisation, au cas par cas. Ils prévoient la surveillance après commercialisation des effets potentiels sur la santé du consommateur et des effets nutritionnels. Deux directives détaillées sur la conduite des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, l'une pour les aliments dérivés de végétaux dont l'ADN a été modifié et l'autre pour les aliments dérivés de micro-organismes dont l'ADN a été modifié, incluent une étude des effets visés et des effets non souhaités de la modification génétique et une évaluation de l'éventuel caractère allergène de ces aliments. Les directives du Codex ont contribué à intensifier la coopération dans le domaine des biotechnologies.

Il existe d'autres directives et codes d'usages. En voici quelques exemples : les Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet, le Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments, le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle, et le Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale.

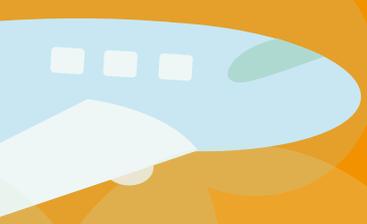
## PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS

Dès sa création, le Codex a accueilli favorablement la participation des consommateurs. Les associations de consommateurs sont représentées à ses sessions depuis 1965. La participation des consommateurs aux travaux de la Commission a fait en soi l'objet de débats au sein de la Commission. La question de leur participation au processus de prise de décision relatif aux normes alimentaires et au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, par exemple, était inscrite à l'ordre du jour de la vingtième session de la Commission, laquelle est convenue qu'il fallait continuer de collaborer étroitement avec les organisations de consommateurs.

Compte tenu du caractère intergouvernemental de la Commission, la participation directe des consommateurs à l'élaboration des normes et aux travaux connexes ne peut être que limitée. Aussi, à sa vingtième session, la Commission a-t-elle invité les gouvernements à associer davantage les consommateurs au processus de prise de décisions au niveau national. Elle a rappelé que *«la Commission continue à tenir compte des intérêts des consommateurs dans ses travaux, tout en reconnaissant que c'est à l'échelon national que ces derniers peuvent fournir leur contribution la plus précieuse»*.

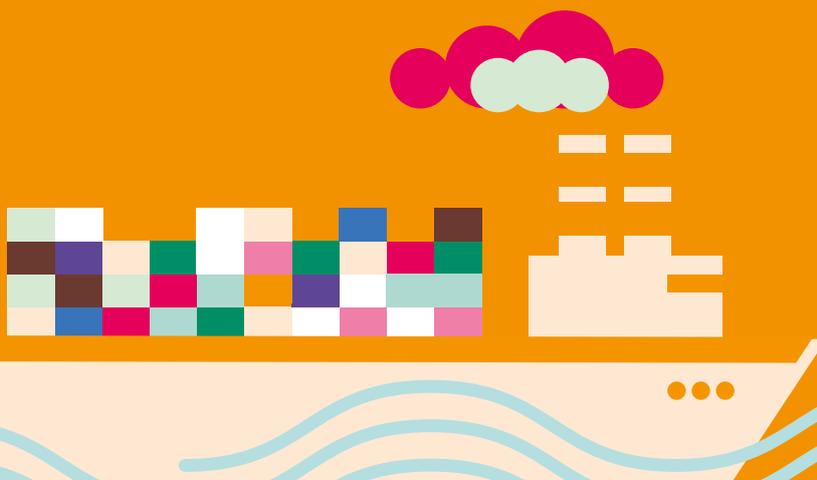
## INFORMATIONS À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS

Tous les documents du Codex, y compris les documents de travail, les documents d'information et les comptes rendus de réunion peuvent être consultés librement sur le site web du Codex, à l'adresse: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org). Le Secrétariat du Codex fournit également des informations sur demande. 91



«La valeur  
des échanges  
de produits agricoles  
a dépassé  
1 120 milliards d'USD  
en 2013 et continue  
d'augmenter.»

- FAO



# 07. Le Codex Alimentarius et les échanges commerciaux

## LES INCIDENCES DU CODEX SUR LES ÉCHANGES COMMERCIAUX

**L**une des principales préoccupations des gouvernements est la nécessité de garantir la sécurité sanitaire des aliments importés, afin qu'ils ne menacent pas la santé des consommateurs dans le pays, ni la santé et la sécurité des populations animales et végétales. Les gouvernements des pays importateurs ont donc institué des lois et des règlements pour éliminer ces risques ou du moins

les réduire au maximum. Or, sous couvert de contrôle, ces mesures pourraient créer des obstacles au commerce entre les pays.

Au cours de son histoire, le Codex a toujours mené des activités d'harmonisation dans l'objectif d'encourager le libre-échange. L'idée est que, si tous les pays harmonisaient leurs législations alimentaires et adoptaient des normes approuvées à l'échelle internationale, les obstacles au commerce se réduiraient et la libre circulation des denrées alimentaires entre les pays serait facilitée. Les agriculteurs et leurs familles tireraient profit de cette situation et l'on pourrait ainsi contribuer à réduire la faim et la pauvreté. Cette idée est contenue dans les Principes généraux du Codex Alimentarius.

«La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires, et, de ce fait, à faciliter le commerce international.»

– Extrait des Principes généraux  
du Codex Alimentarius

De nombreux pays se conforment au Codex, mais pour d'autres, il est parfois difficile d'intégrer pleinement les normes du Codex dans la législation nationale. Les progrès de l'harmonisation et de l'utilisation des normes du Codex peuvent être entravés par la diversité des procédures juridiques, des mécanismes administratifs et des systèmes politiques en vigueur dans les pays, parfois même par les mentalités et par la conception des droits souverains propre aux pays.

La participation croissante des pays aux travaux du Codex montre que, malgré ces difficultés, les pays tiennent à avoir des échanges ouverts dans des domaines techniques et estiment que ces échanges sont utiles pour parvenir à un consensus international et faire ainsi évoluer les règles et la réglementation.

### **LE CODEX, LES ACCORDS COMMERCIAUX ET L'ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE**

Si de nombreux accords commerciaux ont des incidences dans le domaine de l'alimentation, deux accords sont particulièrement importants pour les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC).

Les accords issus du cycle d'Uruguay qui s'est déroulé sous les auspices du GATT (1986-1994) font date dans l'histoire des échanges commerciaux multilatéraux dans la mesure où l'agriculture et l'alimentation y sont, pour la première fois, soumises à des règles et des disciplines concrètes. Les accords reconnaissent que les mesures adoptées par les gouvernements pour protéger la santé des consommateurs et celle des animaux et des végétaux peuvent se transformer en obstacles déguisés au commerce et être discriminatoires. En conséquence, les accords SPS et OTC ont été inclus dans les Accords multila-

*À mesure que le volume  
des échanges commerciaux  
augmente, de plus en plus  
de pays prennent conscience  
de l'intérêt qu'il y a  
à participer au Codex.*

téraux sur le commerce des marchandises en annexe à l'Accord de Marrakech de 1994, qui porte création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

L'Accord SPS contient des dispositions relatives aux mesures qui peuvent être prises pour protéger la santé des personnes et des animaux et préserver les végétaux. Il reconnaît que les gouvernements ont le droit de prendre les mesures sanitaires et phytosanitaires nécessaires à la protection de la santé humaine. Cependant, l'Accord leur demande de ne les appliquer que dans la mesure strictement nécessaire pour protéger la santé des personnes. À moins d'une justification scientifique suffisante, il n'autorise pas les gouvernements membres à prendre des mesures comportant des exigences différentes et applicables à des pays où existent des conditions identiques ou similaires, car ces mesures établiraient une discrimination entre ces pays.

L'Accord SPS cite les normes, directives et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius concernant les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les codes et directives en matière d'hygiène. Autrement dit, les normes du Codex sont considérées comme justifiées sur le plan scientifique et constituent une référence pour l'évaluation des mesures et des règlements nationaux.

Les membres de l'OMC souhaitant adopter des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments plus strictes que celles du Codex peuvent être tenus de démontrer, en cas de litige, que ces mesures sont fondées sur des données scientifiques et n'instituent pas de

discrimination. En cas de désaccord entre deux pays membres, l'OMC les encourage à résoudre le différend à l'amiable; dans de rares cas seulement, une procédure formelle est engagée, à la demande des membres.

L'Accord OTC vise à garantir que les règlements techniques et les normes, y compris les prescriptions en matière d'emballage, de marquage et d'étiquetage ainsi que les procédures d'évaluation de la conformité aux règlements techniques et aux normes, ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce international. L'Accord OTC s'applique à l'ensemble des règlements et des normes et ne concerne pas seulement le domaine de l'alimentation.

Les accords SPS et OTC reconnaissent tous deux qu'il importe d'harmoniser les normes au niveau international afin de réduire au maximum, voire d'éliminer, le risque que les normes sanitaires, phytosanitaires ou d'autres normes techniques ne créent des restrictions au commerce, et ils encouragent les membres, dans les limites de leurs ressources, à participer pleinement aux travaux des organisations internationales de normalisation et de leurs organes subsidiaires. La participation des pays au Codex a ainsi été renforcée. Aujourd'hui, les normes du Codex font partie intégrante du cadre juridique visant à faciliter les échanges commerciaux internationaux au moyen de l'harmonisation. Les normes du Codex permettent de prévenir les différends commerciaux et aident l'OMC à résoudre ces derniers, aussi bien dans le cadre de l'Accord SPS que de l'Accord OTC.

Le Secrétariat du Codex coopère étroitement avec les secrétariats des accords SPS et OTC ainsi qu'avec les secrétariats de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) et de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), toutes deux associées à l'Accord SPS, en vue de fournir un appui à la mise en œuvre des accords et aux activités de renforcement des capacités.

## LE CODEX ET LES AUTRES ACCORDS COMMERCIAUX

De nombreux accords commerciaux bilatéraux et multilatéraux font référence au Codex Alimentarius. Parmi eux figurent plusieurs accords commerciaux en cours d'élaboration ou récemment négociés, comme le Partenariat transpacifique (TPP), qui réunit douze pays du Bassin du Pacifique, l'Accord économique et commercial global (CETA), conclu entre l'Union européenne et le Canada, et le Partenariat transatlantique de commerce et d'investissement (TTIP), conclu entre l'Union européenne et les États-Unis.

Ce type d'accord contient généralement des dispositions qui font référence à l'Accord SPS et aux normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Cette tendance des accords commerciaux internationaux relatifs à l'alimentation à se référer aux normes du Codex va vraisemblablement se poursuivre. Celles-ci jouissent en effet d'une légitimité du fait qu'elles reposent sur des données scientifiques et qu'elles résultent d'un processus participatif et font autorité. 91



Le Codex aide les pays  
en développement  
à mettre ses normes  
en application, à renforcer  
les systèmes nationaux  
de contrôle des produits  
alimentaires et à tirer  
parti des débouchés  
du commerce international.



# 08. Le Codex Alimentarius et ses partenaires

## RENFORCEMENT DES CAPACITÉS NATIONALES

Les pays ont besoin d'une législation adéquate en matière d'alimentation ainsi que d'une infrastructure technique et administrative pour mettre en œuvre les normes du Codex et veiller à leur respect. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) offrent une assistance technique, avec le concours d'institutions financières internationales et de pays qui possèdent déjà des capacités dans le domaine.

### Assistance technique

Permettre aux pays en développement de renforcer leurs systèmes de contrôle des aliments contribue également à améliorer leur situation socioéconomique. Un approvisionnement alimentaire intérieur offrant plus de sécurité sur le plan sanitaire a pour effet d'alléger la pression exercée sur les systèmes de santé, de réduire l'absentéisme

au travail et à l'école dû à des maladies, d'améliorer la nutrition et de permettre aux pays d'augmenter leurs exportations de denrées alimentaires et, par là, leur produit intérieur brut (PIB).

L'aide fournie aux pays en développement est de plusieurs types:

- mise en place, renforcement et optimisation des systèmes nationaux de contrôle des aliments, y compris formulation et révision des lois, règlements et normes relatifs à l'alimentation, dans le respect des normes Codex;
- création ou renforcement de services de contrôle des aliments et organisation de formations techniques et administratives pour assurer leur efficacité;
- renforcement des capacités d'analyse en laboratoire et d'inspection des denrées alimentaires;
- organisation d'ateliers et de formations visant à mieux faire connaître le Codex Alimentarius et les activités de la Commission et à renforcer les capacités de formulation de positions nationales et de participation aux réunions du Codex;

- évaluations de la sécurité sanitaire des aliments;
- élaboration et publication de manuels de formation sur l'inspection des aliments et l'assurance de leur qualité et de leur sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne l'application du système d'analyse des risques aux points critiques (HACCP) dans le secteur de la transformation alimentaire;
- aide à l'évaluation des besoins en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments;
- aide à l'évaluation de l'incidence des maladies d'origine alimentaire;
- renforcement des capacités en matière de communication sur les risques;
- conseils pour la production d'aliments ne présentant pas de risque pour la santé;
- formations et conseils en vue d'améliorer la surveillance des maladies d'origine alimentaire.

#### **Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce**

Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF), basé au siège de l'OMC, est un programme mondial pour le renforcement des capacités et l'assis-

tance technique qui porte sur les questions sanitaires et phytosanitaires touchant au commerce. Il a été créé en 2001 par la FAO, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), la Banque mondiale, l'OMS et l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en vue d'étudier de nouveaux mécanismes techniques et financiers de coordination de l'action et de mobilisation de ressources pour aider les pays en développement à définir des mesures et à les mettre en œuvre.

Il s'agit à la fois d'un mécanisme de financement et d'un mécanisme de coordination. Le Fonds octroie des subventions aux pays en développement pour les aider à se conformer aux normes internationales de sécurité sanitaire et phytosanitaire et ainsi obtenir ou conserver un accès au marché. Il offre également une tribune au dialogue entre les cinq organisations partenaires et les donateurs intéressés sur les questions d'assistance technique en matière sanitaire et phytosanitaire.

#### **Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments**

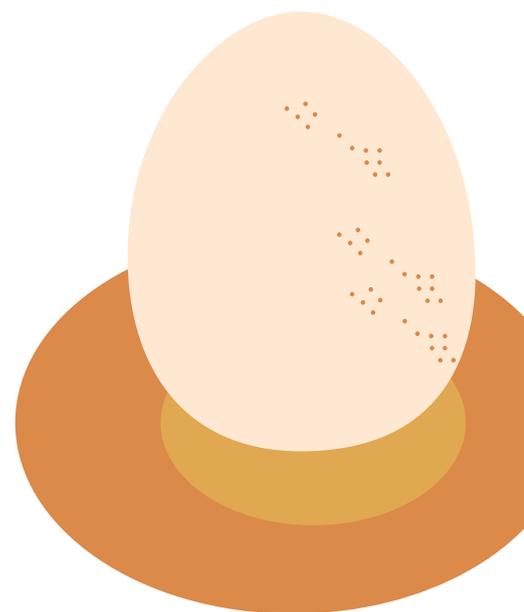
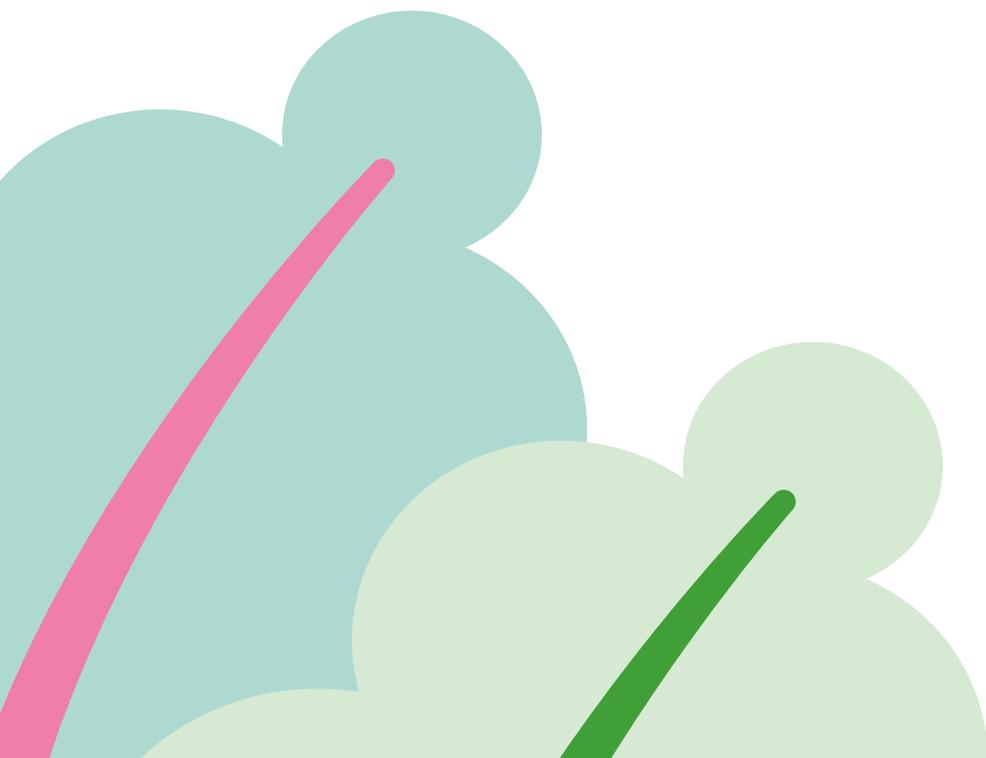
Le Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments, dirigé par la Banque mondiale, est une initiative qui réunit les secteurs public et privé et qui vise à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les pays à revenu intermédiaire et dans les pays en développement. L'objectif principal du parte-

nariat est de promouvoir et de coordonner les activités de renforcement des capacités en vue d'améliorer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, les chaînes de valeur agroalimentaires et la santé publique.

Le partenariat constitue une plateforme permettant aux organisations internationales, aux organismes du secteur public, aux producteurs, transformateurs et négociants du secteur privé, aux prestataires de services techniques, aux principaux établissements d'enseignement, aux groupes de consommateurs et à d'autres parties prenantes de mener une action coordonnée dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments plutôt que de travailler séparément.

#### **FONDS FIDUCIAIRE FAO/OMS À L'APPUI DE LA PARTICIPATION AU CODEX**

Pour que le Codex soit efficace et constitue un organe de normalisation international plus inclusif, équitable et ouvert, il faut que le plus de pays possible participent pleinement à l'élaboration des normes alimentaires internationales. Quand les pays en développement et les économies en transition participent pleinement et efficacement au Codex,



ils bénéficient de trois effets positifs: amélioration de la santé des consommateurs tout le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, meilleur accès au marché international des produits alimentaires, et retombées économiques positives de l'amélioration de la santé de la population et de l'élargissement des débouchés.

Afin d'encourager tous les pays à participer davantage aux activités de la Commission du Codex Alimentarius, le premier Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex, également appelé Fonds fiduciaire du Codex, a été lancé en 2003 par les directeurs généraux de la FAO et de l'OMS pour une durée de douze ans (2004-2015). Le Fonds fiduciaire du Codex a permis à plus de 2 300 délégués de participer aux réunions du Codex et à plus de 1 000 personnes de bénéficier de formations. Le Fonds fiduciaire a ainsi largement contribué à faire valoir l'importance du Codex dans la protection de la santé publique et dans l'élargissement des débouchés commerciaux des pays en développement et des économies en transition.

Le Fonds fiduciaire du Codex 2 (FFC2) a remplacé le Fonds fiduciaire du Codex. Lancé en janvier 2016, il s'appuie sur le succès de ce dernier et sera mis en œuvre pour douze années (2016-2027). Alors que l'objectif du Fonds fiduciaire était d'élargir la participation au Codex, le FFC2 vise à doter les pays de capacités solides et durables pour leur permettre de participer davantage au Codex. Pour ce faire, les moyens suivants seront mis en œuvre:

- le FFC2 fournira un appui à des projets menés dans des pays spécifiques ou dans des groupes de pays pour une durée comprise entre un et trois ans et qui visent à répondre aux besoins propres à ces pays;
- le FFC2 fournira un appui aux activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS de manière *ad hoc* aux niveaux mondial, régional et sous-régional.

### MÉCANISMES DE MISE EN COMMUN DES INFORMATIONS

Dans le monde actuel, l'accès aux informations sur les normes alimentaires et sur les exigences en matière de réglementation revêt une importance capitale. Les gouvernements et les entreprises doivent connaître les besoins de leurs partenaires commerciaux. Les consommateurs et les médias ont le droit de pouvoir consulter les évaluations des risques en matière de sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires, et tout le monde doit être capable de réagir correctement en cas d'urgence lorsque le système dysfonctionne.

#### Codex: maintenir une présence en ligne dynamique

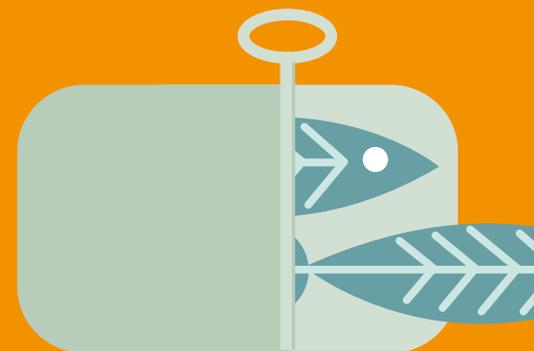
Le Secrétariat du Codex est pleinement conscient de l'évolution des moyens par lesquels le public accède à l'information et la partage et est attaché au principe selon lequel le Codex Alimentarius constitue un bien public mondial auquel tous doivent avoir accès. C'est pourquoi il considère que communiquer de manière dynamique et ouverte sur Internet et sur les réseaux sociaux est une priorité. Le site web du Codex met à disposition des gouvernements, des consommateurs et du public l'ensemble des normes

du Codex et des textes apparentés ainsi que des informations à jour sur les activités actuelles et futures de la Commission du Codex Alimentarius et de tous ses comités.

#### Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) est un réseau mondial qui réunit les autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments relevant des gouvernements nationaux. Il est géré conjointement par la FAO et l'OMS à l'aide d'un secrétariat, hébergé par l'OMS. Le réseau INFOSAN vise à permettre l'échange rapide d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale, encourage la création de partenariats entre pays et entre réseaux et contribue à renforcer les capacités des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. L'une des composantes essentielles d'INFOSAN est le réseau pour l'échange d'information en situation d'urgence, qui a été mis en place à la suite d'une recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius dans ses *Directives concernant les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments*. Le Secrétariat du réseau INFOSAN tient à jour une liste de points de contact et s'efforce de renforcer la communication des informations entre les autorités nationales pour le cas où se produirait une situation d'urgence sanitaire internationale. 91

Quelle que soit la manière  
dont il évoluera dans le futur,  
notre système alimentaire  
continuera d'avoir besoin  
de normes qui garantissent  
la sécurité sanitaire  
et la qualité des aliments  
et leur caractère durable.



# 09. Le Codex et l'Avenir que nous voulons

Les aliments que nous mangeons et la manière dont nous les produisons et les préparons ont une incidence déterminante sur notre environnement. Les questions d'alimentation, de santé, d'environnement et de développement, interdépendantes, sont d'une importance cruciale dans le monde d'aujourd'hui, un monde dans lequel certains ne mangent pas suffisamment tandis que d'autres au contraire mangent trop, et de manière déséquilibrée, au détriment de leur santé, et où des quantités considérables de nourriture sont gaspillées. Un effort considérable devra être fait pour remédier à ces déséquilibres, non seulement pour protéger la santé des consommateurs mais aussi pour mieux concilier les capacités de production des ressources naturelles, nos besoins alimentaires et nos impératifs de croissance et de développement économique.

## LE CODEX ET LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Soucieuse de trouver de nouveaux moyens d'appliquer le principe «Unis dans l'action» et désireuse de réorienter les ressources du système international, l'Organisation des Nations Unies a élaboré une feuille de route ambitieuse dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030 et des 17 objectifs de développement durable (ODD).

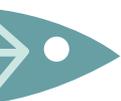
Le Codex, organe hybride des Nations Unies spécialisé dans les normes alimentaires, a un rôle particulier à jouer car il fait le lien entre la santé, la nutrition et l'agriculture. Le Codex est ainsi particulièrement bien placé pour collaborer avec ses partenaires et apporter une valeur ajoutée. Dans le cadre de partenariats solides, les travaux du Codex peuvent contribuer à la réalisation des objectifs clés des ODD. Ces objectifs sont, par exemple: «éliminer la faim» (ODD 2), priorité de la FAO et des autres organismes ayant leur siège à Rome, le Fonds international de développement agricole (FIDA) et le Programme alimentaire mondial (PAM); «permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous» (ODD 3), priorité de l'OMS; «établir des modes de consommation et de production durables» (ODD 12); et «prendre

d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions» (ODD 13).

La souplesse du Codex, organe intergouvernemental réactif, aux dimensions restreintes et aux objectifs précis, lui permet de collaborer avec d'autres entités, de créer des synergies dans le cadre du mandat transversal de l'ODD 17 et de redonner de l'élan au partenariat mondial en vue d'atteindre les objectifs fixés.

## LE CODEX: UNE SOLUTION POUR RELEVER LES DÉFIS À VENIR?

Tirer parti de l'ingéniosité humaine et des nouvelles technologies, s'inspirer des pratiques traditionnelles et trouver un équilibre pour tracer la voie à suivre: voilà les principaux défis que nous devons relever au cours des années et des décennies à venir. Les denrées alimentaires sont un type de produit particulier, et le Codex est bien placé



pour contribuer à relever ces défis. Il donne en effet l'exemple d'un processus multilatéral participatif, axé sur l'action collective, fondé sur des avis scientifiques solides et qui intègre un large éventail de points de vue.

Les réalisations du Codex depuis les années 1960 montrent qu'il parvient à obtenir des résultats en utilisant l'expertise scientifique impartiale de la FAO et de l'OMS et en prenant en compte un large éventail de points de vue afin de mettre au point des outils techniques qui permettent d'obtenir des résultats concrets. Le Codex constitue également un modèle à l'échelle du système des Nations Unies pour ce qui est de la collaboration avec un large éventail de partenaires, depuis les organisations non gouvernementales et les instituts de recherche jusqu'aux associations de consommateurs et aux entreprises de l'agroalimentaire. Cet engagement pragmatique aux côtés d'acteurs publics et privés, qui prend en compte la réalité des forces à l'œuvre au XXI<sup>e</sup> siècle, permet au Codex de répondre aux véritables préoccupations du public et de se doter des outils dont ses parties prenantes ont besoin. Cette souplesse et cette réactivité permettront au Codex d'accomplir sa mission, qui est d'assurer la sécurité des consommateurs. Le Codex pourra ainsi, dans la mesure du possible, apporter une contribution complémentaire et utile et catalyser les processus mondiaux à l'œuvre dans les années et les décennies à venir.

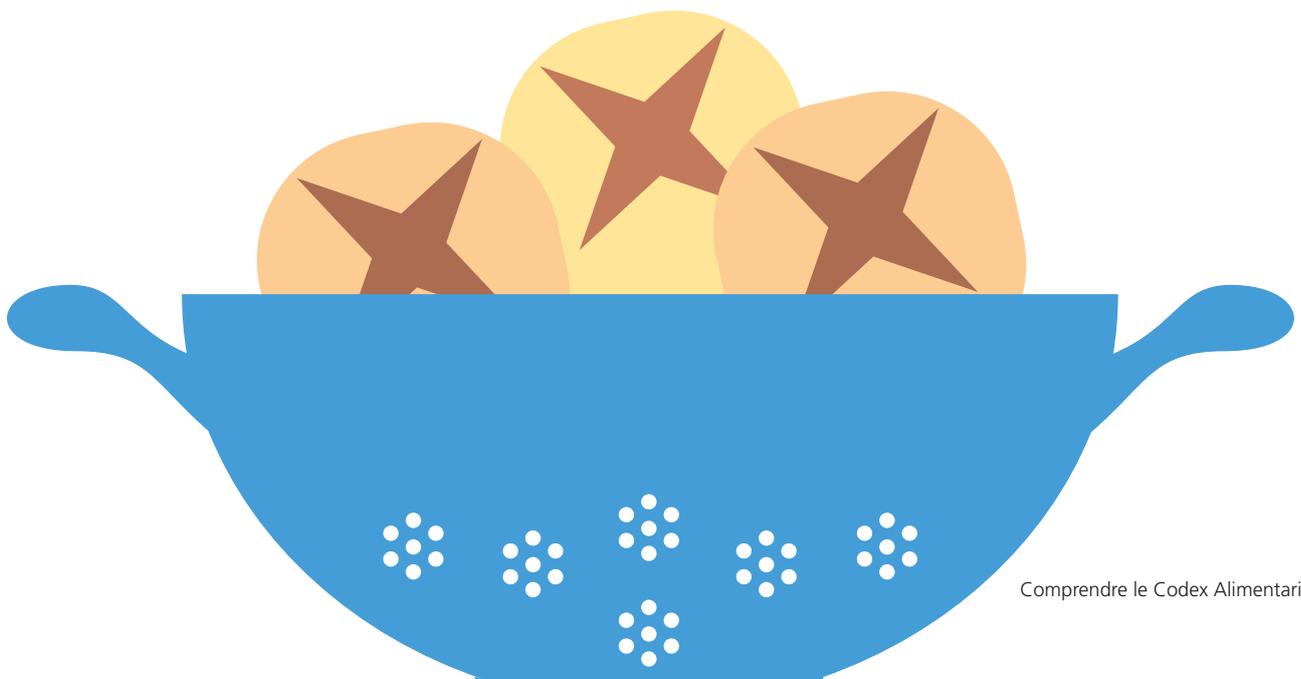
Sur le plan interne, le Codex continuera de mettre l'accent, chaque fois que possible, sur les priorités que sont la rationalisation des procédures et l'accélération du processus d'élaboration des normes, sans perdre de vue l'impératif d'excellence scientifique, et la nécessité de mener des activités d'évaluation et de gestion des risques rigoureuses et d'utiliser des méthodes de travail participatives. Ces éléments sont les piliers qui font du Codex une référence internationale dans le domaine des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Le Codex s'efforce également d'adopter une approche plus proactive face aux nouvelles demandes, compte tenu de l'évolution des pratiques agricoles et de l'industrie agroalimentaire, de la croissance démographique et de notre vulnérabilité aux effets du changement climatique. Le Codex est pleinement conscient d'un certain nombre de besoins stratégiques: contribuer aux efforts concertés visant à atténuer le changement climatique et à promouvoir la durabilité; lutter contre les agents pathogènes émergents; poursuivre ses travaux sur la résistance aux antimicrobiens et la fraude alimentaire; et se tenir au courant des nouvelles technologies.

## DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION: INFORMER ET FAIRE PARTICIPER LES CONSOMMATEURS

Le Codex est en mesure de contribuer à relever ces défis. Mais, comme pour toutes les initiatives menées sous l'égide des Nations Unies, la force motrice demeure la volonté politique des États membres.

En fin de compte, le Codex appartient aux consommateurs, dans l'intérêt desquels il mène ses activités. C'est un outil qui donne des orientations à l'échelle mondiale, fondées sur des données scientifiques et destinées à chacun d'entre nous, à nos familles, à nos voisins et à notre communauté, afin de nous aider à mener une vie aussi saine que possible. Le Secrétariat du Codex s'attache à la fois à aider ses membres à s'acquitter de leur mission et à relever les défis qui se profilent à l'horizon, et à rechercher de nouvelles synergies et de nouvelles possibilités de partenariat. Il s'efforce également de communiquer sur ses activités, d'aider les consommateurs à exploiter l'information disponible et à y accéder et de donner plus de moyens à chacun d'entre nous pour que nous contribuions à édifier l'avenir que nous voulons. ¶





# COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS

**P**ar leur action, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) encouragent de longue date la recherche scientifique et technique sur l'alimentation et les débats sur la question. Grâce à elles, le public est sensibilisé aux questions de sécurité sanitaire des aliments. La Commission du Codex Alimentarius, créée par les deux organisations dans les années 1960, est devenue la principale référence internationale en matière de normes alimentaires.

Dans la plupart des régions du monde, les consommateurs et les gouvernements sont de plus en plus nombreux à être informés des questions de qualité et de sécurité sanitaire des aliments et à prendre conscience de la nécessité de bien choisir les aliments destinés à la consommation. Désormais, les consommateurs exigent souvent des pouvoirs publics qu'ils prennent des mesures législatives qui visent à réduire au maximum les risques sanitaires d'origine alimentaire et leur donnent l'assurance que seuls sont mis en vente des aliments sûrs et de la qualité voulue . ¶

ISBN 978-92-5-130849-3



9 789251 308493

CA1176FR/1/08.18