



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

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

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

COMITÉ DE L'AGRICULTURE

Vingt-huitième session

18-22 juillet 2022

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

Résumé

Le Comité de l'agriculture de la FAO, à sa vingt-septième session, a mis l'accent sur les liens qui existent entre la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire, ainsi que sur le rôle de la première dans l'appui prêté par l'Organisation aux fins de la mise en place de systèmes agroalimentaires *plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables*. Il a alors demandé que la FAO élabore une nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments qui contribue à la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030 (le Programme 2030).

Lors de l'élaboration de son Cadre stratégique pour la période 2022-2031, l'Organisation a défini les grandes lignes des domaines prioritaires du Programme (DPP), dont plusieurs sont axés sur la sécurité sanitaire des aliments ou comptent d'importantes activités intéressant cet enjeu, en particulier deux DPP concernant les *améliorations en matière de nutrition* (AN), à savoir «Des aliments salubres pour tous» (AN 3) et «Transparence des marchés et des échanges commerciaux» (AN 5), et un DPP portant sur les *améliorations en matière de production* (AP), intitulé «Approche "Une seule santé"» (AP 3). Afin de donner suite à la résolution 73.5 de l'Assemblée mondiale de la Santé visant à renforcer les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments¹, le Comité de l'agriculture, à sa vingt-septième session, a demandé à la FAO de collaborer avec l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour veiller à ce que leurs stratégies respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments soient harmonisées et complémentaires.

Suite à la demande du Comité de l'agriculture, et compte tenu du contexte stratégique mondial, la FAO a élaboré un ensemble de priorités stratégiques relatives à ses activités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tout en respectant sa vision, «Des aliments salubres pour tous à tout moment», et sa mission, «Aider les Membres à améliorer la salubrité des aliments à tous les niveaux en leur dispensant des conseils scientifiques et en renforçant leurs capacités d'assurer la sécurité sanitaire des aliments de systèmes agroalimentaires durables et résilients».

Les priorités stratégiques sont organisées autour de quatre résultantes stratégiques, qui ont été définies à l'issue de plusieurs concertations menées par la FAO avec ses Membres et des organisations internationales partenaires, en particulier l'OMS. Un partenariat de longue date permet à la FAO et à l'OMS de collaborer depuis plusieurs décennies afin de mettre en œuvre le Programme sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius), de fournir des avis scientifiques, de renforcer les capacités des

¹ OMS. 2020. *Soixante-treizième Assemblée mondiale de la Santé: Genève, 18 et 19 mai (a minima) et 9-14 novembre (reprise) 2020: résolutions et décisions, annexes.* https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA73-REC1/A73_REC1-fr.pdf.

Membres de la FAO aux fins d'une meilleure participation aux processus d'établissement de normes du Codex Alimentarius et de consolider les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Au cours de la mise au point des *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031* (ci-après les «*Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments*» ou les «*Priorités stratégiques*») et de la *Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments*, la FAO et l'OMS ont maintenu un mécanisme permanent et rigoureux de partage de l'information et de débat. Les deux organisations se sont engagées à planifier l'élaboration d'un cadre commun de mise en œuvre, après l'approbation de leurs orientations stratégiques respectives.

Selon la FAO, les *Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire* devraient stimuler l'investissement, permettre à l'Organisation de disposer des ressources humaines et financières suffisantes pour mener à bien l'exécution de son programme relatif à la sécurité sanitaire des aliments et servir d'instrument mondial d'orientation et de sensibilisation destiné aux décideurs. Elles encouragent une intégration plus cohérente de la sécurité sanitaire des aliments lors la mise au point de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, des politiques en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition et des stratégies de développement agricole.

Suite que le Comité est invité à donner

Le Comité est invité à:

- *recommander* que la proposition de *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031* soit présentée au Conseil, pour examen, par l'intermédiaire du Comité du Programme;
- *encourager* la FAO à continuer d'apporter, en fonction de la demande, un appui stratégique et technique aux pays dans le cadre de leurs efforts visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, et à faire en sorte que des ressources soient disponibles à cette fin;
- *encourager* les Membres de la FAO à établir des partenariats et à investir dans la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, régional et mondial, grâce à l'amélioration continue de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments, à la collecte et à l'analyse de données et à leur participation active à la gouvernance internationale de la sécurité sanitaire des aliments, en tant que contribution essentielle à l'approche «Une seule santé», au commerce d'aliments sûrs, au développement durable de systèmes agroalimentaires inclusifs et à la sécurité alimentaire.

Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser à:

M. Markus Lipp
Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments
Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments
Tél.: +39 06 570 53283

I. Introduction

1. À l'occasion de la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, en 2020, le Directeur général de la FAO, Monsieur Qu Dongyu, a déclaré que «la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments étaient des droits fondamentaux des êtres humains»². Le Programme 2030 et les objectifs de développement durable (ODD) qui y sont définis visent à concrétiser les objectifs mondiaux que sont l'élimination de la faim, la sécurité alimentaire et la fourniture d'aliments sains à tous, en répondant à la nécessité de transformer les systèmes agroalimentaires et de rendre ces systèmes plus durables et plus résilients^{3,4}.

2. La sécurité sanitaire des aliments est l'«[a]ssurance que les aliments ne causeront pas d'effets nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés»⁵. Les aliments peu sûrs portent atteinte au droit à l'alimentation et sapent les efforts visant à garantir la santé et le bien-être. Une alimentation sûre est aussi indispensable pour parvenir à des régimes alimentaires sains, faciliter l'accès au marché, accroître le développement économique et améliorer de façon plus générale la sécurité alimentaire, qui se concrétise lorsque tous les êtres humains ont «accès à des quantités suffisantes d'aliments sûrs et nutritifs qui leur permettent de mener une vie saine et active».

3. Si les aliments ne sont pas sûrs, il sera difficile de réaliser de nombreux ODD, notamment les objectifs relatifs à l'élimination de la faim (ODD 2) et à la santé et au bien-être (ODD 3). On estime que les aliments insalubres provoquent chaque année 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire et 420 000 décès, dont 143 000 d'enfants âgés de moins de 5 ans⁶. Les pathologies humaines dues à des aliments insalubres causeraient chaque année des pertes de productivité de l'ordre de 95 milliards d'USD dans les pays à faible revenu ou à revenu intermédiaire⁷.

4. Au-delà des risques qu'ils représentent pour la santé publique, les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments sont susceptibles d'éroder la confiance des consommateurs non seulement par rapport à certains aliments, ce qui pourrait engendrer un gaspillage inutile et contribuer à d'importantes émissions supplémentaires de gaz à effet de serre (GES), mais aussi envers les autorités de sécurité sanitaire des aliments chargées de l'élaboration et du respect des règles.

5. Les Priorités stratégiques ont été élaborées pour faire en sorte que les aliments puissent être consommés sans danger, par qui que ce soit et où que l'on soit. L'objectif est de promouvoir des politiques et des programmes inclusifs quant aux systèmes agroalimentaires, qui reposent sur l'idée fondamentale que l'on ne peut profiter des bienfaits nutritionnels, des atouts culturels et des avantages psychologiques offerts par les aliments que si ces derniers sont sûrs. La sécurité sanitaire des aliments est une condition *sine qua non* pour que la FAO s'acquitte de son mandat et assure la sécurité alimentaire dans son ensemble.

² FAO. 2020. *Food safety is a shared responsibility* (La sécurité sanitaire des aliments est la responsabilité de chacun) [en ligne]. Rome. www.fao.org/right-to-food/resources/resources-detail/ru/c/1279369/.

³ Organisation des Nations Unies (ONU). 2015. *Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030*. <https://sdgs.un.org/fr/2030agenda>.

⁴ «Le système agroalimentaire couvre le cheminement des produits alimentaires de la ferme à la table – y compris lorsque ces produits ont été cultivés, pêchés, récoltés, transformés, conditionnés, transportés, distribués, échangés, achetés, préparés, consommés ou éliminés. Il englobe également les produits non alimentaires qui constituent aussi des moyens d'existence et toutes les personnes, activités, investissements et choix qui jouent un rôle le long de la chaîne qui nous permet d'obtenir ces produits alimentaires et agricoles. Dans l'Acte constitutif de la FAO, le terme «agriculture» et ses dérivés englobent les pêches, les produits de la mer, les forêts et les produits bruts de l'exploitation forestière.» Rapport de la cent soixante-sixième session du Conseil de la FAO (CL 166/REP, <http://www.fao.org/3/nf693fr/nf693fr.pdf>).

⁵ Codex Alimentarius. 1969. Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969). https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001f.pdf.

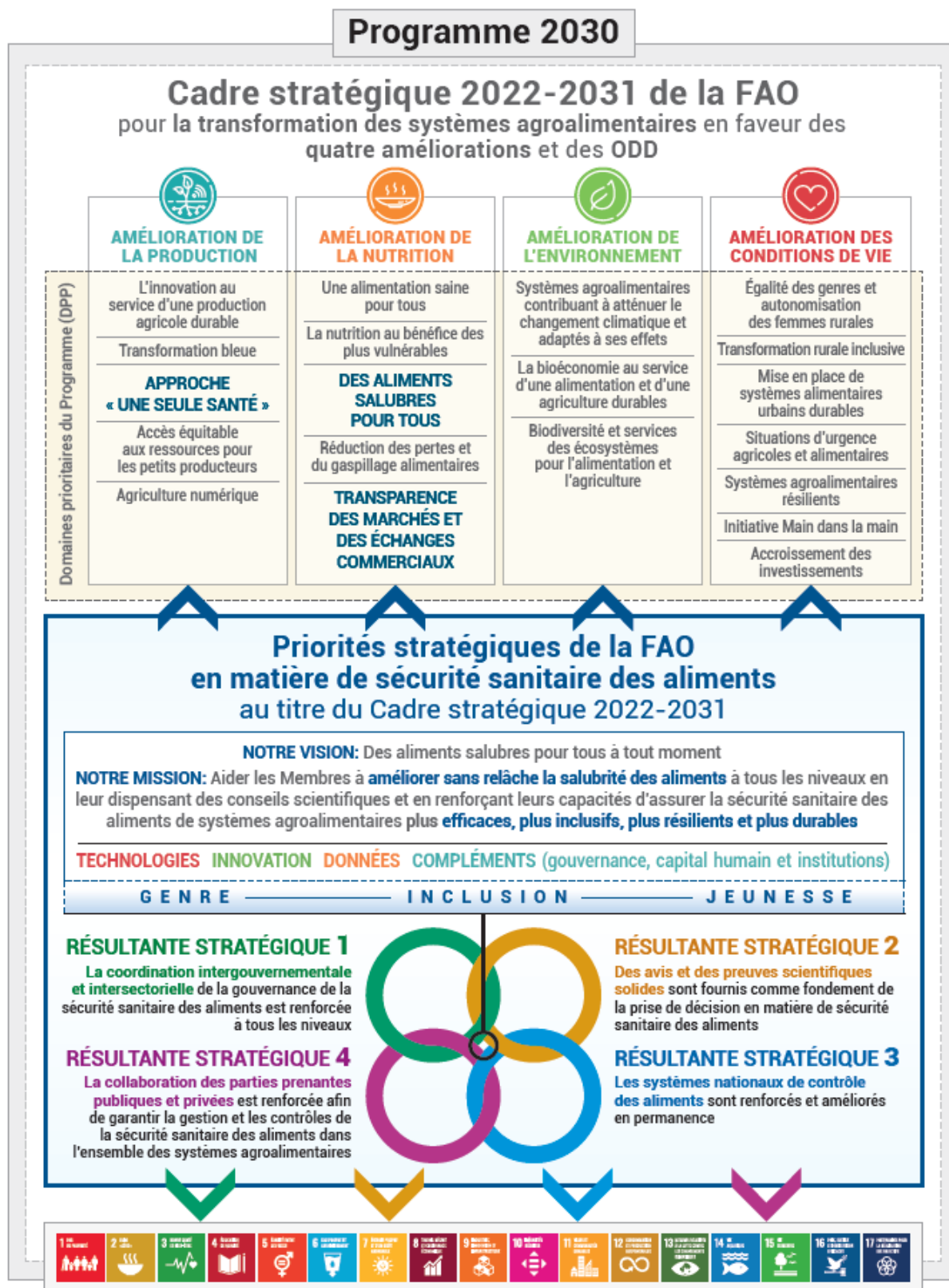
⁶ OMS. 2015. *WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases* (estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire). <https://bit.ly/3AOZ1tn>.

⁷ Jaffee, Steven; Henson, Spencer; Unnevehr, Laurian; Grace, Delia; et Cassou, Emilie. 2019. *The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Low- and Middle-Income Countries. Agriculture and Food Series*. Washington, Banque mondiale. <https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/9781464813450.pdf>.

6. Dans le Cadre stratégique 2022-2031 de l'Organisation, l'enjeu intitulé «Des aliments salubres pour tous» (AN 3) est explicitement inscrit dans la liste des DPP. La nécessité d'une alimentation ne présentant aucun risque, qui reflète le caractère fondamental de la sécurité sanitaire des aliments, souligne l'importance des activités menées au titre de nombreux DPP, en particulier les DPP «Approche "Une seule santé"» (AP 3) et «Transparence des marchés et des échanges commerciaux» (AN 5) (voir la figure 1). Les Priorités stratégiques actuelles correspondent à la nature intersectorielle de la sécurité sanitaire des aliments et témoignent des efforts visant à cerner cette caractéristique et à l'intégrer dans tous les secteurs des systèmes agroalimentaires. Dans ce contexte, à la lumière de ce qui précède, il faudrait davantage mettre l'accent sur le renforcement des capacités des parties prenantes publiques et privées au niveau normatif, y compris quant à la science et à l'innovation, ainsi que des différents acteurs de la chaîne de valeur, c'est-à-dire les femmes et les hommes qui y participent au niveau opérationnel, et renforcer la sensibilisation tout le long de la filière agroalimentaire.

7. Les Priorités stratégiques ont été élaborées sur la base des principaux résultats obtenus par l'Organisation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les activités menées dans le cadre de la *Stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments* de 2014, et grâce à sa collaboration avec différents partenaires.

Figure 1: Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031, à l'appui des ODD



8. Les Priorités stratégiques sont axées sur une gouvernance renforcée et mieux coordonnée de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments aux niveaux mondial, national et régional. Des données scientifiques plus fiables sont aussi essentielles pour renforcer les processus de prise de décisions, tout comme les cadres juridiques et institutionnels à l'appui de mécanismes nationaux de contrôle des

aliments efficaces et à jour. La coordination de toutes les parties prenantes, notamment les productrices et les producteurs primaires, ainsi que les acteurs du secteur informel des systèmes agroalimentaires, permettra de gérer de manière plus efficace les risques sanitaires à toutes les étapes du processus de production alimentaire.

9. Les Priorités stratégiques reposent sur une approche systémique selon laquelle la sécurité sanitaire des aliments joue un rôle central dans la mise en place de systèmes agroalimentaires *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables. Les pratiques en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, accompagnées de la mise à disposition d'infrastructures et de ressources, doivent être introduites au début du processus pour améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources et réduire les gaspillages et la contamination de l'environnement par les différents acteurs tout au long de la filière alimentaire.

10. Les Priorités stratégiques établissent des liens entre les travaux normatifs et les activités programmatiques de la FAO. Les travaux normatifs comprennent la formulation d'avis scientifiques, à l'appui du processus d'établissement de normes du Codex Alimentarius, et la mise au point de documents d'orientation à l'intention des Membres de l'Organisation. Les activités programmatiques soutiennent les initiatives des Membres de la FAO visant à renforcer les systèmes officiels de contrôle des aliments et la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments tout au long de la filière alimentaire, ainsi que l'amélioration de la coordination intersectorielle.

11. Les Priorités stratégiques tiennent compte des évolutions attendues dans les systèmes agroalimentaires, afin de pouvoir relever le défi qui consiste à produire suffisamment d'aliments variés et sans danger pour une population mondiale de dix milliards de personnes, dont 70 pour cent devraient vivre en ville d'ici à 2050⁸. À cet égard, des activités de prospective seront nécessaires, ainsi que des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'évolution de la production agricole et alimentaire. Plus rapidement seront reconnus et pris en compte les effets potentiels des tendances et des évolutions de la sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial, plus les pays seront en mesure d'anticiper et de gérer les risques et les difficultés dans ce domaine. Afin de maintenir et d'améliorer la conformité aux normes de sécurité sanitaire et de qualité relatives au commerce international des denrées alimentaires, les Priorités stratégiques prônent l'enrichissement des connaissances, le renforcement des capacités et l'investissement dans les infrastructures à tous les échelons. Une approche systémique qui tient compte de toutes les parties interconnectées et de leurs influences réciproques peut aider à mieux cibler ces avancées et ces investissements. Un manque d'investissements est susceptible de limiter l'accès au marché et la création de revenus.

12. Les Priorités stratégiques tiennent compte des effets potentiels des réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments sur les acteurs les plus vulnérables des systèmes agroalimentaires, notamment les petits producteurs, les pauvres des zones rurales et les acteurs marginalisés, par exemple les femmes, les jeunes et les populations autochtones. Aux côtés de ses partenaires, la FAO continuera d'apporter un soutien adapté aux fins de la sensibilisation des consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments et du renforcement des capacités des acteurs du secteur alimentaire en ce qui concerne l'accès au marché, en veillant à ce que les mesures visant à moderniser les systèmes agroalimentaires n'excluent aucune couche de la population, ni ne contribuent à accroître les inégalités.

13. Forte de son vaste réseau de partenariats et de son expertise dans les domaines de l'agriculture et de la transformation des produits agricoles en aliments, la FAO est bien placée pour aider ses Membres et les parties prenantes concernées à relever les défis actuels et futurs de la sécurité sanitaire des aliments. Les compétences techniques de l'Organisation couvrent l'ensemble des systèmes agroalimentaires, de la production végétale jusqu'aux aliments destinés aux animaux, en passant par les produits des secteurs de l'élevage, de la pêche, de l'aquaculture et des forêts, ainsi que les activités de transformation, de stockage, d'emballage, de transport, de préparation et d'élimination liées à leur consommation. La portée de ses objectifs est vaste et intéresse notamment la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et la nutrition.

⁸ FAO. 2019. *Cadre d'action de la FAO pour l'alimentation en zone urbaine*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca3151fr>.

14. Grâce à ses compétences dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO est particulièrement bien placée pour répondre aux besoins des parties prenantes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, qu'il s'agisse de questions juridiques ou de questions relatives aux politiques, à la gouvernance, à la gestion opérationnelle ou au renforcement des capacités. Son expertise et son expérience couvrent l'ensemble de la filière alimentaire et, en tant qu'organisation essentielle au service de l'enrichissement des connaissances et de leur partage, la FAO offre des plateformes de dialogue et d'action à la fois neutres et au service de toutes les parties prenantes.

15. L'Organisation a mis au point des instruments et des plateformes qui permettent de renforcer les systèmes de contrôle des aliments des Membres et a aidé ces derniers, de manière ciblée, sur différentes questions liées à l'alimentation (production, aspects économiques et considérations sociales, environnementales ou de genre). Des instruments visant certains acteurs de la chaîne de valeur, afin de garantir l'inclusion et l'égalité des genres, s'inscrivent dans ce soutien. Grâce à ses bureaux à travers le monde, la FAO dispose d'un vaste réseau qui permet d'établir des liens entre les institutions internationales, d'autres acteurs mondiaux et les parties prenantes locales.

16. Par ailleurs, la FAO entretient de longue date des relations avec les gouvernements et d'autres parties prenantes sur les questions intéressant la sécurité sanitaire des aliments. Dans ce domaine, les activités que l'Organisation mène depuis des dizaines d'années contribuent à l'enrichissement des connaissances et au renforcement des collaborations, ainsi qu'à l'établissement de partenariats avec toute une série d'acteurs. Un partenaire international majeur à cet égard est l'OMS, avec laquelle la FAO collabore afin de formuler et communiquer des avis scientifiques, de soutenir la participation de ses Membres au Codex Alimentarius et à l'élaboration des directives et normes internationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments, et d'aider ses Membres à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les deux organisations offrent ainsi leurs vues et compétences sans pareilles, conformément à leurs mandats respectifs. Un mécanisme permanent de partage de l'information et de débat a été mis en place entre elles pour veiller à ce que les *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments* et la *Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments pour 2022-2030* soient alignées et complémentaires. Les deux organisations se sont engagées à planifier l'élaboration d'un cadre conjoint d'exécution, après l'adoption de leurs orientations stratégiques respectives.

II. Vision, mission et résultantes stratégiques

17. Les Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments reflètent les activités et les compétences de la FAO. Elles découlent de la vision et de la mission suivantes:

- *Vision*: Des aliments salubres pour tous à tout moment.
- *Mission*: Aider les Membres à améliorer la salubrité des aliments à tous les niveaux en leur dispensant des conseils scientifiques et en renforçant leurs capacités d'assurer la sécurité sanitaire des aliments de systèmes agroalimentaires *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables.

18. On trouvera dans la présente section une description de la manière dont les priorités stratégiques sont classées en quatre résultantes stratégiques, ainsi qu'un exposé des éléments de réflexion qui ont conduit à leur mise au point et à l'organisation des mesures stratégiques correspondantes.

19. Les quatre résultantes stratégiques des *Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments* sont les suivantes:

- Résultante stratégique 1: La coordination intergouvernementale et intersectorielle de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments est renforcée à tous les niveaux.
- Résultante stratégique 2: Les décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments se fondent sur des éléments scientifiques et des faits probants.
- Résultante stratégique 3: Les systèmes nationaux de contrôle des aliments sont renforcés et améliorés en permanence.

- Résultante stratégique 4: La collaboration des parties prenantes publiques et privées est favorisée afin de garantir la gestion et les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires.

Note: Interconnectées et interdépendantes, ces résultantes sont toutes nécessaires dans la même mesure pour concrétiser la vision et la mission susmentionnées; l'ordre dans lequel elles apparaissent ne reflète aucun classement (voir la figure 2).

Figure 2: les quatre résultantes à l'appui des *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031*.



20. Plusieurs éléments nouveaux sont inscrits dans les résultantes:
- l'alignement des priorités sur le Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO et sur l'ambition des Membres qui consiste à renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de la mise en place de systèmes agroalimentaires *plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables*;

- l'adoption de l'approche «Une seule santé», suivant laquelle divers secteurs collaborent afin de s'attaquer aux menaces qui pèsent sur la santé, de soutenir les avancées obtenues en matière de sécurité sanitaire des aliments et de tenir compte des considérations relatives à celle-ci lors de la prise de décisions intéressant la sécurité alimentaire et la durabilité;
- la fourniture d'un appui à tous les niveaux en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, depuis l'échelle mondiale jusqu'aux niveaux national et local, et des activités de plaidoyer en faveur d'une meilleure coordination intersectorielle et d'approches multisectorielles intégrées visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments;
- la contribution à l'établissement de partenariats novateurs et élargis entre la FAO et des entités publiques et privées, pour mieux mobiliser les compétences et les ressources disponibles et nécessaires aux fins de la concrétisation des résultantes, et en tirer davantage parti;
- de nouvelles approches visant à mieux aider les divers acteurs de la filière alimentaire dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, par exemple les petits exploitants, les agriculteurs familiaux, les jeunes agriculteurs et les jeunes entrepreneurs, quel que soit leur sexe, ou encore les micro, petites et moyennes entreprises (MPME), qui ne disposent pas des ressources et des capacités nécessaires pour respecter les exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments en matière de santé publique et d'accès au marché;
- l'élargissement et l'approfondissement des prévisions, l'idée étant de recenser en amont les nouveaux enjeux susceptibles de présenter des risques pour la sécurité sanitaire des aliments ou d'offrir des opportunités à saisir afin de pouvoir prendre des décisions en temps utile;
- le renforcement de l'assistance de la FAO aux Membres en ce qui concerne la production de données et la gestion de l'information sur la sécurité sanitaire des aliments, y compris la fourniture d'instruments de partage et d'analyse des données;
- le soutien apporté aux Membres de la FAO en faveur de la conception et de la mise en œuvre de politiques inclusives, pour faire en sorte que les mesures prises en matière de sécurité sanitaire des aliments profitent aux femmes, aux jeunes, aux pauvres des zones urbaines, aux petits producteurs, aux peuples autochtones et autres groupes exclus, grâce à la prise en compte de leurs vulnérabilités et de leurs difficultés spécifiques lors de l'application de nouvelles mesures, du recours à de nouvelles politiques ou de l'adoption de nouvelles technologies qui contribuent à la sécurité sanitaire des aliments.

Résultante stratégique 1: La coordination intergouvernementale et intersectorielle de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments est renforcée à tous les niveaux.

21. Alors que les Membres de la FAO s'emploient à transformer les systèmes agroalimentaires, il est important que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité et que ses principes et objectifs soient intégrés dans l'ensemble de la filière alimentaire. Les principes et les normes de sécurité sanitaire des aliments doivent être respectés lors de la prise de décisions opérationnelles, financières ou relatives à la gouvernance, aux niveaux national, régional et international.

22. À cet égard, la FAO joue un rôle crucial en apportant un soutien adapté aux Membres et aux autres parties prenantes concernées sous la forme de conseils et d'un appui technique sur différents aspects de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les questions relatives aux normes, à la gouvernance, à la science et aux politiques.

23. Le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires est une composante majeure qui, par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius⁹, permet d'élaborer des normes fondées sur des faits probants, sur des éléments scientifiques et sur l'analyse des risques. Ces normes et textes donnent aux parties prenantes et aux Membres des indications visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce des produits alimentaires. Le Programme mixte FAO/OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques permet aux deux organisations

⁹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/wfsd/about/fr/>.

de jeter les bases scientifiques sur lesquelles reposent les débats de la Commission, en général sous la forme de rapports de réunions d'experts, de documents d'orientation et d'instruments.

24. Faisant partie des trois organisations internationales de normalisation reconnues dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (l'Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), aux côtés de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et de l'organe directeur de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) – la Commission des mesures phytosanitaires (CMP) –, la Commission du Codex Alimentarius joue un rôle important dans les échanges internationaux de produits alimentaires. Ses orientations servent de références pour établir des normes nationales, réduire autant que possible le fardeau réglementaire dans le commerce transfrontalier et promouvoir une harmonisation à l'échelle mondiale.

25. La FAO continuera de soutenir et de contribuer activement à la coordination intergouvernementale et intersectorielle de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. Elle renforcera les activités qu'elle mène avec les organisations de normalisation de l'Accord SPS, le Groupe d'experts de haut niveau pour l'approche «Une seule santé» et d'autres organisations faisant campagne en faveur de cette approche.

26. Le renforcement de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments et l'application des normes de sécurité sanitaire des aliments, à l'échelle mondiale et à tous les niveaux subsidiaires, ne seront possibles qu'avec le soutien des Membres de la FAO et la participation de ces derniers au processus. C'est particulièrement vrai lorsque l'objectif global est l'amélioration de la santé publique et du commerce dans le contexte de systèmes agroalimentaires en pleine évolution. La FAO continuera d'encourager et d'aider les Membres et les parties prenantes à participer activement aux débats et aux activités intéressant la gouvernance mondiale de la sécurité sanitaire des aliments.

27. Les mesures stratégiques (A1) visant à concrétiser la résultante stratégique 1 sont les suivantes:

A1.1 Continuer à soutenir la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et le Secrétariat de la Commission pour faire avancer le processus d'établissement de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Afin de réaliser cet objectif, il faut que les parties prenantes et les Membres de la FAO, en particulier les pays en développement ou en transition, participent davantage aux travaux du Codex. L'Organisation continuera de multiplier les contacts avec différentes parties prenantes et d'élargir l'appui en faveur de l'élaboration des normes internationales. Elle envisagera de nouvelles méthodes de travail, notamment l'utilisation d'outils en ligne au service de la communication, du partage de l'information, de la collaboration et de l'organisation des réunions. Elle continuera de promouvoir l'appui en faveur du Fonds fiduciaire du Codex et l'utilisation des normes Codex à des fins d'harmonisation et de développement des cadres réglementaires nationaux.

A1.2 Encourager une plus grande coordination et un dialogue approfondi, conformément à l'approche «Une seule santé».

La FAO facilitera le dialogue et les activités entreprises en tenant compte du mandat, des responsabilités et des obligations de chaque partie prenante, y compris les organisations régionales et internationales. Elle encouragera la coopération entre de nombreux secteurs, notamment ceux de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé publique, de l'agriculture, de la santé animale et végétale, de l'économie, de l'éducation, du commerce, de l'environnement et de la législation alimentaire en général à tous les niveaux pertinents, nationaux et internationaux. Des initiatives particulières porteront notamment sur les activités de coordination et l'établissement de réseaux techniques multipartites relatifs aux enjeux actuels et émergents en matière de sécurité alimentaire. La FAO encouragera les Membres à continuer d'établir des normes de sécurité sanitaire des aliments en tenant dûment compte des capacités de toutes les parties prenantes (par exemple les petits exploitants – femmes et hommes – et les MPME), ce qui contribuera à améliorer la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. L'Organisation continuera de prêter une assistance intégrée et cohérente aux pays dans le cadre des efforts consentis pour réglementer

et surveiller l'utilisation des antimicrobiens, prévenir et réduire autant que possible le développement et la propagation de la résistance aux antimicrobiens dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires, chez les êtres humains et dans l'environnement, et limiter ses effets sur la sécurité sanitaire et l'intégrité de la filière alimentaire. Les mesures correspondantes seront prises conformément au Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025¹⁰, qui a été élaboré conformément à la résolution 4/2015 de la Conférence de la FAO, visant à lutter contre ce fléau à l'échelle mondiale¹¹.

A1.3 Renforcer la communication sur la sécurité sanitaire des aliments et les risques.

Il s'agira d'aider les décideurs et autres acteurs pertinents à mieux faire comprendre les incidences de la sécurité sanitaire des aliments sur la société, en particulier sur la santé et sur les moyens d'existence.

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, par exemple, est un événement susceptible de contribuer à mieux faire connaître comment la sécurité alimentaire et le commerce des aliments dépendent de la sécurité sanitaire des aliments et comment celle-ci conditionne l'économie et les entreprises privées. La FAO poursuivra ses activités de sensibilisation et de communication, notamment auprès des acteurs du secteur privé, par exemple les MPME et les associations d'agriculteurs et de producteurs, ainsi que les consommateurs et les associations de consommateurs, les organisations non gouvernementales (ONG) et les organisations de la société civile. Cela permettra aussi de mobiliser des investissements visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, notamment au moyen du renforcement des capacités, des infrastructures, de la gestion des données et des partenariats. Par ailleurs, la FAO continuera de fournir des orientations et d'aider les Membres en ce qui concerne la communication des risques.

Résultante stratégique 2: Les décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments se fondent sur des éléments scientifiques et des faits probants.

28. Depuis quelques dizaines d'années, le Programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments est un programme de référence, qui fait autorité au niveau mondial s'agissant des données scientifiques fondées sur des éléments factuels en matière de sécurité sanitaire des aliments. Grâce au regroupement de toute une série d'avis d'experts, de ressources et d'instruments, il a permis d'établir des principes et méthodes permettant d'évaluer les différents types de dangers. Il a aussi contribué à éclairer les décisions prises par les Membres du Codex et de la FAO en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.

29. Afin que la Commission du Codex Alimentarius puisse poursuivre ses activités, il faut que des conseils avisés continuent d'être communiqués en temps utile dans le cadre du Programme, par l'intermédiaire de ses groupes d'experts permanents, à savoir le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, ainsi que de réunions spéciales d'experts.

30. Les connaissances scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et les technologies liées à l'alimentation évoluent sans cesse et de nouveaux enjeux apparaissent. La FAO tient compte des incidences potentielles des tendances et évolutions observées dans les systèmes agroalimentaires, qui ont des répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments. Elle adopte aussi des approches tournées vers l'avenir, par exemple des analyses prospectives et des activités de veille, afin de recenser, sans attendre que ce soit nécessaire, les nouveaux enjeux et d'évaluer leurs répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments. Ces approches peuvent aider à évaluer les tendances et les facteurs déterminants, ainsi que les enjeux qui ont des incidences sur le plan de la réglementation, et à informer rapidement les décideurs et les responsables politiques pour qu'ils puissent prendre des décisions éclairées et appropriées. À cet égard, pour que la FAO continue de communiquer les informations les plus récentes qui aident les Membres et le Codex à prendre des décisions à caractère urgent, il faut

¹⁰ <https://www.fao.org/3/cb5545fr/cb5545fr.pdf>.

¹¹ <https://www.fao.org/3/MO153F/MO153F01.htm#Resolution4>.

poursuivre l'actualisation et la révision des méthodes et des approches sur lesquelles reposent l'évaluation des risques et les avis fondés sur l'analyse des risques.

31. Dans divers domaines scientifiques, il convient de continuer à s'interroger sur les capacités et sur les activités d'évaluation des risques et des avantages. À cet égard, il faut disposer de données de qualité sur la sécurité sanitaire des aliments. C'est très important car la gestion des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments et la prise de décisions nécessitent d'accorder toujours plus d'attention à cet enjeu dans certaines situations touchant à la sécurité alimentaire et en ce qui concerne certains facteurs liés à la durabilité et à la résilience des systèmes agroalimentaires. De ce fait, il est important de produire des données ventilées par sexe lorsque celles-ci contribuent à la compréhension et au traitement des inégalités de genre et des inégalités sociales, en tant que causes sous-jacentes de facteurs d'inefficacité au sein de la chaîne de valeur et comme éléments susceptibles d'entraver l'adoption de mesures de sécurité sanitaire des aliments.

32. La FAO doit continuer d'aider les Membres à produire, interpréter et conserver des données de qualité, suivant à un ensemble d'approches et de processus normalisés. L'Organisation peut aussi fournir des données utiles lorsque celles d'un pays font défaut. L'obtention de données de qualité repose aussi sur la coordination des activités des Membres, des parties prenantes et des partenaires de la FAO. Il est par ailleurs important que les résultats des analyses des données soient accessibles dans un cadre à la fois sûr et protégé, pour que les Membres et la communauté internationale de la sécurité sanitaire des aliments puissent en tirer parti et que les processus décisionnels soient plus efficaces, aussi bien au niveau régional qu'à l'échelle mondiale.

33. La collecte d'informations fiables et solides sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et la communication de ces informations en temps voulu aux autorités compétentes sont essentielles si l'on veut avancer dans la réalisation des objectifs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Aussi faut-il diffuser des messages dépourvus d'ambiguïtés, qui n'entraînent pas d'interprétations erronées. Il est important de continuer à tirer parti des capacités et des instruments qui permettent une communication efficace sur les risques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la correction immédiate des erreurs de communication.

34. Les mesures stratégiques (A2) visant à concrétiser la résultante stratégique 2 sont les suivantes:

A2.1 Poursuivre et améliorer la formulation des avis scientifiques de pointe communiqués par les groupes d'experts FAO/OMS de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.

Le Programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments continuera ainsi d'être une référence à l'échelle mondiale aux fins de l'établissement de normes nationales et internationales, ainsi qu'au service de la gestion des risques et d'autres processus décisionnels sur les enjeux actuels et nouveaux dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

A2.2 Améliorer, adapter et actualiser régulièrement les approches fondées sur des éléments scientifiques, des faits probants et l'analyse des risques, ainsi que les méthodes et les compétences qui permettent de communiquer des avis scientifiques faisant autorité au Codex, aux Membres de la FAO et à d'autres organismes du système des Nations Unies.

Il est ici question de différents types de risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, notamment les risques chimiques, microbiologiques et physiques, ainsi que des capacités d'évaluation de ces risques. À cet égard, un certain nombre d'approches deviennent de plus en plus pertinentes. Dans le domaine de l'évaluation des risques liés aux substances chimiques, les approches fondées sur des essais autres que les essais sur animaux et l'exposition simultanée à plusieurs contaminants sont l'objet d'un nombre croissant d'études approfondies. En ce qui concerne l'évaluation des risques microbiologiques, un autre exemple est le développement rapide de la modélisation des données produites au moyen des technologies génétiques et des approches reposant sur les mégadonnées.

A2.3 Mieux comprendre et mieux évaluer l'importance des avis et des orientations scientifiques sur les questions relatives à la sécurité alimentaire des aliments pour les Membres de la FAO et les parties prenantes concernées.

À cette fin, il est essentiel de sensibiliser les Membres et les parties prenantes concernées à l'importance du partage de l'information, notamment pour réaliser de bonnes évaluations des risques. Dans ce contexte, la FAO fera participer de nouveaux experts aux groupes FAO/OMS afin d'améliorer l'analyse des données, par exemple les données issues de tous les domaines scientifiques liés à l'approche «Une seule santé», et de mieux saisir les risques actuels et à venir dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

A2.4 Mieux définir les nouveaux enjeux de sécurité sanitaire des aliments liés aux tendances récentes et aux nouveaux facteurs grâce à l'adoption d'approches anticipatrices et prospectives et associer ces approches à des évaluations des risques fondées sur des éléments scientifiques et factuels, en faveur de la prise de décisions plus éclairées et de politiques plus efficaces.

A2.5 Tenir à jour et affiner les principales bases de données internationales sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple les bases de données du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires), qui contiennent des informations et des orientations mondiales, et les plateformes du type de celle de la FAO sur les aliments génétiquement modifiés¹². Cela contribuera à une meilleure coordination et à la diffusion des données et des informations à tous les Membres de la FAO.

Résultante stratégique 3: Les systèmes nationaux de contrôle des aliments sont renforcés et améliorés en permanence.

35. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments ont un double objectif: protéger la santé des consommateurs et établir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, aussi bien au niveau régional qu'à l'échelle internationale. Afin de continuer à présenter un intérêt dans le contexte dynamique et multiforme de la sécurité sanitaire des aliments, les systèmes nationaux de contrôle des aliments doivent permettre de bien connaître la situation et être suffisamment anticipatifs et souples pour évoluer et progresser au fil du temps¹³.

36. En vue d'éviter que les interventions menées face aux incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments ne soient imposées par les événements, il faut que les Membres de la FAO renforcent leurs capacités de détection en amont des dangers potentiels et qu'ils évaluent et gèrent les risques correspondants, afin d'établir des systèmes nationaux de contrôle des aliments qui reposent sur les principes d'anticipation, de prévention et d'atténuation.

37. Beaucoup d'autres volets des systèmes nationaux existants pourraient tirer profit d'un appui supplémentaire de la FAO. Ainsi faut-il renforcer la communication et la coordination entre les différentes autorités compétentes qui participent au contrôle des aliments. Les cadres juridiques et réglementaires doivent aussi être actualisés et renforcés et il faut mobiliser davantage de ressources pour exécuter des fonctions de base, par exemple les inspections et les actions coercitives. Dans l'ensemble, ces systèmes manquent d'un financement stable et prévisible qui permette d'adapter les compétences de leur personnel, de concevoir des programmes solides, de faire face aux coûts d'exploitation et d'investir dans les instruments essentiels d'analyse. Il faut par ailleurs consacrer des efforts supplémentaires au renforcement des capacités de planification, de suivi et d'évaluation et continuer à consolider les programmes de contrôle des aliments de manière à engager un cycle continu d'améliorations. Il faut aussi accroître les investissements en faveur des capacités et des ressources afin que les Membres de la FAO utilisent le modèle d'analyse des risques pour orienter les

¹² <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/gm-foods-platform/en/> (en anglais).

¹³ FAO. 2013. *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments*. CXG 82-2013. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B82-2013%252FCXG_082f.pdf.

programmes de contrôle des aliments. C'est particulièrement important lorsque l'on dispose de peu de ressources pour démarrer.

38. Les normes, orientations et autres ressources du Codex Alimentarius, qui sont élaborées à partir d'approches fondées sur des données scientifiques et factuelles et tenant compte des risques, offrent aux Membres de la FAO une base pour améliorer en permanence les systèmes nationaux de contrôle des aliments et élaborer des ressources adaptées à la gouvernance nationale et régionale de la sécurité sanitaire des aliments. Il faut que les Membres soient en mesure de déterminer dans quels domaines le renforcement des capacités est le plus nécessaire, selon la taille des entreprises nationales du secteur alimentaire et la capacité des différents acteurs concernés de fournir constamment des aliments sûrs, conformément aux pratiques et aux obligations établies. Ainsi, les autorités compétentes pourraient envisager l'intégration d'approches réglementaires et non réglementaires qui permettent de traiter les problèmes de sécurité sanitaire des aliments.

39. La modernisation des outils numériques et d'autres technologies est nécessaire pour améliorer le contrôle des aliments. Toutefois, pour pouvoir les utiliser de manière efficace, les Membres de la FAO doivent investir dans les ressources humaines, les infrastructures et les mécanismes de protection des données et de la vie privée.

40. Les mesures stratégiques (A3) visant à concrétiser la résultante stratégique 3 sont les suivantes:

A3.1 Fournir un appui technique aux membres de la FAO aux fins de l'évaluation de leurs systèmes de contrôle des aliments, de la définition des besoins et de la conception de programmes intégrés de renforcement des capacités.

Lorsqu'ils réalisent des évaluations, les Membres peuvent tirer parti de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS¹⁴. Celui-ci les aide à suivre les améliorations obtenues au fil du temps et, au bout du compte, renforce la responsabilisation.

A3.2 Sur demande, aider les Membres de la FAO et les parties prenantes concernées, en particulier dans les pays en développement ou en phase de transition économique, à participer plus activement aux activités du Codex Alimentarius.

Cela permettra d'obtenir une plus grande diversité de points de vue, de faire participer davantage de parties aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et d'établir des normes et des orientations plus largement applicables à l'échelle mondiale. Les Membres de la FAO doivent renforcer les capacités qui permettent d'adopter les normes, codes d'usages, orientations et recommandations du Codex aux niveaux local et national, ainsi que d'harmoniser la réglementation nationale ou régionale en utilisant les textes pertinents du Codex. Il s'agit aussi de renforcer les capacités nationales qui permettent de collaborer fructueusement avec la Commission, grâce à l'établissement de processus de travail et de mécanismes de communication efficaces au niveau national (et au niveau régional, le cas échéant), ainsi qu'à de meilleures compétences techniques.

A3.3 Soutenir les Membres de la FAO dans l'élaboration et l'actualisation de leurs normes de sécurité sanitaire des aliments, cadres juridiques et politiques gouvernementales, ainsi que de leurs procédures et directives au niveau opérationnel.

On disposera ainsi de la base nécessaire pour renforcer le contrôle des aliments fondé sur des éléments scientifiques et factuels et tenant compte des risques, notamment les programmes d'inspection et de surveillance, les services d'analyse, les mécanismes d'alerte rapide et les interventions d'urgence. Il faut veiller à sensibiliser les décideurs en vue d'une meilleure coordination entre les autorités compétentes sur les questions de sécurité sanitaire des aliments dans différents secteurs. Avec le soutien de ses partenaires, la FAO aidera aussi les Membres et les parties prenantes concernées à renforcer leurs capacités quant aux

¹⁴ FAO et OMS. 2019. *Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires – Introduction et glossaire*. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, n° 7/1. Rome. <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/CA5334fr>.

infrastructures et services de contrôle des aliments.

A3.4 Aider les Membres de la FAO à produire des données pertinentes sur la sécurité sanitaire des aliments pour rendre compte de la situation et du contexte des différents pays.

La qualité des données nationales est un élément fondamental pour que les systèmes nationaux de contrôle des aliments soient efficaces. Ces données doivent refléter la situation de la sécurité sanitaire des aliments en termes de dangers et de risques au niveau national ou à d'autres échelons pertinents. Les Membres de la FAO pourront ainsi plus facilement prendre des décisions en matière de gouvernance, en particulier quant aux risques jugés acceptables et aux dispositions nécessaires pour atténuer les risques. Le suivi de la mise en œuvre des réglementations ou des résultats opérationnels et des méthodes de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments sera par ailleurs facilité, tout comme la définition des besoins en termes de recherche et d'innovation. Cela permettra aussi de soutenir les Membres dans leurs efforts de communication des risques. En outre, la qualité des données nationales est la clé de voûte du programme relatif aux avis scientifiques de la FAO et de l'OMS à l'appui de l'établissement des normes alimentaires internationales.

A3.5 Aider les Membres de la FAO et les parties prenantes concernées à adopter les avancées technologiques utiles, notamment les technologies numériques, dans le cadre du contrôle des aliments et de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, aux fins suivantes:

- produire et analyser les données qui permettent d'élaborer des programmes adaptés de surveillance des dangers potentiels tout au long de la filière alimentaire et de diffuser des conseils sur la gestion des risques;
- rationaliser la communication et les opérations entre les entités publiques et privées sur les questions intéressant la sécurité sanitaire des aliments. Il s'agira notamment de soutenir les initiatives de transformation numérique des organisations, d'améliorer la qualité et la précision des échanges de données et d'informations et de développer les échanges en ligne relatifs aux certifications, aux audits et à d'autres interactions;
- intégrer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et les mécanismes de contrôle des aliments au sein des plateformes de commerce électronique et des nouveaux circuits de commercialisation;
- adopter des approches efficaces et renforcer la préparation aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les capacités d'intervention et la gestion de ces situations, notamment la détection précoce des incidents et des dangers potentiels, et les alertes correspondantes.

Résultante stratégique 4: La collaboration des parties prenantes publiques et privées est favorisée afin de garantir la gestion et les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires.

41. Le seul moyen de garantir l'innocuité des aliments destinés à la consommation est l'engagement pleinement conscient et actif de tous les acteurs de l'ensemble de la filière alimentaire au service de la préservation de la sécurité sanitaire des aliments. La responsabilité de l'élaboration et de l'application des politiques est du ressort des autorités compétentes concernées, mais les organisations publiques et les entités privées doivent collaborer pour faire progresser la science, innover dans la production et la transformation des aliments et offrir une gestion opérationnelle plus efficace de la sécurité sanitaire des aliments.

42. La sécurité sanitaire des aliments doit en outre être obtenue en faisant preuve d'esprit d'anticipation. Son traitement de manière passive, par exemple en affrontant les incidents au fur et à mesure qu'ils se manifestent, provoque des perturbations sanitaires, crée des déchets, se traduit par des doutes sur les aliments et par une défiance envers les autorités chargés de l'alimentation et, au bout du compte, tous les acteurs concernés en payent le prix. Il est essentiel que la sécurité sanitaire des aliments soit gérée selon les principes de précaution, qui doivent par conséquent être pris en compte lors de la conception et de l'exécution des programmes généraux liés à l'alimentation.

43. Les partenariats établis avec les gouvernements, les organisations publiques, le monde universitaire et le secteur privé permettent à la FAO d'avoir accès à de nouveaux instruments et à de nouvelles approches et d'accroître les ressources qu'elle offre à ses Membres à l'appui de leurs activités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments¹⁵. C'est particulièrement important en ce qui concerne les principaux domaines techniques, notamment la transformation numérique, la gestion et la diffusion des données et la sécurité informatique.

44. Les ressources doivent être consacrées au renforcement des capacités et des infrastructures nécessaires pour faire en sorte que les acteurs publics et privés du système alimentaire collaborent et appliquent des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments conformes aux normes reconnues au niveau international. L'expérience acquise et les enseignements tirés de l'expérience par les Membres de la FAO et dans tous les secteurs doivent être documentés et partagés pour soutenir l'amélioration globale de la prévention des problèmes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.

45. Les mesures stratégiques (A4) visant à concrétiser la résultante stratégique 4 sont les suivantes:

A4.1 Aider les gouvernements et les acteurs de la filière alimentaire, en partant de la production primaire et en intégrant les secteurs connexes, le monde universitaire, les consommateurs et d'autres parties prenantes, à adopter des programmes préventifs de gestion et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments qui soient inclusifs et tiennent compte de la dimension de genre.

Cela permettra d'élaborer des approches inclusives et intégrées visant à prévenir et à traiter les problèmes de sécurité sanitaire des aliments intéressant le commerce et la santé publique, ainsi que des interventions relatives à la sécurité sanitaire des aliments qui permettent à la fois de mener des activités courantes et de faire face aux urgences ou aux crises au sein de la filière alimentaire.

A4.2 Fournir aux parties prenantes des instruments et des ressources qui leur permettent de faire des choix éclairés et de mener des interventions qui, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tiennent compte des priorités des différents pays, des risques et des besoins particuliers des acteurs qu'elles représentent.

On y parviendra en trouvant un juste équilibre entre les modes de fonctionnement existants et l'adoption de nouvelles technologies, tout en veillant à ce que la transformation des systèmes agroalimentaires ne nuise pas à la sécurité sanitaire des aliments.

A4.3 Faire en sorte que les enseignements tirés des programmes et des initiatives de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et régional puissent éclairer les travaux normatifs à l'échelle mondiale et renforcer le dialogue sur la sécurité sanitaire des aliments.

A4.4 Appuyer les initiatives visant à créer des programmes de formation qui rendent mieux compte de la complexité de la sécurité sanitaire des aliments et du besoin de collaboration interdisciplinaire.

46. La FAO continuera à collaborer avec le monde universitaire en vue d'adapter les programmes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, en veillant à ce que les disciplines telles que la gestion des données et des connaissances, l'évaluation des risques et la communication sur les risques soient bien prises en compte.

¹⁵ La FAO considère que la mobilisation du secteur privé permettra de nouer des partenariats stratégiques, de renforcer l'action collective multipartite et de trouver des solutions novatrices prises en main et pilotées par les pays afin d'aider les Membres à réaliser les ODD et, au bout du compte, de porter à leur maximum les effets positifs pour les bénéficiaires auxquels l'Organisation prête une assistance. On trouvera un compte rendu détaillé des critères de participation dans la Stratégie de la FAO relative à la mobilisation du secteur privé 2021-2025. Pour plus d'informations, voir <https://www.fao.org/connect-private-sector/fr/>.

III. Mise en œuvre et suivi

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

47. La sécurité sanitaire des aliments, enjeu qui intéresse de nombreuses fonctions et unités de la FAO, risque d'être traitée de manière fragmentaire et, dans une certaine mesure, de ne pas être envisagée de la même manière d'un secteur à l'autre. Pour éviter cela, la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments (ESF) fournira des orientations techniques générales et apportera son soutien aux autres unités de l'Organisation et aux bureaux décentralisés. Elle dispose des capacités qui lui permettent de veiller à ce que les pratiques mises au point dans un pays, une région ou un secteur particulier en matière de sécurité sanitaire des aliments respectent les normes mondiales, découlent d'enseignements tirés de l'expérience dans d'autres pays et dans d'autres contextes et intègrent les avancées techniques ou stratégiques les plus récentes.

48. La mise en œuvre des Priorités stratégiques prendra en compte un certain nombre de stratégies et d'orientations de l'Organisation. Dans le cadre de sa collaboration avec le secteur privé, la FAO appliquera la Stratégie relative à la mobilisation du secteur privé 2021-2025¹⁶. Celle-ci met notamment en avant le fait que l'Organisation doit rester neutre et indépendante lorsqu'elle collabore avec des partenaires privés, et qu'elle porte à son maximum l'impact au niveau local, en particulier en ce qui concerne les petits exploitants agricoles, suivant les principes qui consistent à ne laisser personne de côté et à ne pas nuire, conformément au Cadre de la FAO relatif à la pauvreté rurale extrême¹⁷. Par ailleurs, conformément au Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition¹⁸, l'Organisation respectera aussi les principes d'intégrité, d'équité et d'objectivité dans la fourniture à ses Membres d'informations étayées par des éléments concrets. Au cours de ce processus, dans le respect total des accords et principes relatifs à la confidentialité et aux licences de données^{19,20}, la possibilité offerte à la FAO et à ses Membres d'accéder aux données sera essentielle pour réaliser les objectifs du Programme relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

49. La FAO abordera de nouveaux domaines techniques importants qui intéressent l'amélioration des systèmes de contrôle des aliments et la transformation des systèmes agroalimentaires. Elle entend communiquer des avis adaptés aux réalités du moment et contribuer au renforcement des capacités de ses Membres et des parties prenantes en matière de production et d'échange efficaces de données, ainsi qu'en ce qui concerne l'adoption d'instruments novateurs d'analyse et d'interprétation des données. Ainsi, la FAO renforcera les compétences de son personnel et attirera de nouveaux collaborateurs et experts dans ces domaines techniques essentiels. L'Organisation établira des partenariats avec des experts pour renforcer ses capacités et saisir les possibilités offertes par la transformation numérique, ainsi que pour trouver des compromis et tirer parti des opportunités et des instruments offerts.

50. Il convient de souligner le partenariat qui existe depuis plusieurs dizaines d'années entre la FAO et l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les deux organisations conjuguent leurs compétences sans pareilles dans le cadre d'une association à la fois utile et fructueuse. Elles proposent des programmes mondiaux de sécurité sanitaire des aliments tournés vers l'avenir, qui leur permettent de continuer à promouvoir cet enjeu et à renforcer l'appui conjoint qu'elles offrent aux Membres. La FAO et l'OMS se sont aussi engagées à planifier l'élaboration d'un cadre commun de mise en œuvre, après l'approbation de leurs orientations stratégiques respectives.

¹⁶ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb3352fr>.

¹⁷ <https://www.fao.org/3/ca4811en/ca4811en.pdf> (en anglais).

¹⁸ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/i7494en/> (en anglais).

¹⁹ FAO. *Privacy Policy for Use of FAO Applications* (politique de confidentialité relative à l'utilisation des applications de la FAO) [en ligne]. <https://www.fao.org/contact-us/privacy-policy/en/>.

²⁰ Base de données se rapportant aux législations nationales et aux accords internationaux ayant trait à l'alimentation, l'agriculture et les ressources naturelles renouvelables (en incluant les domaines des pêches, de la foresterie et de l'eau (Base de données FAOLEX) [en ligne]. <https://www.fao.org/faolex/opa/opa/fr/>, et FAO. 2020. *Politique sur les licences de données ouvertes pour les bases de données statistiques*. <https://www.fao.org/3/ca7570fr/ca7570fr.pdf>.

51. De nombreux partenaires de la FAO sont des organismes du système des Nations Unies. Outre l'OMS, on peut citer le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), le Programme alimentaire mondial (PAM), l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI), l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA). La FAO a aussi pour partenaires d'autres organisations internationales, par exemple l'OIE, la Banque mondiale et l'OMC (qui héberge le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce²¹), ainsi que des ONG et des entités du secteur privé.

52. Il est aussi important de mettre en avant un certain nombre d'autres activités remarquables et particulières que la FAO a menées en collaboration avec ses partenaires, à savoir:

- le soutien apporté à l'exécution de l'approche «Une seule santé», qui vise à protéger la santé des êtres humains, des animaux, des végétaux et de l'environnement. À cet égard, la FAO collabore avec d'autres organismes du système des Nations Unies, en particulier l'OMS, le PNUE et l'OIE. Aux niveaux régional et national, l'Organisation collabore avec les organismes, les institutions financières et les ONG susmentionnés, ainsi qu'avec les autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments²²;
- l'élaboration du Plan d'action contre la résistance aux antimicrobiens, qui est en cours d'exécution. À cet égard, la FAO collabore étroitement avec l'OMC et l'OIE, le secteur privé, le monde universitaire, des organisations de la société civile et des institutions financières;
- la gestion, avec l'OMS, du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, réseau fondé sur le volontariat auquel participent plus de 700 représentants des autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments de 186 Membres. Le Réseau facilite l'échange rapide d'informations lorsque se manifestent des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du commerce alimentaire international²³.

53. La FAO participe aussi activement à diverses initiatives de sensibilisation. Avec l'aide de la Commission du Codex Alimentarius et de l'OMS, l'Organisation a mis sur pied la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, afin de mieux faire connaître l'importance de cet enjeu, de mobiliser une participation active et d'obtenir des investissements durables²⁴.

54. La FAO entend renforcer les partenariats existants afin d'avancer dans la concrétisation des objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre des *Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments*, elle vise à tirer parti de partenariats stratégiques avec des entités publiques et privées pour renforcer les ressources humaines et accroître les investissements. Nombre des nouveaux domaines que la FAO entend développer davantage grâce à ces partenariats font partie des quatre Priorités stratégiques.

Investissements en faveur de la concrétisation des Priorités stratégiques

55. La disponibilité d'«aliments sains pour tous à tout moment», conformément à la vision de la FAO, exige des efforts et des investissements de la part des entités publiques et privées. Ainsi faut-il consacrer davantage d'investissements au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Ces derniers couvrent de nombreux domaines liés à la sécurité sanitaire des aliments dont la responsabilité incombe aux gouvernements, notamment la gouvernance et l'établissement de normes, les politiques, lois et réglementations, le suivi et la surveillance, les inspections et actions coercitives, la préparation aux situations de crise et la gestion des interventions, ainsi que l'évaluation, la communication et la gestion des risques.

²¹ La FAO est l'un des membres fondateurs du Fonds, aux côtés de l'OMS, de l'OMC et de la Banque mondiale; la CIPV et le Codex sont membres du Groupe de travail du Fonds.

²² FAO. Une seule santé [en ligne]. <https://www.fao.org/one-health/fr>.

²³ FAO. Sécurité sanitaire et qualité des aliments – Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES Sécurité sanitaire des aliments) [en ligne]. <http://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/empres-food-safety/fr/>.

²⁴ Codex Alimentarius – Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments – 2022 [en ligne]. fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/fr/.

56. De nouveaux investissements s'imposent dans le cadre des efforts de la FAO en faveur de la participation des parties prenantes qui interviennent dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux mondial et local. Il s'agit des décideurs, des autorités chargées de la réglementation, des acteurs du secteur de l'alimentation et des entreprises connexes, des organisations de consommateurs et de tous les consommateurs susceptibles de tirer parti d'une communication plus rapide des informations sur les questions intéressant la sécurité sanitaire des aliments, en particulier pour prendre des décisions plus judicieuses et plus équilibrées.

57. Des investissements sont en outre nécessaires pour assurer l'intégration des principes de sécurité sanitaire des aliments dans les opérations de la filière alimentaire, en particulier lorsque les systèmes agroalimentaires deviennent *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables, tout en conservant l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement. Les technologies et instruments novateurs, par exemple dans le cadre du développement de nouveaux aliments et de nouvelles sources de nutriments, exigeront des investissements pour assurer la gestion et le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Enfin, l'éducation et la formation des futurs spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments sont essentielles si l'on entend progresser dans ce domaine et, de ce fait, elles nécessitent davantage d'investissements. Des activités de formation doivent être financées pour que les membres du personnel puissent acquérir les connaissances et les compétences qui leur permettent de relever les défis et de saisir les opportunités qui se présentent dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la transformation des systèmes agroalimentaires.

58. Dans son Cadre stratégique 2022-2031, la FAO a défini l'égalité femmes-hommes, la jeunesse et l'inclusion comme étant des thèmes importants et transversaux qui devaient être pris en compte dans tous les travaux programmatiques de l'Organisation, afin de promouvoir une intégration et une prise en compte plus systématiques de ces enjeux dans l'ensemble des activités de la FAO. Ce sera par conséquent le cas lors de la mise en œuvre des mesures stratégiques.

59. Pour que nous puissions tous jouir d'une alimentation saine, il faut adopter une approche qui tienne compte des questions de genre et qui permette de lutter contre les obstacles d'ordre culturel à l'accès des femmes des zones rurales aux activités de renforcement des capacités et aux services de vulgarisation, ainsi qu'aux financements, aux technologies et aux marchés, lorsque celles-ci doivent répondre aux exigences de sécurité sanitaire des aliments et appliquer les mesures correspondantes. Les femmes travaillent souvent au sein des chaînes de valeur de l'économie parallèle et, par conséquent, des mesures spéciales doivent être prises pour faire en sorte que les détaillants et les acteurs du secteur informel qui vendent des aliments et préparent des plats à emporter aient accès à l'eau potable et à des infrastructures appropriées, par exemple des installations permettant l'évacuation des déchets et un stockage sans risques, ou encore des espaces sûrs et hygiéniques, pour qu'ils puissent garantir la sécurité sanitaire des aliments et éliminer les déchets alimentaires en réduisant autant que possible les dégâts causés à l'environnement.

60. En ce qui concerne la jeunesse, le Plan d'action en faveur des jeunes ruraux, pleinement intégré dans le Plan à moyen terme (PMT) de la FAO, a été conçu dans le but de contribuer à la réalisation des ODD en donnant les mêmes moyens d'action aux jeunes femmes et aux jeunes hommes des zones rurales et en protégeant les enfants et d'autres groupes de jeunes exclus, en tant que gardiens actuels et futurs de nos écosystèmes et de nos systèmes alimentaires et, dans le même temps, comme acteurs essentiels de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments au sens large.

61. Les efforts consentis par la FAO pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments garantiront l'inclusion de tous, en particulier les personnes exclues, marginalisées ou vulnérables, qu'il s'agisse de producteurs ou de consommateurs. L'introduction de nouvelles politiques de sécurité sanitaire des aliments peut présenter des difficultés pour les petits producteurs et le recours aux technologies risque d'aggraver les inégalités en raison de capacités et de possibilités d'accès diverses. Il est essentiel que les activités de sensibilisation et d'éducation des consommateurs tiennent compte des vulnérabilités et touchent tout le monde.

62. Il faut aussi davantage investir dans d'autres domaines qui relèvent de la responsabilité de parties prenantes nationales ou internationales, notamment la production, la transformation, la distribution et le commerce d'aliments, la gestion des problèmes et des incidents, les approches de traçabilité alimentaire et de rappels et l'infrastructure et les technologies informatiques.

Suivi de la concrétisation des Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031 et communication d'informations

63. Le suivi des progrès et de la concrétisation des Priorités stratégiques et les rapports correspondants seront réalisés conformément à l'ensemble des mécanismes et cycles du Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO. La planification et la concrétisation des Priorités stratégiques seront par ailleurs menées de manière à mieux atteindre les objectifs du Cadre stratégique.

64. La concrétisation des Priorités stratégiques, ou de parties de celles-ci, sera planifiée conformément aux priorités, calendriers, capacités et ressources définis par la FAO et ses partenaires. Les risques liés à la capacité de l'Organisation d'obtenir les résultantes stratégiques proposées dans les délais fixés seront établis pendant toute la durée du processus et, dans la mesure du possible, des mesures d'atténuation seront prises. Ces risques peuvent découler du fait de collaborer avec de multiples partenaires et dépendre de conditions externes liées aux résultats obtenus et aux mesures connexes prises pour avancer en conséquence.

65. Dans le cadre du processus de planification, des indicateurs relatifs à l'obtention des résultantes stratégiques et à l'exécution des activités seront établis. Ils comprendront des valeurs de référence, des cibles et des mesures mises au point dans la perspective des objectifs du Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO, en particulier en ce qui concerne les domaines de travail programmatique relevant du DPP «Des aliments salubres pour tous» (AN 3) et d'autres DPP pertinents (AN 5 et AP 3). Ces indicateurs pourraient par exemple permettre d'évaluer les aspects à la fois qualitatifs et quantitatifs de l'exécution des activités et de l'obtention des résultats. Les indicateurs quantitatifs pourraient être particulièrement utiles pour évaluer l'appui et les contributions de la FAO tout le long du processus. Les indicateurs qualitatifs pourraient quant à eux donner un aperçu de la valeur et de l'impact des activités de la FAO.

66. S'agissant des activités envisagées, des plans d'action seront mis au point et assortis de délais et de jalons établis en fonction des priorités de la gestion axée sur les résultats. Les délais relatifs à des aspects ou à des domaines d'exécution particuliers sont susceptibles d'être répartis entre différentes phases appropriées aux fins de la gestion et de la communication d'information et assortis d'indicateurs et de plans d'action plus précis en faveur d'une exécution à plus court terme.

67. Le suivi des progrès obtenus quant aux résultantes et aux mesures stratégiques dépendra de la collecte des données nécessaires et de l'introduction des améliorations attendues pour progresser et atteindre les cibles. Afin d'exploiter plus efficacement les ressources servant à la collecte et à l'évaluation des données, on cherchera des synergies avec les activités de suivi d'autres programmes pertinents, notamment dans le cadre du Plan stratégique du Codex 2020-2025²⁵, du projet de Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (2022-2030)²⁶, de l'approche «Une seule santé»²⁷ et de la résistance aux antimicrobiens²⁸.

68. La communication des rapports sur les progrès obtenus sera en gros alignée sur le cycle et les mécanismes de présentation des rapports du Cadre stratégique de l'Organisation et les voies de communication et de présentation des rapports susmentionnées seront utilisées de manière efficace.

69. Dans le cadre du suivi, de l'évaluation et de la présentation des rapports relatifs à la mise en œuvre et à la concrétisation progressive des Priorités stratégiques, la FAO établira les meilleures approches permettant d'intégrer les informations et les données qui reflètent de la manière la plus complète les résultantes stratégiques intéressant les Membres et les autres parties prenantes.

²⁵ FAO et OMS. 2019. *Plan stratégique du Codex 2020-2025*. Rome. <https://www.fao.org/3/ca5645fr/CA5645FR.pdf>.

²⁶ OMS 2021. *Draft WHO Global Strategy for Food Safety 2022-2030* (projet de Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments pendant la période 2022-2030). <https://bit.ly/3HeXnUW>.

²⁷ FAO. Une seule santé, en ligne. <https://www.fao.org/one-health/fr>.

²⁸ FAO, OMS et OIE. 2019. *Monitoring and evaluation of the global action plan on antimicrobial resistance: framework and recommended indicators* (suivi et évaluation du plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens: cadre et indicateurs recommandés). <https://www.fao.org/3/ca4650en/ca4650en.pdf>.