

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org



Organisation
mondiale de la Santé

CAC/48 INF/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

APPUI SCIENTIFIQUE DE LA FAO ET DE L'OMS AU CODEX: RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS ET LES QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

(Document établi par la FAO et l'OMS)

PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES

1. La fourniture d'avis scientifiques se poursuit à un rythme accéléré. La FAO et l'OMS continuent à élaborer les avis scientifiques demandés. Grâce aux contributions de l'Australie, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la France, du Japon et de l'Union européenne, qui ont été fortement appréciées, les activités ont pu se poursuivre à un rythme élevé. En outre, **ces activités ont pu être réalisées car le programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques fait partie des hautes priorités de la FAO et de l'OMS**, qui ont pris conscience de l'importance qu'il y avait à disposer d'une base scientifique solide pour toutes les normes du Codex. La Commission du Codex Alimentarius (la Commission) reste le premier bénéficiaire du programme conjoint de la FAO et de l'OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques, dont les résultats sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. En outre, d'autres institutions du système des Nations Unies (le Programme alimentaire mondial, par exemple) sollicitent des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Par ailleurs, les résultats du programme conjoint sont également utilisés par les pays membres de la FAO et de l'OMS pour renforcer la prise de décisions fondée sur des données scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux niveaux national et régional. On trouvera ci-après un résumé des avis scientifiques fournis au cours de la période allant de septembre 2024 à août 2025, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC47 INF/2).

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

2. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a tenu sa 100^e réunion du 10 au 19 juin 2025, à Rome (Italie). Cette réunion a eu lieu dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques et à des évaluations de l'exposition alimentaire, et a examiné et établi des spécifications pour huit additifs alimentaires, à savoir l'adipate, le palmitate d'ascorbyle, la gomme de caroube, le diacryl sulfosuccinate de sodium, le bleu de gardénia, les glycolipides, l'extrait de romarin et la thaumatin II. Le Comité a également révisé l'évaluation de la sécurité sanitaire d'un auxiliaire technologique, l'amyloglucosidase (JECFA95-4), extraite de *Rasamsonia emersonii* et exprimée dans *Aspergillus niger*, ainsi que les spécifications d'un additif alimentaire et de six auxiliaires technologiques. Le compte rendu de la réunion est disponible sur les sites web de la FAO¹ et de l'OMS². La version intégrale du rapport et les monographies correspondantes seront publiées ultérieurement sur les mêmes sites.

Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

3. La Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides s'est déroulée du 17 au 26 septembre 2024, à Rome (Italie), et a été suivie d'une session en ligne, le 9 octobre 2024. Cette réunion s'inscrivait dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de

¹ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/jecfa/en/> (en anglais).

² [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en anglais).

pesticides dans les aliments. Les participants ont évalué 37 pesticides, dont 7 nouveaux composés et 7 composés réévalués du point de vue de la toxicité ou des résidus (ou des deux) dans le cadre du programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). La réunion a également traité quatre formulaires de notification de réserve et examiné un certain nombre de questions relatives à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques, à l'évaluation des résidus de pesticides et aux procédures permettant de recommander des limites maximales de résidus. Ces réflexions sont consignées dans le rapport, qui contient également de plus amples informations sur chaque évaluation³.

Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques

4. Des rapports ont été publiés concernant la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (partie 1)⁴, les virus dans les aliments (partie 1)⁵ et les mesures de lutte contre *Campylobacter* spp. dans la chair de poulet⁶. Les rapports des réunions sur les mesures de prévention et d'intervention visant à lutter contre la présence de virus dans les aliments (partie 2) et les modèles d'évaluation des risques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (partie 2) devraient être disponibles d'ici à l'automne 2025. Une réunion a été organisée selon des modalités hybrides, le 26 juillet 2025, pour discuter d'outils simples et faciles à utiliser permettant d'évaluer les risques liés aux virus, conformément à une demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à sa 53^e session.

Autres activités

Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires

5. Depuis 2020, la FAO et l'OMS ont organisé une série de réunions d'experts consacrées à l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, portant sur les allergènes prioritaires, les niveaux seuils, l'étiquetage de précaution, les dérogations et les seuils de référence. Quatre brochures ont été publiées résumant les principaux résultats présentés lors de la 54^e session du CCFH en vue d'améliorer le partage des connaissances et l'harmonisation avec les documents pertinents du Codex.

En juin 2025, une consultation d'experts tenue à Rome a souligné que les allergènes alimentaires constituaient une catégorie unique de dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, nécessitant des approches distinctes en matière d'évaluation et de gestion des risques. Un cadre⁷ a été élaboré afin d'orienter la prise de décisions fondées sur des données probantes en matière d'étiquetage, de contrôle des opérations et de communication des risques tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Ce cadre s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire, quelle que soit la taille de l'entreprise, et constitue un fondement essentiel pour justifier l'étiquetage de précaution des allergènes.

Une autre consultation sera organisée en novembre 2025 en vue d'établir des doses de référence pour les céréales contenant du gluten et d'examiner les méthodes de détection, les procédures de nettoyage appropriées et les critères de performance minimale pour les analyses, en mettant l'accent sur la réduction des risques pour les consommateurs atteints de la maladie cœliaque.

Réunion spéciale d'experts de la FAO et de l'OMS sur la qualité de l'eau dans les systèmes agroalimentaires et la sécurité sanitaire des aliments

6. La Réunion spéciale d'experts de la FAO et de l'OMS sur la qualité de l'eau dans les systèmes agroalimentaires et les incidences pour la sécurité sanitaire des aliments – axée sur les contaminants chimiques – a été organisée conjointement par la FAO et l'OMS du 20 au 23 mai 2025, au siège de la FAO, à Rome. Le compte rendu de la réunion a été publié sur les sites web de la FAO⁸ (en juin 2025) et de l'OMS⁹. Le rapport complet, comprenant l'ensemble des délibérations, sera publié ultérieurement en 2025. L'objectif principal de la réunion était de faciliter la mise au point finale du document intitulé *Prioritizing food safety issues related to chemical water quality in agrifood systems* (hiérarchisation des questions relatives

³ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD5918EN>.

⁴ <https://doi.org/10.4060/cd3383en> (en anglais).

⁵ <https://doi.org/10.4060/cd3396en> (en anglais).

⁶ <https://doi.org/10.4060/cc9607en> (en anglais).

⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6046en> et <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-guidance-for-risk-assessment> (en anglais).

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/7f015be1-d3a0-4018-b234-f68fe7000e35> (en anglais).

⁹ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/05/20/default-calendar/ad-hoc-fao-who-expert-meeting-on-water-quality-in-agrifood-systems-and-food-safety-implications-focus-on-chemical-contaminants/> (en anglais).

à la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec la qualité chimique de l'eau dans les systèmes agroalimentaires).

Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur les risques et bénéfices associés à la consommation de poisson

7. Au cours des dernières années, de nouvelles données scientifiques ont été publiées concernant les bénéfices nutritionnels et les risques sanitaires associés à la consommation de poisson, actualisant le rapport conjoint publié en 2010¹⁰. En octobre 2023, une deuxième consultation d'experts FAO/OMS a examiné les bienfaits pour la santé et les effets toxiques liés à la consommation de poisson. Les substances étudiées comprenaient les dioxines, les polychlorobiphényles du type dioxine, ainsi que le méthylmercure et ses interactions avec le sélénium¹¹. La consultation a établi un cadre destiné à orienter les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et a formulé des recommandations à l'intention des membres en vue d'une meilleure gestion des risques et des bénéfices, comme il est indiqué dans le rapport de la réunion disponible en ligne¹².

Réunion conjointe AIEA/FAO/OMS chargée d'examiner les besoins énergétiques humains

8. Vingt ans après la publication du rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS/UNU sur les besoins énergétiques humains (2024), la FAO et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) mettent à jour ces besoins pour une application à l'échelle mondiale. Cette mise à jour s'appuiera sur la documentation de plus en plus importante consacrée aux groupes de population du monde entier et sur la richesse des données relatives aux dépenses énergétiques pour différents groupes d'âge, qui sont désormais disponibles dans la base de données sur l'eau doublement marquée de l'AIEA. Ces données de pointe seront utilisées pour établir de nouvelles équations permettant de prédire les besoins énergétiques pour différents groupes d'âge et de genre. Deux réunions consultatives organisées récemment en 2024 et 2025 ont réuni des experts de premier plan afin d'évaluer l'état actuel des données scientifiques susceptibles d'étayer une mise à jour des besoins énergétiques à l'aide de la base de données sur l'eau doublement marquée, ainsi que les incidences possibles sur divers groupes d'utilisateurs. Les experts ont également abordé les lacunes en matière de données, en particulier pour certaines populations et contextes environnementaux sous-représentés, qui pourraient avoir une incidence sur les dépenses énergétiques, et ont décidé de procéder à la mise à jour des besoins énergétiques humains.

Mise à jour FAO/OMS des besoins en nutriments pour les nourrissons et les enfants en bas âge de la naissance à l'âge de 3 ans

9. La FAO et l'OMS ont procédé à la mise à jour des besoins en nutriments des nourrissons et des enfants en bas âge de la naissance à l'âge de 3 ans, couvrant notamment les besoins moyens en nutriments, l'apport adéquat et le niveau nutritionnel individuel (INLx), ainsi que les niveaux d'apport supérieurs (UL). Les données obtenues à partir du travail préparatoire effectué par l'OMS ont permis à la FAO et à l'OMS de déterminer les trois nutriments devant être mis à jour en priorité, à savoir le calcium, la vitamine D et le zinc.

La mise à jour des besoins nutritionnels établis par la FAO et l'OMS pour le calcium, la vitamine D et le zinc chez les enfants âgés de 0 à 3 ans est désormais achevée. Neuf réunions d'experts ont eu lieu en ligne et plus de 15 examens et rapports systématiques ont été établis, dont un grand nombre ont été publiés dans des revues à comité de lecture. Des documents d'orientation sont en cours de rédaction et devraient être publiés au quatrième trimestre de 2025.

Publications de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques

10. Trois articles scientifiques ont été publiés dans des revues à comité de lecture, à l'appui des travaux des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques: *Salmonella spp. in poultry production – A review of the role of interventions along the production continuum*¹³ (les salmonelles dans la production de volaille – analyse du rôle des interventions tout au long du processus de production), *A recipe for safer food: The theory of change underpinning risk analysis in the context of the Codex Alimentarius*¹⁴ (une recette pour des aliments plus sûrs: théorie du changement à la base de l'analyse des risques dans le contexte du Codex Alimentarius) et *Predicting and preventing the next viral*

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/items/939df24c-8f41-4e17-85f2-02726459f5bc>.

¹¹ <https://doi.org/10.4060/cd1548en> (en anglais).

¹² <https://doi.org/10.4060/cd2394en> (en anglais).

¹³ <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2023.11.001> (en anglais).

¹⁴ <https://doi.org/10.1016/j.mran.2024.100313> (en anglais).

*disease transmitted through food*¹⁵ (prévoir et prévenir les prochaines maladies virales transmises par les aliments).

Réunion d'experts de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques liés à la présence de protozoaires dans les aliments

11. Une réunion d'experts de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques liés à la présence de protozoaires dans les aliments a été organisée à Rome (Italie), du 26 au 30 mai 2025. Le comité d'experts a examiné les récentes avancées scientifiques ainsi que les données et les éléments probants associés aux protozoaires d'origine alimentaire, en particulier des informations concernant la charge de morbidité, l'attribution aux produits alimentaires les plus préoccupants pour la santé publique, les méthodes d'analyse des produits alimentaires et les mesures de lutte. Les protozoaires reconnus comme étant les plus préoccupants du point de vue des risques d'origine alimentaire sont (par ordre alphabétique) *Cryptosporidium* spp, *Cyclospora cayetanensis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia duodenalis* (syn. *lamblia* et *intestinalis*), *Toxoplasma gondii*, et *Trypanosoma cruzi*¹⁶.

Réunion d'experts de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques associés aux clostridies toxinogènes dans les maladies d'origine alimentaire

12. La réunion d'experts s'est tenue au siège de la FAO, à Rome (Italie), du 17 au 21 février 2025. Le comité d'experts a examiné les récentes avancées scientifiques, ainsi que les données et les éléments probants associés aux clostridies toxinogènes d'origine alimentaire, notamment un examen actualisé de la charge de morbidité, de l'attribution aux produits alimentaires les plus préoccupants pour la santé publique, des méthodes d'analyse des produits alimentaires et des mesures de lutte. *Clostridium perfringens* est généralement responsable d'une gastro-entérite relativement bénigne et spontanément résolutive et figure parmi les causes les plus fréquentes de maladies d'origine alimentaire dans de nombreux pays. *Clostridioides difficile* provoque des diarrhées et des colites associées à l'utilisation d'antimicrobiens. Des données récentes confirment le rôle des aliments dans l'épidémiologie des infections causées par *C. difficile*¹⁷.

Travaux de la FAO sur l'état de la recherche concernant les interactions entre les additifs alimentaires, le microbiome intestinal et l'hôte

13. La FAO a entrepris une étude bibliographique scientifique¹⁸ afin d'évaluer la manière dont certains additifs alimentaires peuvent influencer le microbiome intestinal et, par conséquent, la santé humaine. Cette étude avait pour objectif de recueillir les données disponibles à l'heure actuelle et d'en évaluer la quantité, la qualité et la fiabilité, de déterminer les limites de la recherche ainsi que les lacunes en matière de connaissances, et d'examiner dans quelle mesure les données relatives au microbiome pourraient être utilisées pour améliorer les évaluations des risques chimiques en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'étude se conclut par une série de recommandations visant à orienter et à améliorer la prise en compte des connaissances scientifiques sur le microbiome dans les cadres d'évaluation des risques. Ce travail complète les analyses précédentes relatives aux effets des résidus de médicaments vétérinaires, des résidus de pesticides et des microplastiques sur le microbiome intestinal et la santé humaine¹⁹, ainsi que les conclusions issues de la réunion technique de la FAO portant sur le microbiome intestinal dans l'évaluation des risques chimiques liés à la sécurité sanitaire des aliments²⁰.

Activités du Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture ayant trait à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments

14. Les 24 et 25 juin, en collaboration avec plus de 75 pays et 10 organisations internationales, le Centre mixte FAO/AIEA a mené à bien un exercice d'urgence d'une durée de 36 heures visant à évaluer l'état de préparation et la capacité de réaction mondiales face à une situation d'urgence nucléaire grave. L'exercice s'est déroulé en étroite coordination avec les collègues de l'Agence internationale de l'énergie atomique, ainsi qu'avec les divisions sœurs de la FAO et de l'OMS. L'exercice ConvEx-3 a simulé un rejet significatif de matières radioactives à la centrale nucléaire de Cernavodă, en Roumanie. Les exercices de niveau 3 sont les plus poussés et les plus complexes et se tiennent tous les trois à cinq ans afin de mettre à l'épreuve et de renforcer les capacités de préparation et de réaction aux situations d'urgence, ainsi que les activités

¹⁵ <https://doi.org/10.1016/j.fm.2025.104782> (en anglais).

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5773en> (en anglais).

¹⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6046en> (en anglais).

¹⁸ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1738254/> (en anglais).

¹⁹ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1638888/> (en anglais).

²⁰ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1707828/> (en anglais).

liées à la Convention sur la notification rapide d'un accident nucléaire et à la Convention sur l'assistance en cas d'accident nucléaire ou de situation d'urgence radiologique.

Le Centre mixte FAO/AIEA apporte son soutien à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments en mettant au point des méthodes de détection des contaminants et des résidus, ainsi que de l'authenticité des aliments, notamment de nouvelles techniques d'analyse pour les aliments irradiés. Deux projets de recherche seront lancés fin 2025: *Rapid Screening for Safe Food* (dépistage rapide pour des aliments sûrs) et *Seafood Origin and Authenticity Using Nuclear and Related Techniques* (origine et authenticité des produits de la mer au moyen de techniques nucléaires et connexes). Les résultats attendus comprendront des données analytiques, des protocoles et des bases de données.

Les initiatives de laboratoire ont permis de renforcer les capacités d'analyse des contaminants dans les aliments grâce à des techniques de pointe telles que la spectrométrie de masse et la microscopie infrarouge. Les méthodes d'authentification des aliments, notamment l'analyse des isotopes stables et la spectroscopie, permettent de distinguer l'origine des produits et de détecter le frelatage.

Des applications de l'intelligence artificielle et de l'apprentissage automatique sont actuellement à l'étude pour améliorer la détection des fraudes alimentaires, notamment à travers l'utilisation de la plateforme Microsoft Azure AI pour la prédiction de l'origine du riz. Le Centre contribue également à une publication de la FAO consacrée à la fraude dans le secteur des produits de la pêche et aux méthodes de détection associées.

Quatorzième Conférence internationale sur les données alimentaires

15. La 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires a été organisée par la FAO, du 1^{er} au 3 septembre 2025. La Conférence constitue une plateforme d'échange d'innovations en matière de production de données, de méthodes d'analyse et de gestion de bases de données. Elle favorise la collaboration entre scientifiques, analystes et utilisateurs de données afin d'améliorer l'élaboration et l'utilisation des données sur la composition des aliments. Le thème de la conférence de 2025, «Bases de données sur la composition des aliments: application pour une alimentation saine et une transformation durable des systèmes agroalimentaires», souligne le rôle essentiel que jouent les données sur la composition des aliments dans la promotion de la santé et de la durabilité à l'échelle mondiale.

Base de données de la FAO et de l'AIEA sur la qualité des protéines

16. Pour atteindre les cibles mondiales en matière de nutrition, il est essentiel de définir précisément la quantité et la qualité des protéines nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels humains et de bien décrire les protéines apportées par les aliments et les régimes alimentaires. Les avis scientifiques sur l'évaluation de la qualité des protéines sont également utiles pour l'élaboration des normes et lignes directrices alimentaires du Codex Alimentarius. L'obtention de données normalisées sur la teneur en protéines des aliments de consommation humaine pourrait permettre d'éclairer le dialogue sur les recommandations relatives aux besoins en protéines pour tous les groupes d'âge, en particulier au cours des trois premières années de la vie. Deux consultations d'experts tenues récemment en 2022²¹ et 2024²² sont parvenues à un accord sur la constitution d'une base de données conjointe FAO/AIEA sur la digestibilité iléale des protéines et des acides aminés individuels dans les aliments de consommation humaine. Les données sont rassemblées dans le cadre d'un processus d'examen systématique axé sur l'achèvement de la collecte de données *in vivo*, l'objectif étant de publier la base de données au début de l'année 2026. Cette base de données a été présentée lors de manifestations scientifiques importantes, notamment la 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires, en septembre 2025.

Travaux ad hoc de la FAO sur la composition nutritionnelle des aliments et des boissons à base de protéines végétales et d'autres sources de protéines

17. Suite à une demande présentée au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), à sa 43^e session, la FAO a préparé une étude bibliographique visant à orienter l'élaboration future des directives comprenant les principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et des boissons à base de protéines végétales et d'autres sources de protéines. L'étude est attendue fin 2026. Elle fait état des publications contenant des données sur les profils nutritionnels des aliments et des boissons à base de protéines végétales et d'autres sources de protéines destinés à

²¹ <https://doi.org/10.4060/cd1021en> (en anglais).

²² FAO et AIEA. 2025. *Construction of a database on ileal digestibility of protein and amino acids in foods consumed by humans. Report of a joint FAO/IAEA meeting in Vienna, 26-29 October 2024*. Rome (en cours de publication).

remplacer les produits d'origine animale actuellement sur le marché, et compare ces produits à leurs équivalents d'origine animale. Les principaux résultats seront présentés lors de la 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires, en septembre 2025.

Aliments alternatifs d'origine animale: examen complet des éléments probants concernant les bénéfices et les risques pour la nutrition, l'environnement, les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments

18. La FAO établira un examen complet accompagné de recommandations sur l'état actuel des connaissances dans ce domaine. À cette fin, l'Organisation a demandé une série d'examens rigoureux du champ d'application/textuels de l'état actuel des éléments probants concernant les bénéfices et les risques pour la nutrition, l'environnement, les considérations socioéconomiques et la sécurité sanitaire des aliments, liés aux aliments alternatifs d'origine animale. Le travail de la FAO comprendra la définition des aliments alternatifs d'origine animale et de leurs sous-catégories, ainsi que l'élaboration d'un glossaire de la terminologie et des synonymes pertinents. Outre le document de la FAO, ces revues devraient être publiées dans un numéro spécial de *The Lancet Planetary Health*. Les principales conclusions ont été présentées lors de manifestations scientifiques importantes, notamment au Congrès international sur la nutrition, en août 2025.

Travaux de la FAO sur les efflorescences algales nuisibles et les biotoxines

19. La FAO, l'AIEA et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'UNESCO organisent une réunion d'experts sur les biotoxines marines et la surveillance des efflorescences algales nuisibles, qui se tiendra à Rome (Italie), du 6 au 9 octobre 2025. Cette réunion vise à élaborer de nouvelles directives techniques conjointes FAO-COI-AIEA sur la surveillance des biotoxines marines et des efflorescences algales nuisibles, couvrant notamment la classification, le suivi et la gestion des zones de production, ainsi que le prélèvement d'échantillons et la réalisation d'analyses. Un groupe d'experts multidisciplinaire se réunira afin de mettre au point un projet de document destiné à compléter le Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchyliques des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves²³, le Rapport de la réunion FAO/OMS d'experts sur l'intoxication alimentaire à la ciguatera²⁴ et les Directives techniques conjointes FAO/COI/AIEA relatives à la mise en œuvre des systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles²⁵. Ce document s'alignera également sur d'autres instruments pertinents à l'appui des États membres de l'Organisation des Nations Unies dans la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments liés généralement aux mollusques bivalves²⁶, et plus particulièrement aux biotoxines marines.

Travaux de la FAO sur les notifications d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture

20. Depuis 2016, la FAO analyse les notifications d'importation de produits aquatiques des principaux pays importateurs et les mettent à la disposition du public afin de promouvoir la transparence et de diffuser les informations. Cette analyse est disponible sur le site GLOBEFISH²⁷ de la FAO, qui intègre désormais les données relatives aux algues. Les données brutes sur les notifications d'importations sont mises à la disposition du public dans la base de données FishStatJ de la FAO. Cette base de données²⁸ indique les refus, les retenues, les rappels et les problèmes signalés par les autorités compétentes en Australie, de 2019 à 2024, ainsi qu'en Chine, dans l'Union européenne, au Japon et aux États-Unis d'Amérique, de 2016 à 2024.

Activités de la FAO sur la fraude alimentaire concernant les produits d'origine aquatique

21. En 2018, la FAO a élaboré et publié la circulaire sur la pêche et l'aquaculture intitulée *Overview of Food Fraud in the Fisheries Sector* (vue d'ensemble de la fraude alimentaire dans le secteur halieutique), qui met l'accent sur le fait que le secteur de la pêche et de l'aquaculture est l'un des secteurs alimentaires les plus exposés à la fraude. Dans le prolongement de ces travaux, la FAO a collaboré avec l'AIEA à l'élaboration d'une publication conjointe présentant des outils de lutte contre la fraude alimentaire dans le secteur halieutique, tout en invitant des experts de plusieurs pays à réaliser des études de cas illustrant

²³ <https://openknowledge.fao.org/items/91d63dbe-707d-443e-b955-e6d7bc428d27>.

²⁴ <https://doi.org/10.4060/ca8817en> (en anglais).

²⁵ <https://doi.org/10.4060/cc4794en>.

²⁶ FAO et OMS. *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchyliques des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*.

²⁷ <https://www.fao.org/in-action/globefish/markets---trade/import-notifications-for-fisheries-and-aquaculture-products/en> (en anglais).

²⁸ <https://www.fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj>.

les exemples les plus courants de fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, la fréquence de ces fraudes et leurs incidences sur la santé publique. La publication du rapport est attendue d'ici à la fin de 2025.

Microplastiques dans les produits alimentaires

22. Le rapport de la FAO sur les microplastiques dans les produits alimentaires²⁹ a été présenté à la 19^e session du Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches, et il a été proposé que la FAO prenne part à l'élaboration d'essais normalisés³⁰. À cet égard, la FAO a attiré l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur la nécessité d'utiliser des méthodes d'échantillonnage et d'essai appropriées, essentielles à une bonne compréhension de l'exposition et à la réalisation d'études et d'évaluations toxicologiques, qui permettent de déterminer avec précision le nombre de particules, leurs dimensions et leur morphologie, ainsi que les différents types de polymères et d'additifs présents dans les microplastiques. À sa 43^e session, le CCMAS a pris note des informations présentées par la FAO et a recommandé que le Comité soit tenu informé des initiatives mises en place concernant les microplastiques afin d'orienter les stratégies d'évaluation et, à terme, de renforcer les travaux dans ce domaine. La FAO organisera une consultation d'experts en collaboration avec l'AIEA en 2026 afin de fournir au CCMAS les informations nécessaires sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse applicables aux microplastiques, lesquelles pourraient servir de base à des discussions ultérieures.

Aliments issus de cultures cellulaires³¹ et de la fermentation de précision³²

23. Plus de 35 membres du Codex participent activement à un groupe de travail technique informel facilité par la FAO³³, se réunissant régulièrement pour examiner les questions de réglementation relatives à ces aliments nouveaux. La FAO a coorganisé la table ronde mondiale des parties prenantes 2024, au Canada, qui a rassemblé des responsables de la réglementation, des scientifiques et des représentants du secteur afin de leur permettre de partager leurs expériences. Le rapport final, attendu pour fin 2025, fournira une vue d'ensemble des approches réglementaires internationales.

Intelligence artificielle et sécurité sanitaire des aliments

24. La publication de la FAO intitulée *Artificial intelligence (AI) for food safety* (attendue fin 2025), présente une synthèse bibliographique, des applications concrètes et des cadres réglementaires (2025), examinés sur la base de plus de 130 études. Elle met en avant des exemples d'utilisation en situation réelle aux États-Unis, en Irlande, en Italie, au Royaume-Uni et à Singapour en soulignant comment l'intelligence artificielle peut contribuer à renforcer les avis scientifiques, les inspections et les activités réglementaires. Le rapport présente également un aperçu mondial des nouveaux cadres de gouvernance de l'intelligence artificielle, en insistant sur la transparence, l'éthique et la supervision humaine.

Aliments génétiquement modifiés et nouvelles applications génomiques³⁴

25. La Plateforme sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés³⁵ héberge désormais plus de 2 260 enregistrements d'évaluations nationales de la sécurité sanitaire et permet ainsi un accès libre aux décisions fondées sur des données scientifiques. Compte tenu des avancées rapides dans le domaine de l'édition génomique³⁶ et d'autres technologies basées sur la génomique, la FAO procède actuellement à l'évaluation des besoins mondiaux en avis scientifiques relatifs à la sécurité sanitaire des protéines.

²⁹ <https://doi.org/10.4060/cc2392en> (en anglais).

³⁰ <https://www.fao.org/fishery/en/meeting/41402>.

³¹ <https://doi.org/10.4060/cc4855en> (en anglais).

³² <https://doi.org/10.4060/cd4448en> (en anglais).

³³ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/crosscutting-and-emerging-issues/cell-based-food/> (en anglais).

³⁴ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1739229/> (en anglais).

³⁵ <https://www.fao.org/gm-platform/> (en anglais).

³⁶ <https://doi.org/10.4060/cc5136en> (en anglais).

Outil en ligne pour l'évaluation des risques de listériose d'origine alimentaire

26. Les réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont élaboré des modèles d'évaluation des risques de listériose dans le melon cantaloup en dés prêt à consommer, les légumes surgelés et le poisson fumé à froid prêt à consommer³⁷. Dans le cadre de ce processus, l'OMS a mis au point un outil en ligne d'évaluation des risques, doté d'une interface conviviale reposant sur l'application Shiny, et a publié huit articles connexes, portant sur les examens critiques des modèles d'évaluation des risques disponibles pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments³⁸, la description des modèles quantitatifs d'évaluation des risques mis au point pour les trois produits alimentaires³⁹ et la mise à jour des paramètres du modèle dose-réponse⁴⁰. L'outil est disponible à l'adresse suivante: https://worldhealthorg.shinyapps.io/WT_qraLM/.

L'outil fournit une estimation générale des risques permettant de réaliser une analyse de scénarios. Le modèle dose-réponse intègre à la fois le niveau de virulence de la souche de *L. monocytogenes* et des facteurs démographiques tels que l'âge et le genre, et peut être utilisé pour améliorer la précision de l'estimation du risque pour tous les groupes de population et tous les types de souches. L'outil permet également aux utilisateurs d'évaluer les effets des différentes stratégies d'analyse et tailles d'échantillons, facilitant ainsi la prise de décisions éclairées dans diverses conditions de production et de surveillance.

Atelier conjoint de l'OMS et de l'Université technologique de Nanyang de Singapour sur les nouvelles méthodes d'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments

27. L'atelier a eu lieu en juin 2025 et a rassemblé plus de 80 participants issus de cinq régions de l'OMS et de divers secteurs (universités, pouvoirs publics, organismes internationaux et secteur industriel). L'objectif était de combler le fossé entre innovation et réglementation, de favoriser le dialogue international sur la mise en œuvre de nouvelles méthodes d'évaluation des risques et d'étudier leur application dans l'évaluation des aliments nouveaux⁴¹. Les principaux thèmes abordés comprenaient une vue d'ensemble des méthodes existantes et des possibilités offertes pour améliorer l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et des produits chimiques, la prise en compte des nouvelles méthodes dans la réglementation, la nécessité d'une collaboration internationale pour promouvoir une adoption harmonisée, et les défis anticipés en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments liés à l'introduction de nouveaux produits alimentaires et aux technologies émergentes. L'atelier a fait ressortir la nécessité de valider les nouvelles méthodes d'évaluation, d'établir des cadres réglementaires clairs et de former les évaluateurs des risques. Une mise à jour de l'EHC 240 a été recommandée. Les recommandations en matière de politique ont appelé à une formulation claire des problèmes afin de réduire les essais sur les animaux, de protéger la santé publique et d'encourager l'innovation en mettant en place des flux de travail structurés, des orientations relatives aux aliments nouveaux, des rapports normalisés et un partage des données.

Un réseau mondial sur les nouvelles méthodes d'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments a été proposé en vue de faire avancer la sensibilisation, le renforcement des capacités et l'échange d'informations, en mobilisant les ministères, les acteurs du secteur et la société civile, en particulier dans les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure, et en s'appuyant sur des études de cas concrets afin d'instaurer un climat de confiance et de favoriser une évolution de la réglementation. Une session a été organisée selon des modalités hybrides, en ligne et en présentiel, en vue de partager les conclusions et les recommandations⁴².

³⁷ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7be15013-c4a0-4fc3-9088-4db8a2fe6a43/content> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models> (en anglais).

³⁸ <https://doi.org/10.3390/foods13071111>; <https://doi.org/10.3390/foods13050716>; <https://doi.org/10.3390/foods13030359>; <https://doi.org/10.3390/foods12244436>.

³⁹ <https://doi.org/10.3390/foods13233831>; <https://doi.org/10.3390/foods13223610>; <https://doi.org/10.3390/foods14132212>.

⁴⁰ <https://doi.org/10.3390/foods13050751>.

⁴¹ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/18/default-calendar/new-approach-methodologies-\(nams\)-in-future-food-safety-risk-assessment](https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/18/default-calendar/new-approach-methodologies-(nams)-in-future-food-safety-risk-assessment) (en anglais).

⁴² [https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/20/default-calendar/new-approach-methodologies-\(nams\)-in-future-food-safety-risk-assessment-summary-and-conclusions-of-a-workshop-\(Webinar\)](https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/20/default-calendar/new-approach-methodologies-(nams)-in-future-food-safety-risk-assessment-summary-and-conclusions-of-a-workshop-(Webinar)); <https://youtu.be/gKU1PwJfyAU> (en anglais).