



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



Organisation  
mondiale de la Santé

2 0 1 8

C O D E X

PROTÉGER LA SANTÉ, FACILITER LE COMMERCE

# Des normes pour le monde

**LES DIX  
OBJECTIFS  
DU PRÉSIDENT**

**20 ans  
d'analyse  
des risques**

*Un aliment à risque, ce  
n'est pas un aliment*

**Suivre le rythme des innovations technologiques**



Les appellations employées dans la présente publication et les données qui y figurent n'impliquent aucune prise de position de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ou de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) quant au statut juridique 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. Celle-ci est toutefois distribuée sans aucune sorte de garantie explicite ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation du contenu de la présente publication incombe au lecteur. La FAO et l'OMS ne sauraient en aucun cas être tenus responsables des éventuels préjudices découlant de son utilisation.

Les opinions exprimées sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS.

ISBN 978-92-5-131303-9 (FAO)  
© FAO et OMS, 2019

La FAO encourage 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 la FAO et l'OMS soient correctement mentionnées comme sources et comme titulaires du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO ou l'OMS approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs. Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la vente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à l'adresse [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).



©Bob Scott

## Contributions en nature

La Commission du Codex Alimentarius remercie les États membres suivants de leur générosité en tant que pays hôtes de comités et de manifestations du Codex:

- Allemagne
- Australie
- Canada
- Chine
- Équateur
- États-Unis d'Amérique
- Hongrie
- Inde
- Kazakhstan
- Kenya
- Malaisie
- Ouganda
- Paraguay
- Pays-Bas
- République de Corée
- Sénégal
- Vanuatu

## Remerciements

La présente publication, CODEX, a été élaborée par le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie intégrante du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

Proposée pour la deuxième fois sous la forme d'un rapport annuel, elle permet de présenter les activités menées par l'organisation au plus large public possible, de manière agréable, colorée et facile à lire.

Le Secrétariat du Codex tient à remercier la FAO et l'OMS de leurs contributions et de leur soutien, ainsi que les fonctionnaires de la Commission du Codex Alimentarius, les gouvernements hôtes, les membres, les observateurs et le personnel du Secrétariat.

Des remerciements doivent aussi être adressés aux unités chargées de la communication et aux unités techniques de la FAO et de l'OMS pour leurs conseils et leurs encouragements, ainsi qu'aux photographes et aux techniciens pour leurs contributions tout au long de l'année lors des événements organisés par le Codex.

**Équipe éditoriale:** *Anne Beutling, Giuseppe Di Chiera, Ross Halbert, David Massey et Mia Rowan*  
**Communication graphique:** *Cristiana Giovannini*

# Des normes pour le monde



## Table des matières

- 4** Qu'est-ce que le Codex Alimentarius?
- 6** Un programme tourné vers l'avenir
- 8** Les dix objectifs du Président
- 10** Un an au sein du Codex
- 12** Dans les coulisses des Cinq clefs de l'OMS pour des aliments plus sûrs
- 14** Un Codex à l'épreuve du temps
- 16** Au cœur du Codex
- 18** Quand a-t-on besoin d'INFOSAN?



**20** Le Codex et les applications nucléaires

**22** Une alimentation adaptée au futur

**25** Une partie du système

**26** Commerce et normes alimentaires

**29** Renforcer le Codex partout dans le monde

**30** Vingt ans d'analyse des risques

**34** Être observateur auprès du Codex

**36** Une page se tourne

**38** #Codex: à la conquête de Twitter

**42** À la rencontre du Codex

**44** Améliorer la coopération dans l'établissement des normes

**48** Liste des membres

**50** Financement du Codex

**51** Liste des normes proposées à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour approbation

# Qu'est-ce que le Codex Alimentarius?



Le Codex Alimentarius, ou «Code alimentaire» est un recueil de normes, directives et codes d'usages que les gouvernements peuvent choisir d'utiliser dans le but d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que des pratiques commerciales loyales. Lorsque les normes sont respectées, les consommateurs peuvent compter sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires qu'ils achètent et les importateurs sont certains que les aliments qu'ils commandent correspondent bien aux spécifications du Codex.

Les normes sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, qui compte actuellement 188 États membres, une organisation membre (UE) et 226 observateurs, dont 56 organisations intergouvernementales, 154 organisations non gouvernementales et 16 organismes de l'Organisation des Nations Unies (ONU). La Commission a été créée en 1963 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

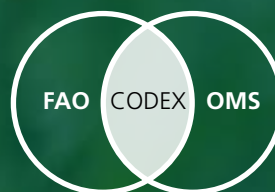
## Comités FAO/OMS de coordination régionale





Le Codex a élaboré des centaines de normes, directives et codes et a fixé des milliers de limites autorisées pour les additifs, les contaminants et les résidus chimiques dans les aliments. Son succès réside principalement dans l'obtention de consensus, le travail en collaboration et la prise de décisions fondées sur la science.

## Mandat du Codex



**PROTÉGER**  
la santé des  
consommateurs



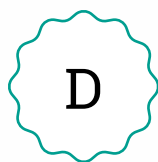
**ASSURER**  
des pratiques  
loyales dans  
le commerce  
des produits  
alimentaires



**PROMOUVOIR**  
la coordination  
de toutes  
les normes  
alimentaires

# Un programme tourné vers l'avenir

Tom Heilandt, Secrétaire du Codex



De Confucius à Ovide, de grands philosophes et poètes des traditions les plus diverses, qui n'étaient pas seulement des maîtres à penser mais aussi de fins observateurs des arts culinaires et de la gastronomie, ont sans cesse rappelé qu'une vie sans amitié ni nourriture en quantité suffisante ne pouvait pas être une vie satisfaisante. Ces propos avisés se révèlent être justes où que l'on soit et sont conformes à notre mandat.

Les Nations Unies s'occupent des questions relatives à la sécurité alimentaire à Rome! C'est là que se trouvent l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Programme alimentaire mondial (PAM) et le Fonds international de développement agricole (FIDA), ainsi que le Secrétariat du Codex.

Permettez-moi de vous accueillir chaleureusement au Siège de la FAO, à Rome, pour la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, la réunion annuelle qui rassemble la grande famille du Codex et nous permet de faire le point sur nos progrès collectifs, d'élaborer des plans pour l'avenir et de renforcer notre coopération et nos liens d'amitié.

Ces réunions sont l'occasion non seulement d'enrichir nos échanges et nos débats, mais aussi de rappeler les liens concrets qui existent entre consommation durable et coexistence harmonieuse à chaque fois que nous mangeons, que ce soit chez nous, au travail ou dans la rue – autant de moments de la vie quotidienne qui illustrent les questions universelles dont s'occupe le Codex, à des fins de sensibilisation et de protection des consommateurs.

Le mandat hybride du Codex est la garantie de sa réussite.

Le Codex s'efforce sans cesse de mieux répondre aux besoins de ses parties prenantes, c'est-à-dire en premier lieu aux États membres et à ses partenaires, mais aussi, au bout du compte, à tout le monde. Sans votre expertise et vos contributions matérielles, le Codex ne serait pas ce qu'il est.



제 17회 식품안전의날 기념식





L'importance des approches régionales dans le cadre des efforts multilatéraux visant à obtenir des résultats au niveau mondial est de plus en plus reconnue dans l'ensemble du système des Nations Unies, y compris par le Secrétaire général de l'ONU, António Guterres, dont le programme de réforme met l'accent sur la nécessité de processus décentralisés, impulsés par les pays, qui débouchent sur des solutions applicables aux problèmes du monde réel. À cet égard, en tant que commission technique hybride qui privilégie la participation des pays à la définition et à la mise en œuvre de son programme, le Codex a ouvert la voie il y a déjà longtemps.

Au cours de l'année écoulée, dans le cadre de notre ambitieux programme d'ateliers régionaux, nous avons cherché à proposer des formations sur mesure via nos plateformes innovantes qui reposent sur les technologies de l'information et de la communication (TIC), afin de renforcer la participation à tous les niveaux et de continuer à améliorer la qualité, la légitimité et la crédibilité des travaux du Codex qui sont ouverts à tous. La collaboration entre les pays, les régions et le Secrétariat a été exemplaire. J'espère que ces initiatives donneront de bons résultats l'an prochain et que la revitalisation des comités régionaux FAO/OMS de coordination continuera de créer une dynamique.

L'année écoulée a été jalonnée d'événements marquants pour le Codex, notamment les cinquantièmes sessions du Comité sur les additifs alimentaires et du Comité sur les résidus de pesticides, ainsi que de grands défis à relever. Le départ à la retraite d'un membre du personnel de longue date et un poste resté vacant pendant longtemps ont créé quelques difficultés mais celles-ci ont été surmontées et l'équipe du Secrétariat est maintenant au complet. Des questions fondamentales restent toutefois encore sans réponses. Que devons-nous faire lorsqu'il est impossible de parvenir à un consensus pour des raisons qui dépassent notre mandat? Comment garantir l'apport d'avis scientifiques de manière constante? Comment faire en sorte que tous ceux qui souhaitent participer puissent le faire sur un

pied d'égalité? Comment assurer l'application réelle des normes Codex après leur approbation?

De nombreuses activités sont actuellement menées, avec le soutien de la FAO et de l'OMS, afin d'apporter des réponses à ces questions. Le Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2) fonctionne maintenant à plein régime mais nous devons continuer à en assurer le financement. Des initiatives à l'appui des avis scientifiques sont aussi en cours mais nous ne savons pas encore si elles donneront les résultats attendus.

Au bout du compte, c'est à vous, membres du Codex, de définir de quelle manière ce dernier doit affronter les questions fondamentales susmentionnées, tout en continuant à élaborer des biens publics mondiaux d'une importance vitale pour de nombreux pays. Une participation sans faux semblant et un engagement fort seront essentiels pour trouver des solutions et établir le type de programme tourné vers l'avenir qui permettra d'enrichir notre héritage et de contribuer aux réponses qui seront apportées aux défis existentiels que l'humanité devra relever au cours des cinquante prochaines années. Le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2020-2025 n'est qu'un début.

Il sera toujours important de disposer d'aliments qui ne présentent pas de danger pour la santé et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Afin de ne pas l'oublier, nous soutenons avec la FAO, l'OMS et de nombreux États membres, à la tête desquels se trouve le Costa Rica, la création d'une Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments. La proposition sera présentée à l'Assemblée générale des Nations Unies à l'automne et nous espérons que vous contribuerez tous au succès de cette Journée.

Les tâches qui nous attendent semblent être herculéennes mais je suis convaincu que nos liens d'amitié solides et notre coopération, qui ont déjà fait leurs preuves, nous permettront de rapprocher les points de vue et de répondre aux attentes placées en nous.

# Les dix objectifs du Président

*Guilherme da Costa Junior*

**L**e Codex Alimentarius est la principale organisation internationale qui s'occupe de la sécurité sanitaire des aliments et du respect de pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Ses normes alimentaires, directives et codes d'usages contribuent à la sécurité, à la qualité et à l'équité des échanges internationaux de denrées alimentaires.

Les normes du Codex représentent aussi un bon moyen de protéger la santé des consommateurs et de prévenir les maladies d'origine alimentaire. Alors que le commerce international d'aliments croît, les normes alimentaires du Codex sont acceptées dans le monde entier et servent de normes de référence à l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Lorsque les pays élaborent leurs normes nationales sur la base de celles du Codex, qu'il s'agisse de denrées alimentaires destinées à la consommation intérieure ou à l'export, ils renforcent la confiance des consommateurs en ce qui concerne la sécurité sanitaire, la qualité et l'authenticité de ce qu'ils mangent.



*Guilherme da Costa Junior est le Président de la Commission du Codex Alimentarius.*

*La sécurité sanitaire et le commerce des produits alimentaires ne cessent d'évoluer. Le regard tourné vers l'avenir, je vous invite à bien avoir présents à l'esprit les «10 objectifs du Codex», énoncés ci-après.*





**1.** ■ Être prêt à réagir rapidement aux nouveaux enjeux qui intéressent la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que la nutrition, dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'instaurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.



**2.** ■ Faire en sorte que les normes du Codex reposent sur des bases scientifiques rigoureuses.



**3.** ■ Tenir compte des réalités nationales, réunir les pays et parvenir à un consensus à chaque étape du processus d'établissement des normes.

**4.** ■ Continuer de promouvoir une participation large et ouverte au plus grand nombre, y compris au moyen du Fonds fiduciaire du Codex.



**5.** ■ Sensibiliser les consommateurs et renforcer la confiance dans les normes du Codex, sachant que les associations de consommateurs peuvent aider les parties prenantes du Codex à comprendre le point de vue du public.

**6.** ■ Améliorer la participation aux activités des divers acteurs du Codex tout le long de la filière alimentaire afin de faciliter l'accès à des aliments sains et nutritifs, et proposer des normes qui soient utiles aux personnes dont les moyens d'existence dépendent directement de l'agriculture et du système alimentaire.



**7.** ■ Renforcer la coopération avec d'autres organisations internationales qui interviennent dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.



**10.** ■ Agir ensemble au sein du Codex: dans un monde qui évolue à une rapidité sans précédent sur le plan des communications et en termes d'avancées scientifiques ayant des incidences importantes sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce alimentaire, le Codex œuvre au renforcement de la collaboration entre divers secteurs, tant publics que privés, par l'intermédiaire de partenariats concrets et efficaces.

**8.** ■ Intensifier les activités de sensibilisation et de communication auprès de tous les secteurs concernés par la sécurité sanitaire des aliments et par les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.



**9.** ■ Contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable.

# Un an au sein du Codex

*Messages des trois vice-présidents du Codex, à  
l'issue de leur première année de mandat*



## Mariam Eid

**Ê**tre vice-présidente du Codex permet de défendre la cause du Codex partout dans le monde. Au cours des prochains mois, je compte continuer de renforcer la participation des pays en développement au Codex, de contribuer au renforcement des capacités et de suivre les travaux des différents comités du Codex, pour que tout un chacun ait accès, en tout lieu et à tout moment, à des aliments qui ne présentent pas de danger pour la santé.

## Purwiyatno Hariyadi

**C'**est pour moi un honneur d'être membre de la grande famille du Codex et d'en avoir été élu vice-président. À ce titre, j'ai immédiatement participé à un atelier organisé juste avant la soixante-quatorzième session du Comité exécutif, en 2017. Depuis, j'ai eu la possibilité d'assister à la cinquième session du Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens, organisée à Jeju (République de Corée), et à la douzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments, tenue à Utrecht (Pays Bas), ce qui m'a permis de comprendre précisément les travaux du Codex.

Devenir vice-président du Codex m'a aussi permis de promouvoir davantage l'importance des travaux du Codex et des normes Codex et j'ai participé cette année à des manifestations sur la sécurité sanitaire des aliments en Thaïlande et en Inde. Au cours des mois à venir, je compte contribuer aux travaux du Codex avec encore plus d'enthousiasme, en particulier à la treizième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (2019), qui se tiendra en Indonésie. J'espère aussi que nous travaillerons ensemble à l'élaboration et à la mise au point finale du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025.

## Steve Wearne

**M**on élection à l'un des trois postes de vice-président du Codex a été un immense honneur et, sous la direction de Guilherme da Costa, nous nous sommes engagés avec mes homologues à être plus proches des États membres et plus disponibles. J'ai malheureusement dû interrompre ma contribution au Codex ces derniers mois pour des raisons de santé mais, en 2017, j'ai assisté avec grand intérêt à la session du Comité exécutif, ainsi qu'à celle du Comité sur l'hygiène alimentaire, tenue à Chicago. Au cours de l'année à venir, je compte bien contribuer pleinement aux travaux du Codex, en particulier dans deux domaines que je considère comme prioritaires: tout d'abord l'élaboration et la mise au point finale de notre plan stratégique pour 2020 et au-delà, ainsi que la nouvelle approche aux fins d'une utilisation élargie des normes Codex par les acteurs du secteur de l'alimentation et par les États membres; ensuite la conservation de l'élan insufflé à nos activités sur la résistance aux antimicrobiens, l'un des principaux risques qui continue de peser sur le futur de la santé publique.



Photos ©Bob Scott

# Dans les coulisses des Cinq clefs de l'OMS pour des aliments plus sûrs

*Les raisons d'une campagne de sensibilisation qui marche bien depuis près de 20 ans*

*Françoise Fontannaz-Aujoulat et Kazuaki Miyagishima*



Françoise Fontannaz-Aujoulat



Kazuaki Miyagishima

*Françoise Fontannaz est une fonctionnaire technique du Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses de l'Organisation mondiale de la Santé*

*Kazuaki Miyagishima est le Directeur du Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses de l'Organisation mondiale de la santé*





fin de montrer à tous ce qu'elle pouvait faire dans le domaine de la prévention des maladies d'origine alimentaire, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), a présenté en 2001 son affiche intitulée «Cinq clés pour des aliments plus sûrs».

Aujourd'hui, 17 ans plus tard, on considère que les Cinq clés pour des aliments plus sûrs sont l'une des campagnes de sensibilisation ayant donné les meilleurs résultats. Elle a notamment été traduite en 87 langues. Mais pourquoi a-t-elle si bien marché? Cinq secrets de son succès vous sont révélés ci-après.

## 1. Un message simple, facile à comprendre, à adapter et à adopter

Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sont concrètes: elles sont rédigées dans un langage simple adapté au grand public. Il est ainsi facile de les traduire dans des langues locales.

## 2. Des recommandations fondées sur des éléments concrets

Chaque clé invite les consommateurs à comprendre ce qui se cache derrière les risques encourus et ce qu'ils peuvent faire. On a ainsi bien plus de chances de provoquer un changement de comportement de la part des consommateurs.

## 3. Un guide universel adapté à toutes les situations

Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sont pertinentes dans les pays en développement comme dans les pays développés car les mesures à prendre afin de réduire les agents pathogènes d'origine alimentaire sont en gros les mêmes partout dans le monde. Le message qui leur est associé ne change pas, ce qui se remarque dans le flot d'informations qui caractérise notre époque. Les recommandations essentielles des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs n'ont pas besoin d'être modifiées d'un contexte culturel à l'autre.



La vidéo sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs existe en 18 langues



## 4. Les consommateurs peuvent agir

Les consommateurs veulent faire quelque chose pour que leur alimentation soit plus sûre mais peu d'entre eux savent ce qu'ils peuvent faire. Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs fournissent aux consommateurs des connaissances qui leur permettent d'exiger des aliments qui ne présentent pas de danger pour la santé et de faire des choix éclairés. Lorsque les consommateurs pensent ne rien pouvoir faire face aux risques, ils se sentent démunis, commencent soit à ignorer soit à exagérer les risques et ont de moins en moins confiance dans les systèmes alimentaires.

## 5. Intégration intersectorielle dans un cadre élargi

Lorsqu'elles sont utilisées à des fins de sensibilisation et d'éducation, les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs peuvent contribuer au dialogue et à la collaboration entre différents acteurs de divers secteurs (santé, agriculture, éducation, tourisme, environnement). Partout dans le monde, des autorités nationales et locales, des établissements scolaires, des organisations non gouvernementales (ONG), des acteurs du secteur alimentaire et des organisations de consommateurs utilisent les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs dans le cadre de campagnes de promotion de la santé destinées aux professionnels de la santé, aux personnes qui manipulent des aliments, aux inspecteurs des denrées alimentaires, aux adultes et aux enfants, aux femmes et aux hommes.

Sur la base des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs, l'OMS a élaboré les *Cinq clefs pour cultiver des fruits et légumes plus sûrs* et les *Cinq clefs pour des produits d'aquaculture plus sûrs afin de protéger la santé publique* dans le but de promouvoir des pratiques respectueuses des règles d'hygiène du producteur jusqu'au consommateur. Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sont maintenant intégrées dans les recommandations formulées à l'intention des consommateurs pour lutter contre la résistance aux antimicrobiens.

Leur adoption par les pays montre que des messages simples, élaborés par une source fiable, peuvent faire la différence de manière durable.

# Un Codex à l'épreuve du temps

Convaincu de pouvoir suivre le rythme des innovations technologiques, le Codex confirme sa volonté de réguler le marché alimentaire mondial

*Renata Clarke*

**U**n certain nombre de réflexions préliminaires viennent à l'esprit dans la perspective des douze prochains mois d'activité de la Commission du Codex Alimentarius. La première porte sur la véritable nature de la Commission, organe qui rassemble des personnes ayant divers intérêts et différents points de vue parce qu'elles sont convaincues que le marché alimentaire mondial a besoin de règles et d'approches communes. Cette conviction commune est essentielle mais ce n'est que le point de départ de ce à quoi il faut parvenir pour que le système du Codex fonctionne bien. Il faut en effet aussi être prêt à comprendre et à examiner avec compétence et comme il se doit les problèmes et les intérêts des autres pays. Les activités en cours du Fonds fiduciaire du Codex et celles de la FAO visant le renforcement des capacités intègrent la collaboration avec les pays en développement afin de renforcer les processus nationaux à l'appui d'une préparation solide sur les questions qui intéressent le Codex. Ce message n'est pas uniquement destiné aux pays en développement: il faut sans cesse le répéter à tous pour maintenir un haut degré de sensibilisation et d'engagement.

*Renata Clarke est Directrice de l'Unité de la FAO chargée de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments*



©FAO/Giuseppe Carotenuto

*«Nous devons anticiper les évolutions et nous y préparer. La stabilité et la sécurité sanitaire de nos approvisionnements alimentaires en dépendent.»*



Il est très positif de constater que les membres du Codex ont manifesté beaucoup d'intérêt pour les activités d'«apprentissage entre pairs» menées grâce au Fonds fiduciaire du Codex et qu'ils y ont participé activement, avec enthousiasme. Il ne fait aucun doute que ces interactions nous rapprochent et contribuent à la création d'un environnement propice à des échanges constructifs et respectueux sur les questions relatives aux normes alimentaires, ainsi qu'à l'établissement d'un consensus mondial.

Ma deuxième réflexion porte sur le changement et l'innovation. Personne ne peut nier que des changements rapides sont à l'œuvre autour de nous. Il paraît que les images produites par les caméras et appareils photographiques embarqués dans des missions spatiales lancées il y a une dizaine d'années et encore opérationnelles sont d'une qualité inférieure à celles offertes par les téléphones de la plupart des gens. C'est incroyable! De tels bonds technologiques sont évidents dans de nombreux autres domaines qui touchent directement ou indirectement la sécurité sanitaire des aliments et notre capacité d'évaluer, de gérer et de

communiquer les risques. Le changement climatique, l'urbanisation, l'évolution de l'environnement politique, les transitions économiques sont tous des facteurs de changement ayant une incidence sur notre capacité de gérer efficacement la sécurité sanitaire des aliments.

Le Codex a pour ambition d'être à l'épreuve du temps et de ne jamais être pris de court: à nous de faire en sorte qu'il y parvienne. La FAO a commencé à collaborer avec les pays afin de leur permettre de sélectionner de manière efficace des techniques prédictives, de les appliquer et d'obtenir ainsi davantage de renseignements sur les enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le Codex, notamment dans le cadre des réunions des comités régionaux FAO/OMS de coordination, offre des occasions uniques de partage et d'enrichissement de ces connaissances. L'atelier sous-régional de la FAO sur les prévisions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tenu à Nairobi en mars 2018, a suscité beaucoup d'intérêt et s'est déjà traduit par de nouvelles mesures dans certains pays qui y ont participé.

Le monde évolue si vite autour de nous, de tant de manières différentes, que nous ne pouvons pas nous contenter de faire ce que nous avons toujours fait, ni d'attendre le même genre de résultats: nous devons anticiper le changement et nous y préparer. La stabilité et la sécurité sanitaire de nos approvisionnements alimentaires en dépendent.

Grâce aux technologies nous disposons de capacités accrues pour évaluer et gérer les risques et communiquer à leur sujet



# Au cœur du Codex

*L'expérience d'un point de contact du Codex:  
quelques réflexions, perspectives et conseils personnels*



Cassandra Pacheco est le point de contact du Codex pour le Chili

## À quoi ressemble le quotidien d'un point de contact du Codex?

En fait, des tâches inattendues apparaissent pratiquement tous les jours. Il faut s'y atteler et les régler. En général, on transmet des observations sur les révisions par courrier électronique car c'est la voie de communication officielle entre le Secrétariat du Codex et les États membres comme le Chili. Répondre sans attendre représente ainsi une partie importante de ce que fait un point de contact du Codex. À l'heure actuelle, au Chili, le rôle du point de contact est par ailleurs complété par les activités menées en tant que coordonnateur régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes.



## Comment votre équipe se présente-t-elle?

L'Agence chilienne pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments (ACHIPIA) compte 26 collaborateurs. Elle est divisée en quatre grands domaines. Les fonctions nationales et régionales relatives au Codex se trouvent dans celui des activités internationales, dont font partie les questions intéressant la coopération et la réglementation internationales, ainsi que les organisations multilatérales. J'ai à mes côtés Diego Varela, qui joue le rôle de coordonnateur, et deux collaboratrices, Constanza Vergara et Claudia Villarroel.

## Quel est selon vous le prochain grand défi pour le Codex?

Aujourd'hui, je pense que notre plus grand défi consiste à élaborer des directives sur les pesticides biologiques, question qui a été abordée lors de la cinquantième session du Comité sur les résidus de pesticides. Le Chili, les États-Unis d'Amérique et l'Inde présideront le groupe de travail électronique chargé de la mise au point de ces directives. Lorsque le Chili a soulevé cette question au cours de la dernière session de la Commission, les participants lui ont manifesté un fort soutien.



## Quels sont les défis que vous devez relever dans vos activités liées au Codex?

L'une de nos principales responsabilités est celle du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Chaque jour, nous nous efforçons de rendre les membres de la région plus dynamiques et plus solidaires, de faire en sorte qu'ils participent à tous les travaux du Codex. Ainsi communiquons-nous en permanence avec eux à des fins de collaboration, en partageant notre expérience au sein du Codex et en aidant nos collègues à mener à bien leurs travaux. Nous avons par exemple mis en œuvre des projets de coopération qui promeuvent les meilleures pratiques et institutionnalisent les activités du Codex dans la région, ce qui démontre l'importance d'une participation active aux travaux des organisations internationales.

## Qu'y a-t-il de spécial dans le fait d'être coordonnatrice régionale?

Je n'ai jamais cessé de me demander si quelque chose rendait les personnes spéciales et les destinait à une fonction particulière. Ce que je peux vous dire quant aux spécificités de mon travail, c'est que l'on entretient des contacts réguliers avec toutes les régions du monde, afin d'en comprendre les différentes réalités, de nouer des relations amicales et de collaborer avec des personnes très différentes et absolument uniques, ce que j'apprécie particulièrement. J'aime aussi avoir la possibilité de voyager et de raconter l'expérience du Chili au sein du Codex.



## Quel conseil donneriez-vous au prochain coordonnateur régional?

Qu'il est particulièrement important de faire preuve d'esprit d'anticipation et d'être sans cesse à la recherche de solutions car la définition des objectifs dépend de ce que l'on veut obtenir au moyen des activités entreprises.

Photos ©ACHIPIA

# Quand a-t-on besoin d'INFOSAN?

*Depuis 15 ans, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) facilite la communication transfrontalière et les échanges entre ses membres. Il a fait ses preuves au cours de centaines de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments*

*Peter Karim Ben Embarek et Carmen Savelli*

**D**ans notre monde toujours plus mondialisé, il semble que des incidents de grande ampleur liés à l'insalubrité des denrées alimentaires font de plus en plus souvent les gros titres. Actuellement, les contaminations d'origine alimentaire passent facilement les frontières. Un aliment produit aujourd'hui dans un pays peut être consommé demain à l'autre bout de la planète. Face à cette réalité, il est essentiel que la communication internationale fonctionne rapidement lorsque des aliments peu sûrs entrent sur le marché mondial, pour faire en sorte que les autorités compétentes puissent prendre rapidement des mesures de protection des consommateurs face aux maladies.

*Peter K. Ben Embarek est un scientifique; il est membre de la direction du réseau INFOSAN de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS)*

*Carmen Savelli est un fonctionnaire technique; il est membre du secrétariat du réseau INFOSAN*



liés à la sécurité sanitaire des aliments se manifestent, la FAO et l'OMS coordonne le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Au cours de ses 15 ans d'existence, INFOSAN a facilité la communication transfrontalière et les échanges entre les membres du réseau pendant des centaines de situations d'urgence intéressant la sécurité sanitaire des aliments.

INFOSAN est ainsi un outil pratique et fiable aux fins de l'échange d'informations, ce qui permet aux gestionnaires des risques de prévenir des maladies d'origine alimentaire et de sauver des vies grâce au rappel des produits concernés et à la diffusion de mises en garde destinées aux consommateurs.

Un certain nombre d'épisodes récents liés à la sécurité sanitaire des aliments ont mis en avant le rôle important que ce réseau jouait à l'appui des interventions au niveau national. C'est par exemple le cas de deux événements qui ont démarré en 2017 et se sont poursuivis en 2018: une épidémie de salmonellose associée à des laits pour nourrissons produits en France et exportés dans plus de 80 pays et une épidémie de listériose liée à des produits carnés prêts à consommer produits en Afrique du Sud et exportés dans 15 pays.

Au cours de ces deux épisodes, les points de contact d'urgence INFOSAN ont communiqué des informations essentielles au secrétariat du réseau sur les pays de destination des produits contaminés et le secrétariat a à son tour transmis des détails sur les produits concernés aux points de contact d'urgence INFOSAN dans les pays importateurs, afin d'y arrêter la distribution de ces produits.

Le réseau INFOSAN repose donc sur la participation dynamique de ses membres dans le monde entier, ce qui permet de prendre les mesures adaptées de gestion des risques.

À l'heure actuelle, INFOSAN met en relation près de 600 membres issus de 188 États; leur nombre continue de croître chaque année. La volonté de participer activement à ce réseau est pour les organismes publics nationaux un moyen important de démontrer leur détermination à améliorer la sécurité sanitaire des aliments en tant que bien commun. Afin de réduire l'incidence des prochaines crises internationales liées à la sécurité sanitaire des aliments, le monde a besoin d'INFOSAN.

Peter Karim Ben Embarek



Carmen Savèlli



# Le Codex et les applications nucléaires

## Collaborer avec le Codex dans le domaine des applications nucléaires au service de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments

Carl Blackburn et Britt Maestroni

**L**es activités menées dans le cadre de partenariats constituent une partie fondamentale du Programme de développement durable à l'horizon 2030, notamment dans le cadre des objectifs de développement durable (ODD) qui concernent la pauvreté, la faim, la santé et l'assainissement. L'ODD 17 est même entièrement consacré aux partenariats noués aux fins de la réalisation des objectifs; il vise la mise en place de collaborations qui permettent de mobiliser des ressources et de renforcer la mise en œuvre d'initiatives de développement durable.

Programme conjoint de la FAO et de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), la Division mixte FAO/AIEA s'inscrit dans cette perspective de partenariats. Au sein du Codex, c'est le lien avec les spécialistes techniques des technologies nucléaires et apparentées concernant la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments. La Division mixte collabore avec de multiples partenaires à la promotion de l'utilisation sûre, sécurisée et pacifique des technologies nucléaires. La contribution à l'élaboration de normes Codex de sécurité sanitaire et de qualité des aliments liées aux technologies nucléaires occupe une place centrale dans nos activités. Ces dernières comprennent les techniques de mesure des contaminants et des résidus dans les aliments, le suivi de l'origine des aliments, la détection des fraudes alimentaires et du frelatage des aliments et l'utilisation de rayonnements ionisants pour préserver la qualité des aliments et réduire l'incidence des intoxications alimentaires. La Division mixte dispose aussi de spécialistes qui peuvent aider

Carl Blackburn et Britt Maestroni sont membres de la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture

les pays en matière de préparation et de conduite des interventions en cas d'urgences nucléaires et radiologiques.

Les normes et les directives du Codex sont LA BASE sur laquelle repose l'appui que les chercheurs et les techniciens de la Division mixte et des laboratoires FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie apportent aux États membres


sous la forme de renforcement des capacités et de formations sur les dernières avancées dans les domaines de la sécurité sanitaire, de la qualité et du contrôle des aliments, afin d'améliorer le commerce et de protéger les consommateurs. Des initiatives récentes comprennent le renforcement de réseaux de laboratoires d'analyses (par exemple en Amérique latine et dans les Caraïbes), l'élaboration de directives internationales sur la radioactivité dans les aliments, la coordination de recherches visant la mise au point de techniques radiométriques intégrées et complémentaires sur la présence de contaminants et de résidus dans les aliments, et la mise au point de méthodes d'analyse qui peuvent être appliquées sur le terrain pour évaluer l'authenticité, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.



©IAEA



Convention Internationale  
pour la Protection des Végétaux



# Protéger les ressources végétales mondiales contre les insectes ravageurs

[www.ippc.int](http://www.ippc.int)

La Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) contribue à la sécurité alimentaire, à la protection de l'environnement et à la facilitation des échanges commerciaux depuis 1952.

# Une alimentation adaptée au futur

*Ce qui est fait pour éviter le risque*

*Markus Lipp*

**E**n tant que consommateurs, nous pouvons avoir des besoins complètement différents ou préférer divers types de repas, mais nous voulons toujours, toujours et encore, que notre alimentation soit sûre. Si on commence à avoir des doutes sur un aliment, on a vite fait de l'écarter. Ainsi, lorsque des pesticides sont utilisés dans la production, nous voulons que leurs résidus présents dans les denrées alimentaires restent à des niveaux sûrs pour les humains. Et lorsque nous mangeons des cacahuètes, nous nous attendons à ce que la quantité de mycotoxines éventuellement présentes soit suffisamment basse pour ne pas mettre en danger notre santé ni celle de nos enfants.



*Markus Lipp est fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments au sein du Secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires*



Rice fields on terraced of Mu Cang Chai Yen Bai





## «Conseiller fait partie des activités fondamentales du Codex Alimentarius»

Certains d'entre nous ont la possibilité d'acheter des produits alimentaires directement auprès des producteurs. Ces produits doivent cependant être préparés avec soin pour être sûrs. Le lait cru est par exemple très nourrissant mais il doit être pasteurisé ou bouilli avant d'être consommé pour éviter d'éventuelles intoxications alimentaires.

Par ailleurs, tout le monde ne peut pas profiter d'un accès direct aux exploitations agricoles. D'ici à 2050, plus de la moitié de la population mondiale sera citadine. Pour nourrir les citadins, il faudra transporter davantage d'aliments sur de plus longues distances et il faudra en préserver l'innocuité tout le long de la filière de distribution. Une chaîne du froid ininterrompue peut ainsi être nécessaire de l'exploitation agricole jusqu'au réfrigérateur domestique, par exemple dans le cas du lait ou du poisson frais, prouesse logistique qui est souvent considérée comme allant de soi. Dans d'autres cas, un traitement plus complexe des produits alimentaires peut être nécessaire, par exemple dans le cadre des processus de mise en boîte des légumes, et à l'avenir, il faudra probablement conditionner plus d'aliments à des fins de sécurité sanitaire et de maintien de la qualité.

Conseiller fait partie des activités fondamentales du Codex Alimentarius, dont les dispositions permettent de définir quelles quantités de résidus de contaminants ou de pesticides ne présentent pas de danger pour la santé humaine, de déterminer des pratiques hygiéniques de production alimentaire et de fixer les niveaux appropriés d'utilisation sûre des agents de conservation et autres additifs alimentaires, pour faire en sorte que nous puissions profiter des bienfaits des aliments sans aucun risque – que nous puissions manger avec plaisir et sans souci.

Les aliments sont synonymes de vie et la vie dépend des aliments. L'alimentation est un élément fondamental de nos cultures et les débats passionnés ne manquent pas sur la meilleure manière de préparer tel ou tel plat; les recettes traditionnelles et familiales sont considérées comme partie intégrante de l'identité culturelle et sont précieusement conservées. Mais pour que nos aliments soient sûrs, quels que soient nos besoins et nos préférences culturelles et alimentaires, avant d'envisager quelque autre argument que ce soit, il ne faut pas qu'ils contiennent des quantités de microbes dangereuses pour la santé, ni des quantités excessives de contaminants, de résidus ou d'autres substances – un aliment à risque, ce n'est pas un aliment.

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) est un comité scientifique d'experts internationaux administré conjointement par la FAO et l'OMS.

Chargé à l'origine d'évaluer l'innocuité des additifs alimentaires, il se réunit depuis 1956.



# Faire partie du système

## *Bien se préparer pour participer efficacement au commerce alimentaire international*

*Georgios Mermigkas est membre de la Division du commerce et des marchés de la FAO*

**L**

Le commerce peut avoir des incidences sur un grand nombre de variables

économiques et sociales, notamment sur la variété, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que sur la composition des régimes alimentaires. Il est par conséquent en relation directe avec les efforts consentis par les gouvernements afin de réaliser leurs objectifs de sécurité sanitaire des aliments et de sécurité alimentaire.

Dans le même temps, les gouvernements prennent des mesures non tarifaires qui visent à protéger la santé humaine, animale ou végétale ou à réglementer les caractéristiques techniques des

produits. Ces mesures peuvent représenter des obstacles à l'accès à d'autres marchés pour les producteurs et les exportateurs, en particulier dans les pays en développement, si les exigences et les normes diffèrent d'un marché à l'autre.

Le système formé par la Commission du Codex Alimentarius et les accords SPS et OTC de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) permet aux gouvernements de mettre en œuvre leurs politiques de protection de la santé publique tout en facilitant le commerce international d'aliments sains et nutritifs.

Mais pour que les pays tirent profit des avantages du commerce international, il faut qu'ils fassent «partie» de ce système. Ils doivent participer activement aux processus du Codex et aux travaux des comités chargés des mesures sanitaires et phytosanitaires et des obstacles techniques au commerce.

La participation aux activités de ces comités est essentielle car elle permet aux pays de communiquer leurs préoccupations et d'examiner des problèmes en rapport avec le commerce qui découlent de la mise en œuvre des mesures des accords SPS et OTC par leurs partenaires commerciaux. Les débats sont le cadre d'échanges d'opinions sans faux-semblants visant à résoudre d'éventuels conflits et la présence de nombreux experts de différents pays, au même endroit et au même moment, offre l'occasion de régler certains problèmes en dehors du cadre officiel.

La création de réseaux informels est un autre élément. Les pays ne commercent pas avec eux-mêmes et le maintien de voies de communication entre les experts de différents pays peut faciliter le commerce et prévenir l'apparition de problèmes.

Pour que la participation au Codex et aux activités connexes de l'OMC soit fructueuse, il faut y être bien préparé et disposer des capacités et des connaissances nécessaires. Les pays doivent par conséquent investir dans le renforcement de ces capacités et faire en sorte que tous les acteurs concernés y participent de manière coordonnée.

**L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS)** fixe des règles sur l'innocuité des produits alimentaires et des dispositions concernant la santé animale et végétale.

**L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC)** porte sur le commerce de tous les biens et vise à faire en sorte que les réglementations techniques, les normes et les procédures d'évaluation de la conformité ne soient pas discriminatoires et ne créent pas d'obstacles inutiles au commerce.



# Commerce et normes alimentaires

*Menées de concert, les activités sur les normes alimentaires et sur le commerce international contribuent à la sécurité sanitaire des aliments*



La participation à l'élaboration de normes alimentaires internationales en faveur du commerce est aujourd'hui plus essentielle que jamais.

Nous avons rencontré le Directeur général de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), Roberto Azevêdo, au moment du lancement de la publication intitulée *Le commerce et les normes alimentaires*. Nous avons parlé avec lui de croissance, de développement et des moteurs du changement dans le domaine de la réglementation alimentaire.

## Que pouvez-vous nous dire de la publication conjointe OMC-FAO intitulée *Le commerce et les normes alimentaires*?

Je peux vous dire que nous avons réalisé un travail extraordinaire avec la FAO, ce qui nous a permis d'élaborer cette publication consacrée à l'importance des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments et à la facilitation du commerce transfrontalier des produits alimentaires. C'est un ouvrage très utile car on y explique que le commerce et la sécurité alimentaire ne sont pas incompatibles et que, bien au contraire, ils se renforcent l'un l'autre. On montre par exemple que la mise au point par le Codex de normes internationales communes débouche sur une offre d'aliments sains et plus abordables en faveur des consommateurs car les pays n'ont plus à supporter seuls le coût de l'élaboration de ces normes. Il en va de même pour les entreprises



©FAO/Giulio Napolitano



Navire porte-conteneurs



du secteur privé et tout le monde est gagnant. Les consommateurs disposent de produits plus sûrs à un prix plus bas, voilà le résultat fantastique que nous pouvons attendre de cette publication.

### **Quelles sont les compatibilités entre l'OMC et la FAO qui permettent aux deux organisations de collaborer à la mise en place d'un système inclusif en ce qui concerne les normes alimentaires internationales et le commerce?**

La FAO et l'OMC se complètent de manière très intéressante car la première, en raison de sa collaboration avec le Codex, dispose de l'expertise nécessaire aux fins de l'élaboration des normes. Le Codex et la FAO sont en mesure de mettre au point des normes scientifiques de référence pour tous les pays du monde.

Les normes élaborées par le Codex et la FAO servent de base à deux accords importants de l'OMC, l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC), dans lesquels elles acquièrent valeur d'obligations que les Membres doivent respecter. Lorsqu'un Membre applique ces normes, on considère automatiquement qu'il respecte ses obligations par rapport à l'OMC. La FAO et l'OMC sont par conséquent complémentaires: la première met au point les normes et la seconde dispose des règles et des accords qui permettent de faire appliquer ces normes dans le monde entier.

### **Selon vous, quels sont les défis qu'il va falloir relever dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments du fait de l'interconnectivité du commerce?**

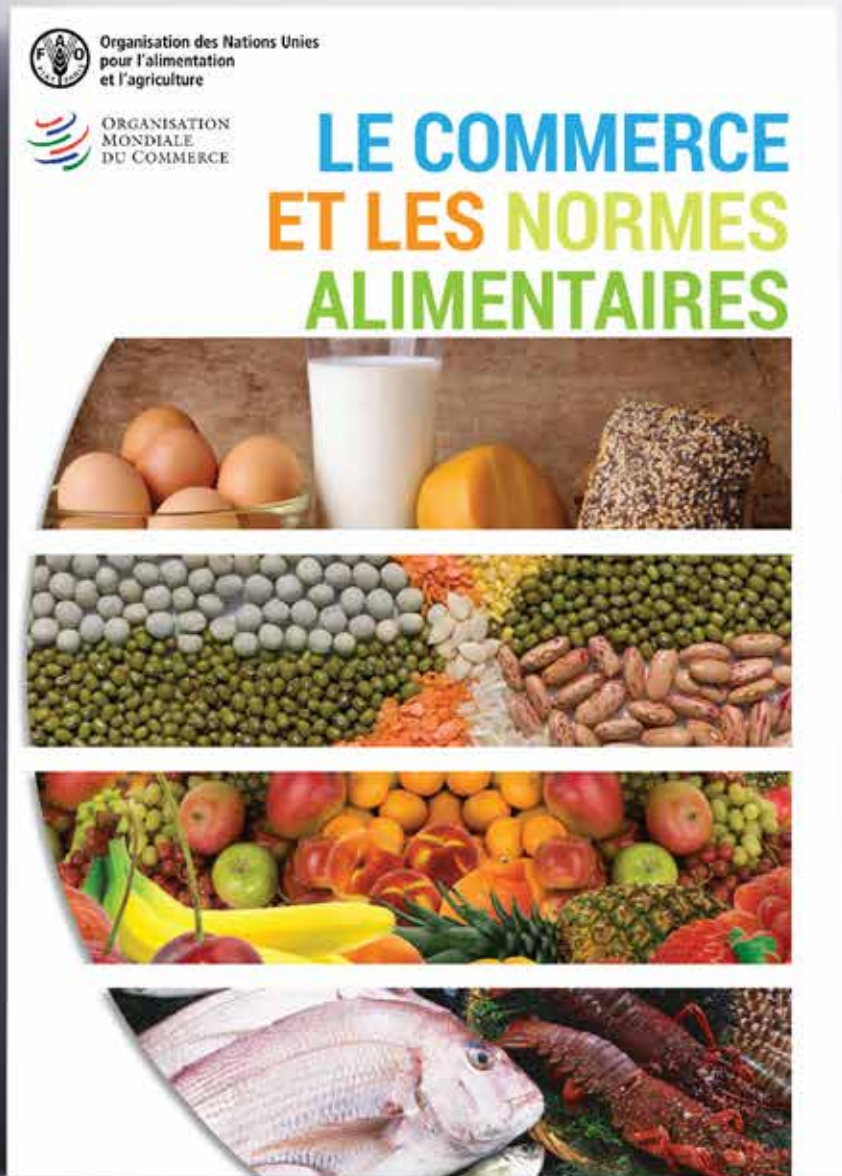
L'interconnectivité du commerce est une nouveauté: davantage d'informations passent rapidement les frontières et les normes et les sujets de préoccupation sont plus visibles que jamais. Aujourd'hui, si un produit pose un problème sur un marché, quelle qu'en soit la raison, tout le monde le sait très rapidement. Nous devons par conséquent être en mesure d'intervenir plus vite qu'avant et nous assurer que les normes sont acceptées et dûment reconnues d'un pays à l'autre. Nous pouvons aussi utiliser les technologies pour améliorer la sécurité sanitaire, réaliser des essais et même faire baisser les coûts liés au respect de ces normes. Je suis à peu près sûr que les nouvelles technologies vont nous permettre, comme jamais auparavant, d'avoir des aliments plus sûrs à un prix plus abordable.

*Roberto Azevêdo est Directeur général de l'Organisation mondiale du commerce (OMC)*



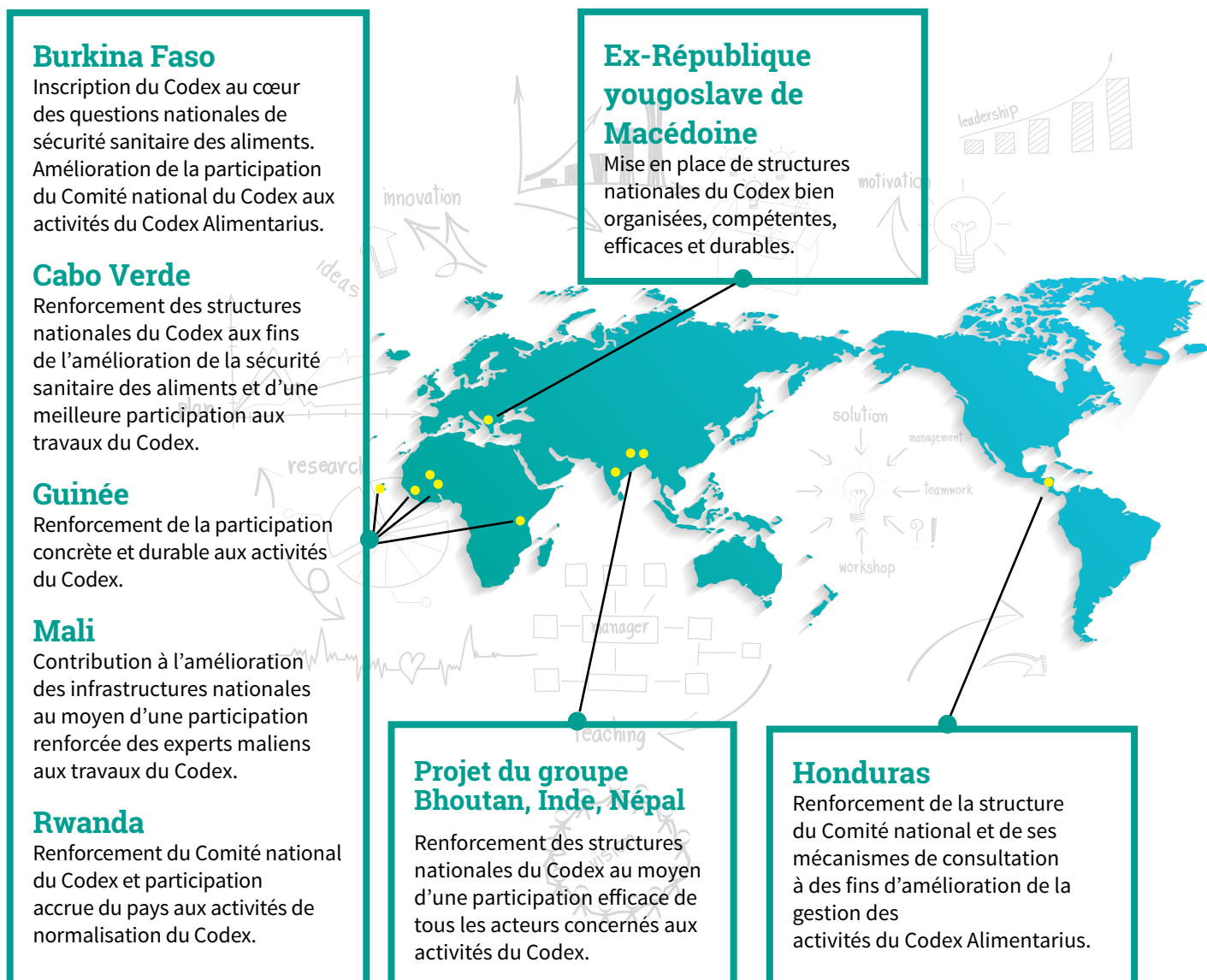
Découvrez comment la FAO et l'OMC collaborent afin de faciliter le commerce sur la base de normes alimentaires convenues internationalement.

*La publication est maintenant disponible dans toutes les langues des Nations Unies.*



# Renforcer le Codex partout dans le monde

*En 2018, les pays indiqués ci-après ont pu renforcer leur participation au Codex grâce à des financements du Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2)*



# Vingt ans d'analyse des risques

*Comment une idée en avance sur son temps conduit à un avenir meilleur*

*Steve Hathaway*

**E**

n 1995, alors que l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) devait encore être ratifié à Genève, la Commission du Codex Alimentarius chargea un consultant d'élaborer un rapport visant à présenter à ses membres une nouvelle manière d'envisager l'élaboration des normes en utilisant l'évaluation des risques. Cette nouvelle discipline était un élément fondamental du projet d'Accord SPS et proposait une approche fondée sur des données scientifiques, transparente et plus juste que celle de type empirique et prescriptive qui dominait alors dans le cadre de l'élaboration des normes internationales. Surtout, les mesures de maîtrise devaient être basées sur une connaissance précise des risques courus au moment de la consommation des aliments, pas sur la simple existence d'un danger d'ordre sanitaire en amont, en différents points de la filière alimentaire.

L'effort n'a pas abouti. Sans qu'on connaisse tous les détails du futur accord commercial mais avec le sentiment intime qu'une évolution majeure du Codex se dessinait, le consultant fut invité à reprendre son travail. Ce consultant, c'était moi.

En 1997, un rapport remanié, qui mettait l'accent sur la gestion des risques, fut présenté à la Commission du Codex Alimentarius et, cette fois, il fut approuvé par acclamation. Dans les années qui ont suivi, l'Accord SPS a été signé et les membres ont commencé à en étudier les

dispositions générales relatives à l'analyse des risques, reconnaissant leur très grande importance aux fins du renforcement de l'utilité et de l'adoption des normes du Codex. L'approbation du rapport susmentionné a marqué le début d'une évolution irréversible au sein du Codex, qui a démarré par une décennie de travaux visant à codifier les principes de l'évaluation des risques (la science), la gestion des risques (la prise de décisions sur les mesures de maîtrise) et la communication sur les risques (la participation de toutes les parties concernées) dans le Manuel de procédure. Cet ensemble de travaux est encore conséquent aujourd'hui. Au cours des dix années suivantes, les comités du Codex compétents ont œuvré à l'intégration des principes de l'analyse des risques et de méthodes particulières dans une nouvelle série de normes fondées sur les risques. Ces activités plus spécifiques sont toujours en cours et avancent rapidement.

## **Quelle est la différence entre danger et risque?**

Un danger est quelque chose qui peut avoir des conséquences néfastes ou qui peut nuire à votre santé. Une énorme vague pourrait vous noyer, mais si vous n'entrez pas dans les eaux, vous ne courez aucun risque.



*Simple ne veut pas dire simpliste et la complexité n'est pas toujours ce qu'il y a de mieux*



*Steve Hathaway est Directeur du secteur des sciences et de l'évaluation des risques au Ministère néo zélandais du secteur primaire*

Au cours des années 1990, les consommateurs (et par conséquent les gouvernements) étaient bien plus préoccupés par la présence de produits chimiques dans les aliments que par la présence de micro organismes. Cette situation était paradoxale pour les régulateurs car ils s'appuyaient sur des méthodes déterministes voire conservatrices pour définir des limites aux fins de la sécurité sanitaire des aliments, limites qui étaient donc déjà plus ou moins fondées sur une analyse des dangers, et il n'y avait pas de preuves épidémiologiques de problèmes de santé publique dus à une exposition chronique. D'un autre côté, les maladies d'origine alimentaire dues à des micro-organismes étaient très répandues dans de nombreux pays. Malgré cela, les normes de sécurité sanitaire des aliments s'intéressaient davantage à la présence de dangers dans les aliments qu'aux risques courus par les consommateurs, et elles étaient souvent très rigides et inutilement contraignantes pour les acteurs du secteur.

On en était donc arrivé à un point où il fallait pousser la réflexion plus loin. Les évaluateurs des risques acceptaient dans une large mesure les méthodes déterministes en vigueur pour les produits chimiques; ils ont saisi l'occasion pour élaborer des normes fondées sur les risques pour les agents pathogènes microbiens.

Ils sous-estimaient toutefois grandement les lacunes qu'il fallait combler dans les données pour pouvoir évaluer de manière relativement satisfaisante un danger ou un type d'exposition particulier. Dans un premier temps, des efforts considérables, poursuivis sur de nombreuses années, ont débouché sur la mise au point de modèles probabilistes élégants et



extrêmement complexes mais qui, souvent, laissaient trop d'incertitude dans l'estimation des risques pour être utiles aux décideurs; ou encore ces modèles étaient trop liés à une situation spécifique pour permettre l'élaboration de normes plus générales.

Les années 2000 ont été le cadre de très nombreuses expériences dans l'application de l'analyse des risques au niveau national et ont vu naître un ensemble d'approches visant à transformer les données disponibles en normes fondées sur les risques. «Simple ne veut pas dire simpliste et la complexité n'est pas toujours ce qu'il y a de mieux» dit en substance Marcel Zwietering, qui évoque par là une manière plus pratique de se pencher sur l'évaluation des risques. Cette approche est toujours valable et a influencé l'établissement des normes internationales. Les gouvernements s'appuient maintenant souvent sur les normes du Codex pour mettre au point leurs propres normes nationales fondées sur le risque. En outre, les consommateurs (et les gouvernements) s'intéressent aujourd'hui davantage aux dangers microbiens, qui sont la source principale des maladies d'origine alimentaire, qu'aux dangers chimiques.

L'avenir s'annonce prometteur: on devrait continuer à utiliser de manière plus efficace l'analyse des risques dans l'élaboration des normes Codex, utilisées dans le commerce international des produits alimentaires. Les principes d'analyse du risque, soigneusement rassemblés ces dernières années, ont fait leurs preuves et sont utilisés par de nombreux pays pour leur législation nationale.

Malgré ces progrès, la diversité des filières et des régimes alimentaires à travers le monde signifie qu'il sera toujours difficile d'élaborer des normes quantitatives fondées sur les risques qui conviennent à tous en vue du commerce des denrées alimentaires. Lorsqu'on a entériné les principes d'analyse des risques dans l'Accord SPS de l'OMC, on a envisagé ces difficultés et introduit un principe qui veut que les gouvernements puissent mettre en place des mesures plus strictes que celles du Codex lorsque l'évaluation des risques et la protection des consommateurs le justifient. Un futur vraiment prometteur!



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

## COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS

CODEX ALIMENTARIUS



Organisation  
mondiale de la Santé



Maintenant  
disponible en  
anglais, arabe,  
chinois, espagnol,  
français et russe

# Être observateur auprès du Codex

## Rencontre avec Martin Slayne – le point de vue du secteur

### Quel est votre point de vue sur les organisations ayant le statut d'observateur qui contribuent aux travaux du Codex?

Il est important de mettre l'accent sur les possibilités d'harmonisation, en tenant compte des renseignements utiles que communiquent tous les acteurs concernés, y compris sur les réalités commerciales et les pratiques optimales, afin de contribuer à réduire les coûts et à favoriser le commerce. Les organisations non gouvernementales veulent, de la même manière, garantir la sécurité sanitaire des aliments et la protection de la santé publique, sur la base de toutes les informations pertinentes, et élaborer des réglementations compte tenu des risques d'exposition, des meilleures connaissances scientifiques et des pratiques optimales, et de ce qui est réalisable à l'échelle mondiale. Il est important de communiquer et de faire en sorte que chacun comprenne l'utilité du Codex. Il faut encourager tous les groupes d'acteurs concernés à rejoindre le Codex et à apporter une contribution à l'élaboration des normes.

### Les systèmes alimentaires sont maintenant modelés par les technologies, les chaînes de blocs et la science. Quelle est la place des parties prenantes du Codex dans ce contexte?

Les parties prenantes reconnaissent généralement qu'il importe d'harmoniser les normes mais il faut communiquer plus largement à ce sujet. Certaines parties prenantes non gouvernementales sont sceptiques, persuadées qu'elles ne peuvent pas peser sur l'élaboration des normes. Or il est possible de corriger cette impression et d'encourager l'échange



©Bob Scott



©Bob Scott

# 226



Observateurs  
auprès du  
Codex



Organisations des  
Nations Unies

16



Organisations  
intergouvernementales

56



Organisations non  
gouvernementales

154

d'informations dans le cadre des processus de prise de décisions. L'harmonisation des normes à l'échelle mondiale facilite les échanges commerciaux et aide les producteurs et les pays producteurs.

## À votre avis, comment pourrait-on améliorer la participation des différentes parties prenantes?

Tout d'abord, il serait très utile d'encourager les délégations ayant le statut d'observateur à exprimer leur opinion, peut-être en ne les considérant plus comme de simple «observateurs» mais comme des organisations non gouvernementales, plus exactement comme des participants à part entière. Les pays membres ont par exemple toujours la priorité dans les réunions et, parfois, les délégations non gouvernementales n'interviennent pas ou, lorsqu'elles formulent des observations, il n'y est pas donné suite. Encourager les délégations non gouvernementales à partager davantage l'information, en particulier sur des questions pratiques, est un point sur lequel le Codex devrait se pencher. L'échange d'informations permet en effet de trouver des solutions qui sont meilleures pour tout le monde.

Intéressons-nous par exemple au processus de définition du niveau de risque le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre, s'agissant des contaminants chimiques. Ne pourrait-on pas déterminer ce niveau plus vite, avant que les États Membres ne se déterminent de leur côté? Si le Codex peut montrer qu'il parvient à mettre les membres d'accord sur l'application de niveaux mondiaux, dans différents cadres d'établissement de normes, et si les États Membres sont disposés à respecter ces niveaux, alors le secteur industriel et les producteurs seront en mesure d'aider



Paulo Gonçalves@123RF.com

d'avantage les gouvernements à parvenir à des solutions harmonisées, fondées sur davantage de données.

## Le monde évolue aujourd'hui plus vite que jamais. Le Codex doit-il lui aussi évoluer?

Partout dans le monde, des initiatives sont prises sur l'étiquetage des denrées alimentaires afin d'informer les consommateurs; le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) se réunit tous les 18 mois seulement et ne peut pas suivre le rythme.

Ce Comité doit être plus dynamique et s'intéresser aux questions d'actualité, par exemple l'étiquetage sur le devant de l'emballage ou l'étiquetage de mise en garde sur les allergènes. Peut-être faudrait-il que les membres des comités du Codex soient mieux informés des questions qui se posent, dans une perspective mondiale. S'agissant de l'étiquetage de mise en garde sur les allergènes, par exemple, des groupes d'appui pourraient être entendus, et on pourrait instruire les comités sur les préoccupations mondiales à ce sujet en vue d'obtenir une approche commune de l'étiquetage.

Le Codex ne doit pas laisser passer l'occasion d'expliquer qu'il représente un forum auquel les organisations non gouvernementales doivent contribuer activement, sachant qu'elles ne doivent pas être considérées comme de simples «observateurs», et qu'elles doivent nous aider à élaborer des normes plus simples, et qui soient largement appliquées et harmonisées à l'échelle mondiale.

*Martin Slayne est le responsable mondial des affaires scientifiques mondiales et des questions de réglementation pour la société Hershey, membre du Conseil international des associations de fabricants de produits alimentaires (ICGMA), qui contribue aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et de neuf comités du Codex*



# Une page se tourne

*Réflexions de Michel Thibier à l'issue de 15 ans passés à la tête du Comité du Codex sur les principes généraux*

**M**ichel Thibier a présidé le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) de 2003 à 2018. Il a pris sa retraite cette année et nous parle du Codex.

## Quand avez-vous commencé à collaborer avec le Codex?

C'est en tant que représentant permanent du Ministère français de l'agriculture auprès de la FAO (2000-2002), que j'ai noué mes premières relations avec l'équipe du Codex à Rome. Comme j'avais une formation de vétérinaire, je suivais avec attention ce qui se faisait dans ce domaine.

À mon retour en France, j'ai occupé le poste de Directeur général de l'enseignement et de la recherche au sein du Ministère de l'agriculture, à Paris. En 2003, comme je connaissais bien le Codex, on m'a demandé de présider le CCGP. Au bout du compte, j'en ai été le président jusqu'en 2018. J'ai fait mon temps, si on peut dire.

## Selon vous, que faut-il faire pour que les réunions soient plus efficaces?

Je vais peut-être vous surprendre mais pour moi, ce qui compte le plus, c'est l'établissement de bonnes relations et une collaboration étroite avec l'équipe du point focal ici, à Paris, et avec le personnel du Secrétariat, à Rome. J'en étais déjà conscient au moment où j'ai commencé à Rome et mon expérience l'a confirmé. Je voudrais saisir cette occasion pour remercier du fond du cœur tous les membres de l'équipe française, notamment

Roseline, Sophie et Louise. Je voudrais aussi souligner que nous avons toujours eu de bonnes relations avec le Secrétariat à Rome, avec Tom et ses prédécesseurs, ainsi qu'avec l'ensemble de leurs équipes. C'est absolument indispensable si l'on veut avancer et obtenir des résultats pendant les réunions.

## Quels ont été les faits marquants de votre carrière au sein du Codex?

Je pense aux nombreux cas où, alors que le consensus semblait devoir nous échapper, nous avons fini par arriver à un compromis acceptable pour tous, après de nombreux échanges, bien menés, dans les salles de réunion comme dans les couloirs. Le fait de bien connaître de nombreux délégués permet d'établir des relations de confiance au fil des ans et de progresser. Je ne soulignerai jamais assez combien il importe que les présidents des comités occupent leur fonction pendant une période suffisamment longue afin d'établir de bonnes relations avec les délégués qui, eux-mêmes, participent en général pendant plusieurs années aux travaux des comités.

## Quel est le rôle du CCGP dans le système actuel du Codex?

J'ai constaté que le CCGP, un comité d'un type en effet particulier, jouait un rôle d'appui absolument essentiel à la gouvernance du Codex Alimentarius, de la Commission du Codex et du Comité exécutif de la Commission.

Pour moi, le CCGP est un espace de concertation à la fois transparent, inclusif et ouvert. Il a pour but, en particulier,



©Bob Scott

d'examiner les modifications à apporter au Manuel de procédure. Il doit être, de manière plus générale, un comité de réflexion sur tous les sujets stratégiques ayant trait au Codex (examen de la conduite des travaux, liens avec d'autres organisations internationales, plan stratégique). Ce comité offre par conséquent un cadre qui permet d'examiner de manière inclusive les questions liées à l'efficacité des travaux du Codex.

### Quels sont les grands problèmes que le Codex devra résoudre au cours des dix prochaines années?

À mon avis, les problèmes, à différents niveaux, ne vont pas manquer ces dix prochaines années et il va falloir s'y attaquer. Sur le plan opérationnel, les travaux sont menés trop lentement, bien trop lentement, ce qui pèse sur leur crédibilité et sur leur efficacité. Il faudrait utiliser, bien davantage, les nouvelles technologies afin de réduire les coûts de fonctionnement du Codex tout en accélérant les processus.

À court terme, le Codex doit faire savoir clairement de quelle manière il compte traiter des sujets sensibles qui intéressent l'ensemble du monde, par exemple les objectifs de développement durable (ODD), la résistance aux antimicrobiens et, dans le Manuel de procédure, la question des «facteurs légitimes» dans les Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex, ou encore les risques nouveaux qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments.

À moyen terme, il va falloir réfléchir aux avantages mais aussi aux inconvénients de la situation du Codex, qui relève à la fois de l'OMS et de la FAO. Le manque de connaissances sur les innovations et sur la recherche me laisse par exemple quelque peu perplexe: les membres qui siègent au sein des comités ne semblent pas être bien informés.

### Quelles solutions envisager?

En termes de vision, il ne me semble pas que les responsables de la gouvernance du Codex aient profondément réfléchi à ce que devra être le Codex dans les dix ans à venir. Sera-t-il encore nécessaire? Qui en seront les bénéficiaires?


*Michel Thibier a été Président du Comité du Codex sur les principes généraux de 2003 à 2018*



©Bob Scott

# #Codex: à la conquête de Twitter

*Les comités du Codex se lancent dans les échanges virtuels limités à 280 caractères et adoptent le style typique des médias sociaux*



**Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)**


*Australie*

Rendez-vous à Brisbane, en Australie, en octobre 2018, pour contribuer aux directives du CCFICS sur l'utilisation de l'équivalence de systèmes.

**Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)**

*États-Unis d'Amérique*


Les médicaments vétérinaires sont essentiels pour assurer la production d'aliments sûrs et un approvisionnement alimentaire abondant. L'absence de risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments est garantie par les normes Codex.



**Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

*Allemagne*


Savez-vous que le CCNFSDU contribue à un bon départ dans la vie? Nous jetons les bases d'une alimentation nutritive destinée aux nourrissons et aux enfants en bas âge et nous nous occupons des besoins alimentaires spéciaux des patients les plus jeunes et les plus âgés.



**Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)**

*Chine*

Sur la base de vos travaux et à votre service, le CCPR fixe des limites maximales de résidus et élabore des documents d'orientation qui facilitent le commerce équitable des aliments et garantissent l'utilisation sans danger des pesticides pour protéger la santé des consommateurs, en tant qu'éléments des normes alimentaires internationales du Codex Alimentarius.



**Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)**


*Chili*

Le Codex entend permettre à tout un chacun d'accéder à une alimentation sûre et à tous les acteurs concernés, du plus petit au plus grand, de participer au commerce alimentaire mondial.

**Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO)**

*Kazakhstan*

La Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, a proposé d'instituer une Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments, qui serait célébrée partout dans le monde et tous les ans le 7 juin. La date n'est pas encore approuvée officiellement mais nous vous invitons tous à contribuer à un monde plus sûr et plus sain, et pas seulement ce jour-là.





### Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (TFAMR)



République de Corée

Nos amis et nos voisins meurent d'infections qui résistent aux antimicrobiens. Comme les micro organismes ne s'arrêtent pas aux frontières, nous devons tous collaborer à l'approche «Un monde, une santé» afin de lutter contre la résistance aux antimicrobiens. Faites des recherches sur le TFAMR sur le web, conjuguez nos efforts et réduisons la résistance aux antimicrobiens dans la filière alimentaire!

### Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)



Inde

Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a fait preuve d'une grande efficacité en menant à terme trois normes Codex en trois sessions seulement.

### Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)



France

Depuis 1965, le Comité du Codex sur les principes généraux fait en sorte que les procédures et les pratiques du Codex contribuent au commerce mondial d'aliments au moyen de normes modernes, appropriées et justifiées.

### Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA)



Kenya

«Si vous mangez mal, votre ventre va tambouriner jusqu'à ce que vous ne puissiez plus tenir en place.»

Ce proverbe africain peut être utilisé dans la région à des fins de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que de mobilisation des pays en faveur de l'adoption des normes établies par la Commission du Codex Alimentarius dans ce domaine.

### Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV)



Mexique

Le CMCAC est le Comité mexicain du Codex Alimentarius. Le saviez-vous? Soutenu par divers organismes publiques, chambres des métiers et associations, il a pour objectif premier de définir la position du Mexique sur les questions de normalisation à l'échelle internationale en faveur de la protection des consommateurs et de pratiques commerciales loyales.

### Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)




Pays-Bas

La mise au point de bonnes pratiques de production visant à prévenir ou à réduire la contamination de l'alimentation humaine et animale par des contaminants chimiques est une des activités importantes du CCCF. Les codes d'usages du CCCF aident les producteurs à nous offrir des aliments sains. Pour en savoir plus, sélectionnez «CCCF» dans la liste des codes d'usages.



@FAOWHOCodex





### Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

*Canada*

Savez-vous que le Canada est le pays qui a organisé en octobre 2017, conjointement avec le Paraguay, la quarante-quatrième session du CCFL, au cours de laquelle les participants ont recensé de nouvelles questions à examiner dans le domaine de l'étiquetage des denrées alimentaires?



### Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

*États-Unis d'Amérique*

Le CCPFV a pu poursuivre ses travaux de manière efficace et économique en tirant parti du forum électronique du Codex et des capacités de ceux qui l'ont utilisé. Merci aux membres qui y ont participé et au Secrétariat du Codex, qui a mis à disposition les ressources nécessaires.



### Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

*Hongrie*

Savez-vous que le Codex Alimentarius dispose d'une liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage? Il s'agit de la norme générale CXS 234-1999, qui propose dans un document unique toutes les méthodes approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.



### Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)

*Vanuatu*

Nous espérons que l'atelier organisé au Vanuatu en 2018 sera un succès, tout comme une importante réunion régionale prévue en 2019.



### Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE)

*Iran*


Si les membres de la région Proche-Orient communiquent entre eux et coopèrent de manière efficace sur les questions sensibles et d'apparition récente, de nombreux problèmes seront réglés et les objectifs du Codex seront atteints.



### Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

*Chine*


Sur la base d'avis scientifiques et de consensus, ainsi que dans la perspective du principe d'un comité unique proposé par M. Chen, nous établirons des normes qui permettront d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments, de protéger les consommateurs dans le monde entier et de lever les barrières au commerce international d'aliments.



### Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)

*Inde*

L'Asie est un continent riche de multiples cultures et d'un grand patrimoine, y compris en ce qui concerne les aliments vendus dans la rue. Nous encourageons l'utilisation du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique afin que les denrées proposées dans les rues ne soient pas seulement savoureuses mais aussi sûres et saines.



### Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)

*Malaisie*

La demande croissante de graisses et d'huiles plus saines rend les travaux du CCFO toujours plus pertinents et plus stimulants. Confiant dans l'esprit de coopération et la bonne volonté qui animent les délégués, je suis convaincu que l'activité du Comité continuera de progresser de façon transparente et efficace.



### Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

*États-Unis d'Amérique*

Si vous souhaitez travailler avec des dizaines d'autres pays qui communiquent en trois langues au moins pour parvenir à un consensus dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, le CCFH est fait pour vous. Nous rédigeons des documents fondés sur des données scientifiques solides, qui contribuent au commerce loyal d'aliments ne présentant pas de danger pour la santé. Et nous le faisons en y prenant du plaisir!



ESTIMATIONS PAR L'OMS DE  
LA CHARGE MONDIALE DES  
MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

# Les maladies d'origine alimentaires représentent une charge non négligeable

Chaque année, à cause des maladies d'origine alimentaire:



presque

# sur 10

tombe malade

# 33 millions

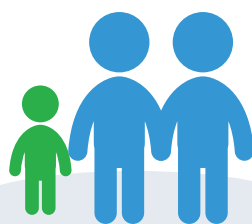
d'années de vie en bonne santé sont perdues

Les maladies d'origine alimentaire peuvent être mortelles,  
en particulier chez les enfants âgés de moins de 5 ans



# 420000

décès



Les enfants représentent

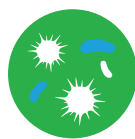
presque **1/3**

des décès dus à des maladies  
d'origine alimentaire

Les maladies d'origine alimentaire sont causées par différents types de :



Bactéries



Virus



Parasites



Toxines



Produits  
chimiques

Certaines de ces causes représentent un problème de santé publique dans toutes les régions.  
D'autres sont bien plus répandues dans les pays à revenu faible ou intermédiaire.

**LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE SONT ÉVITABLES.  
CHACUN A UN RÔLE À JOUER.**

Pour plus de renseignements : <http://www.who.int/foodsafety/fr>

**#SafeFood**

Source: Estimations par l'OMS de la charge mondiale des maladies  
d'origine alimentaire. 2015.



Organisation  
mondiale de la Santé

# À la rencontre du Codex

## Portrait de Lingping Zhang, Chargée des normes alimentaires

L

Le franc sourire et le dynamisme de Lingping Zhang sont immédiatement reconnaissables au sein du Codex. Membre depuis 2014 d'un secrétariat du Codex vraiment international, Lingping vient de la République populaire de

Chine, où elle travaillait à l'élaboration et à l'exécution d'un programme et d'un système national complet de normes alimentaires et de contrôle des aliments visant à protéger les consommateurs dans l'ensemble de la région administrative spéciale de Hong Kong, effervescent carrefour mondial qui importe 90 pour cent des aliments qui y sont consommés. Diplômée de l'Université de médecine chinoise de Pékin, Lingping a longtemps voulu se consacrer à la protection de la santé publique de façon plus générale.

### À quoi ressemble une journée normale pour vous?

«Une journée normale au Codex? – répète-t-elle en éclatant de rire – mais ça n'existe pas!» Membre du personnel du Codex et, parmi de nombreuses autres responsabilités, mère d'un adolescent, Lingping est en effet bien occupée et ce de diverses manières. À l'écoute des parties prenantes du Codex dans le monde entier, elle coordonne la mise au point des documents de travail et des dispositions pratiques de divers comités et groupes de travail, représente le Codex lors de réunions du système des Nations Unies et avec les partenaires, conseille ses collègues et contribue à des initiatives intersectorielles. Toutes ces activités qui ont de quoi donner soif et expliquent sans doute pourquoi, signe distinctif entre tous, Lingping a toujours son fidèle thermos de tisane à la main. Et lorsqu'elle a un peu de temps à disposition, elle doit encore cuisiner et faire face aux défis et aux multiples surprises que réserve l'éducation d'un adolescent!





### Comment faites-vous pour assumer vos responsabilités tout en gardant le sourire? Y a-t-il un ingrédient secret dans votre tisane?

«Il est essentiel de rester bien hydraté si l'on veut conserver toutes nos capacités intellectuelles et relever les défis qui se présentent!» Voilà l'approche empreinte de bon sens que Lingping partage avec ses collègues et avec les équipes du Codex, qui travaillent souvent jusque tard dans la nuit. «Être très bien préparée et ouverte au dialogue tout en sachant faire la part des choses, voilà ma recette pour rester pro – et puis bien manger: une bonne alimentation est fondamentale et c'est encore mieux si elle est épicée!»

Nous savons maintenant ce qu'il faut pour être une bonne chargée des normes alimentaires: expertise technique et attention portée aux détails, une bonne dose de dévouement indéfectible et une pincée d'humour. En faisant preuve de ces qualités, Lingping est l'incarnation d'une coopération efficace et axée sur les résultats, qui répond aux besoins de toutes les parties prenantes. «Garder à l'esprit nos préoccupations et nos motivations personnelles, ou celles de notre ménage, ne doit pas limiter notre efficacité: nous devons au contraire tirer profit de la dimension humaine de nos échanges lorsque nous négocions des accords techniques visant à protéger la santé et à faciliter le commerce, en trouvant le point d'équilibre entre les intérêts de tous les acteurs concernés. C'est ainsi que le Codex pourra continuer à élaborer des biens publics mondiaux sans pareils au cours des 50 prochaines années.» Les partenaires de Lingping, au sein de toute la communauté du Codex, ne peuvent que souscrire à cette approche et sont ravis de pouvoir compter sur elle.

*«Être très bien préparée et ouverte au dialogue tout en sachant faire la part des choses, voilà ma recette pour rester pro!»*



# Améliorer la coopération dans l'établissement des normes

*Le Secrétariat du Codex a récemment examiné de quelle manière il pouvait mieux collaborer avec les observateurs qui participent à l'élaboration de normes et de méthodes.*

**I**

l existe un marché des produits non normalisés. Il suffit de penser au nombre de prises électriques différentes dont on a besoin pour participer à une réunion du Codex. L'absence de normes

internationales peut certes offrir des opportunités économiques dans certains domaines ou dans certains cas mais l'histoire nous offre aussi de nombreux exemples qui montrent que des normes ont contribué à faciliter la vie quotidienne, à accroître la sécurité et à rationaliser les activités. Les normes sont un instrument d'autogestion qui servent l'intérêt général. Dans le domaine de l'alimentation, les normes et les règlements remontent à la plus haute antiquité (les Romains avaient

par exemple établi des normes sur la conservation des aliments dans l'huile d'olive ou dans le sel). Mais ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale que les activités de normalisation internationale ont sensiblement augmenté et qu'ont été créées des organisations internationales d'établissement de normes comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO, 1947), la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE, 1947) et la Commission du Codex Alimentarius (1962), en raison d'un besoin croissant de coopération, en particulier dans le cadre d'un développement rapide du commerce alimentaire mondial.



*Aujourd'hui, les normes forment une infrastructure invisible et sont présentes dans tous les aspects de notre vie quotidienne*

Aujourd'hui, les normes forment une infrastructure invisible et sont présentes dans tous les aspects de notre vie quotidienne. Elles varient énormément, peuvent prendre la forme de codes d'usages, de symboles, de méthodes ou de guides, répondent à différents besoins et couvrent divers aspects d'un produit ou d'un service donné (sécurité, qualité, analyses, comparabilité, gestion économique, sociale ou environnementale, par exemple). S'agissant de l'élaboration des normes dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, la Commission du Codex Alimentarius considère que la coordination avec d'autres organisations internationales est une partie importante de son mandat.

Certaines des organisations avec lesquelles le Codex entretient des relations sont très connues en raison de leur vaste champ d'activité. C'est par exemple le cas de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et de l'Organisation internationale de normalisation. D'autres peuvent être moins connues parce qu'elles s'occupent d'un secteur ou d'une question spécifique, ou bien parce qu'elles sont de taille plus modeste. C'est par exemple le cas de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique.

Quoi qu'il en soit, tant qu'il est question de l'établissement de normes, toutes ces organisations dépendent du consensus de leurs membres sur ce qu'il y a de meilleur pour les utilisateurs attendus d'un certain produit, service ou processus.

Une autre caractéristique commune à toutes les organisations qui s'occupent de normes internationales est que celles-ci cherchent à contribuer à la facilitation des échanges, au renforcement de la sécurité sanitaire, à la protection de la santé ou à ces trois objectifs à la fois, ce qui explique pourquoi nombres d'entre elles évaluent actuellement leur contribution aux objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU.



L'examen mené par le Secrétariat du Codex a montré que le Codex et les autres organisations internationales d'établissement de normes devaient surmonter des défis similaires en termes de mesure, de suivi et de communication d'informations à l'égard de l'adoption de leurs normes et qu'il était possible d'améliorer la collaboration et le dialogue au profit de toutes les parties prenantes.

Le Codex continuera de travailler énergiquement au renforcement de ses mécanismes de coopération et de coordination avec d'autres organisations internationales d'établissement de normes au cours des prochaines années.

Les idées avancées au cours des échanges portaient notamment sur les moyens de croiser les références entre différentes organisations, de collaborer sur les objectifs de développement durable (ODD) et des questions majeures comme la fraude alimentaire ou de saisir d'éventuelles opportunités de renforcement conjoint des capacités.



# Au programme au fil des mois

JUILLET 2017



**Commission du Codex Alimentarius**  
Genève, Suisse

**DÉBUT**

**CCEXEC**  
74



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

*Rome, Italie*

SEPTEMBRE 2017

OCTOBRE 2017

**CCFL**  
44



**Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires**

*Asunción, Paraguay*

**CCFFV**  
20



**Comité du Codex sur les fruits et légumes frais**

*Kampala, Ouganda*

NOVEMBRE 2017

**CCFH**  
49



**Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire**

*Chicago, États-Unis d'Amérique*

**TFAMR**  
5



**Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens**

*Jeju, République de Corée*

**CCNFSDU**  
39



**Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime**

*Berlin, Allemagne*

DÉCEMBRE 2017

FÉVRIER 2018

**ATELIER**

**Outils du Codex**  
*Nairobi, Kenya*

**ATELIER**

**Secrétariats hôtes**  
*Paris, France*

**ATELIER**

**Outils du Codex**  
*Dakar, Sénégal*

**CCPFV**

**Comité du Codex sur les fruits et légumes traités**  
*par correspondance*





**Comité du Codex  
sur les additifs  
alimentaires**

*Xiamen, Province de  
Fujia, China*



**Comité du Codex  
sur les  
contaminants dans  
les aliments**

*Utrecht, Pays-Bas*

**ATELIER**

**Convergence des  
politiques et mise  
en œuvre des  
normes**

*Quito, Équateur*

MARS 2018

AVRIL 2018



**Comité du Codex  
sur les résidus de  
pesticides**

*Haikou, Chine*



**Comité du Codex  
sur les résidus de  
médicaments  
vétérinaires dans  
les aliments**

*Chicago, États-Unis  
d'Amérique*



**Comité du Codex  
sur les méthodes  
d'analyse et  
d'échantillonnage**

*Budapest, Hongrie*

**ATELIER**

**Outils du Codex**

*Asunción, Paraguay*

MAI 2018

JUIN 2018



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

*Rome, Italie*



**FIN**



**CAC  
41**

**CODEX**


**Commission  
du Codex  
Alimentarius**

*Rome, Italie*

JUILLET 2018

# Liste des membres

- Afghanistan
- Afrique du Sud
- Albanie
- Algérie
- Allemagne
- Angola
- Antigua-et-Barbuda
- Arabie saoudite
- Argentine
- Arménie
- Australie
- Autriche
- Azerbaïdjan
- Bahamas
- Bahreïn
- Bangladesh
- Barbade
- Bélarus
- Belgique
- Belize
- Bénin
- Bhoutan
- Bolivie (État plurinational de)
- Bosnie-Herzégovine
- Botswana
- Brésil
- Brunéi Darussalam
- Bulgarie
- Burkina Faso
- Burundi
- Cabo Verde
- Cambodge
- Cameroun
- Canada
- Chili
- Chine
- Chypre
- Colombie
- Comores
- Congo
- Costa Rica
- Côte d'Ivoire
- Croatie
- Cuba
- Danemark
- Djibouti
- Dominique
- Égypte
- El Salvador
- Émirats arabes unis
- Équateur
- Érythrée
- Espagne
- Estonie
- Eswatini (Royaume d')
- États-Unis d'Amérique
- Éthiopie
- Ex-République yougoslave de Macédoine
- Fédération de Russie
- Fidji
- Finlande
- France
- Gabon
- Gambie
- Géorgie
- Ghana
- Grèce
- Grenade
- Guatemala
- Guinée
- Guinée équatoriale
- Guinée-Bissau
- Guyana
- Haïti
- Honduras
- Hongrie
- Îles Cook
- Îles Salomon
- Inde
- Indonésie
- Iran (République islamique d')
- Iraq
- Irlande
- Islande
- Israël
- Italie
- Jamaïque
- Japon
- Jordanie
- Kazakhstan
- Kenya
- Kirghizistan
- Kiribati
- Koweït
- Lesotho
- Lettonie
- Liban
- Libéria



**Le 20 février 2018, le Gouvernement de Timor-Leste est devenu le cent quatre-vingt-huitième membre de la Commission du Codex Alimentarius.**

- Libye
- Lituanie
- Luxembourg
- Madagascar
- Malaisie
- Malawi
- Maldives
- Mali
- Malte
- Maroc
- Maurice
- Mauritanie
- Mexique
- Micronésie (États fédérés de)
- Mongolie
- Monténégro
- Mozambique
- Myanmar
- Namibie
- Nauru
- Népal
- Nicaragua
- Niger
- Nigéria
- Norvège
- Nouvelle-Zélande
- Oman
- Ouganda
- Ouzbékistan
- Pakistan
- Panama
- Papouasie-Nouvelle-Guinée
- Paraguay
- Pays-Bas
- Pérou
- Philippines
- Pologne
- Portugal
- Qatar
- République arabe syrienne
- République centrafricaine
- République de Corée
- République de Moldova
- République démocratique du Congo
- République démocratique populaire lao
- République dominicaine
- République populaire démocratique de Corée
- République tchèque
- République-Unie de Tanzanie
- Roumanie
- Royaume-Uni
- Rwanda
- Sainte-Lucie
- Saint-Kitts-et-Nevis
- Saint-Marin
- Saint-Vincent-et-les Grenadines
- Samoa
- Sao Tomé-et-Principe
- Sénégal
- Serbie
- Seychelles
- Sierra Leone
- Singapour
- Slovaquie
- Slovénie
- Somalie
- Soudan
- Soudan du Sud
- Sri Lanka
- Suisse
- Suriname
- Tadjikistan
- Tchad
- Thaïlande
- Timor-Leste
- Togo
- Tonga
- Trinité-et-Tobago
- Tunisie
- Turkménistan
- Turquie
- Ukraine
- Union européenne
- Uruguay
- Vanuatu
- Venezuela (République bolivarienne du)
- Viet Nam
- Yémen
- Zambie
- Zimbabwe

# Comment le Codex Alimentarius est-il financé?

*Les normes internationales publiques sont élaborées grâce à l'appui de gouvernements, de fonds et de personnes physiques*



our la période 2016-2017, le budget du programme du Codex s'élève à environ 8,8 millions d'USD. Il représente la part principale des financements du système du Codex, qui repose aussi sur l'appui

extrabudgétaire des membres et sur les contributions de fonds et de personnes physiques, à savoir: les contributions en nature des pays hôtes aux sessions des comités et des groupes spéciaux du Codex, ainsi qu'aux réunions des groupes de travail établis par leurs soins; la fourniture d'avis scientifiques par des experts de la FAO et de l'OMS; le deuxième fonds fiduciaire FAO/OMS

du Codex (FFC2); les activités et projets menés par la FAO et l'OMS aux fins du renforcement des capacités liées au Codex aux niveaux national et régional; et le financement extrabudgétaire du personnel du Secrétariat du Codex par certains membres.

S'agissant de la période 2016-2017, le Secrétariat du Codex a dépensé 8,738 millions d'USD sur un budget total de 8,789 millions d'USD, principalement pour couvrir les coûts des 12 fonctionnaires sous contrat à durée déterminée (47 pour cent), les services de traduction, d'interprétation et d'imprimerie des réunions du Codex (18 pour cent) et les contrats de consultants et de prestation de services externes (16 pour cent).

Les réunions de la Commission du Codex Alimentarius et du Comité exécutif ont représenté 20 pour cent du budget. D'autres activités importantes ont été financées pendant l'exercice biennal 2016-2017: l'élaboration de documents d'orientation, des ateliers et des activités d'information à l'intention de différents acteurs du Codex, le site web du Codex, et divers outils électroniques utilisés dans le cadre du processus d'élaboration des normes.

*Les financements de l'exercice biennal 2016-2017 ont contribué à la mise au point finale de 17 nouvelles normes et à la révision de 50 normes existantes*

# Liste des normes proposées à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour approbation



## Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV20)

- Norme sur les aubergines



## Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL44)

- Projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: datage



## Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH49)

- Amendements d'ordre rédactionnel au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau



## Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF12)

- Limites maximales (LM) pour le plomb dans les produits sélectionnés (révision des LM / révocation des LM correspondantes / amendements des LM)
- Limites maximales pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant de  $\geq 50\%$  à  $< 70\%$  de matière sèche totale de cacao sur base sèche; et dans le chocolat contenant ou déclarant  $\geq 70\%$  de matière sèche totale de cacao sur base sèche
- Limites maximales pour le thon, le béryx, le marlin et le requin
- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine



## Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA50)

- Spécifications sur l'identité et la pureté des additifs alimentaires
- Révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires

- Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en rapport avec l'alignement des annexes sur les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve de la Norme pour certains fruits en conserve
- Norme pour certains fruits en conserve
- Norme pour le saumon en conserve
- Norme pour les crevettes en conserve
- Norme pour le thon et la bonite en conserve
- Norme pour la chair de crabe en conserve
- Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve
- Norme pour le poisson en conserve
- Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des gadidés
- Norme pour les ailerons de requin séchés
- Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques
- Norme pour les anchois bouillis salés séchés
- Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés
- Norme pour le caviar d'esturgeon
- Norme pour la sauce de poisson
- Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché
- Sections révisées sur les additifs alimentaires dans les normes pour les laits en poudre et la crème en poudre
- Sections révisées sur les additifs alimentaires dans la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre
- Sections révisées sur les additifs alimentaires dans la norme pour la caséine alimentaire et les produits dérivés
- Révocation des dispositions pertinentes relatives aux additifs alimentaires des normes pour la mozzarella (CXS 262-2006), le cottage cheese (CXS 273-1968), le fromage à la crème (ou «cream cheese») (CXS 275-1973), les laits fermentés (CXS 243-2003) et les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006)
- Révocation de la disposition pertinente relative aux additifs alimentaires pour le sorbate de sodium (SIN 201) dans les normes pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006), les laits fermentés (CXS 243-2003), les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), la mozzarella (CXS 262-2006), le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'Édam (CXS 265-1966), le Gouda (CXS 266-1966), le Havarti (CXS 267-1966), le Samsø (CXS 268-1966), l'Émmental (CXS 269-1967), le Tilsiter (CXS 270-1968), le Saint-Paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le cottage cheese (CXS 273-1968), le fromage à la crème ou «cream cheese» (CXS 275-1973) et le fromage (CXS 283-1978)



## Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCPR50)

- Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (Type 04: Fruits à coque, graines et sèves; Type 05: Herbes condimentaires et épices)
- Tableaux reprenant des exemples de produits représentatifs (groupe des produits végétaux) (pour inclusion dans les Principes et directives pour la sélection de produits représentatifs en vue d'extrapolation des limites maximales de résidus aux groupes de produits); tableau 4: Fruits à coque, graines et sèves; Tableau 5: Herbes condimentaires et épices
- Limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides



## Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF24)

- Avant-projets de LMR pour: amoxicilline (filet et muscle de poissons à nageoire); ampicilline (filet et muscle de poissons à nageoire); lufénurone (filet de saumon et de truite); monepantel (gras, rognons, foie et muscle de bovins)
- Projet de recommandation de gestion des risques (RGR) pour le violet de gentiane



## Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS39)

- Méthodes d'analyse pour les dispositions figurant dans les normes du Codex
- Corrections éditoriales

## Limites maximales (LM)

**4130**

LM pour les  
additifs  
alimentaires



portant sur  
**244**

additifs  
alimentaires

**106**

LM pour les  
contaminants  
dans les aliments

portant sur  
**18**

contaminants



# Le Codex en chiffres

Nombre total de normes, directives  
et codes d'usages du Codex en  
vigueur avant la session de juillet  
2018 de la Commission du Codex  
Alimentarius

**52**

codes d'usages

**78**

directives

**221**

normes du Codex  
relatives aux produits



portant sur

**303**

pesticides

**5231**

LMR pour les  
résidus de  
pesticides

**623**

LMR pour les résidus de  
médicaments vétérinaires  
dans les aliments

portant sur

**63**

médicaments  
vétérinaires



## Limites maximales de résidus (LMR)

Apportez votre  
soutien à la

# **Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments**

## **7 Juin**

Le Gouvernement du Costa Rica propose que l'Assemblée générale des Nations Unies, à sa soixante-treizième session, apporte son soutien à un projet de résolution visant à proclamer le 7 juin Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments. Notant qu'il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments et que tout incident en matière de sécurité sanitaire des aliments a des effets préjudiciables dans le monde entier sur la santé, le commerce et l'économie, la FAO et l'OMS appuient l'institution d'une célébration internationale.

Si la résolution est approuvée, la sécurité sanitaire des aliments pourra être célébrée partout dans le monde le 7 juin dès 2019. La célébration d'une Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments encouragerait les efforts visant à améliorer la santé publique et à promouvoir des pratiques loyales dans le commerce d'aliments. Rejoignez les gouvernements et les citoyens concernés afin que cette Journée devienne un rendez-vous annuel.

ISBN 978-92-5-131303-9



9 789251 313039

CA0162FR/1/02.19