



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

90^e session

Siège de l'OMS, Genève (Suisse)

29 juin - 3 juillet 2026

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

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, de l'Irlande, du Japon, de la Nouvelle-Zélande 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 conscience de l'importance de 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. Cependant, 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 dans le cadre de leur programme conjoint. Les produits de ce programme 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 2025 à avril 2026, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC48 INF/2).

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

Cent unième réunion du JECFA, 15-21 octobre 2025, Genève (Suisse)

La réunion avait pour objet d'évaluer l'innocuité de certains contaminants alimentaires et/ou l'exposition à ceux-ci, en particulier les espèces inorganiques et organiques d'arsenic. L'arsenic est inscrit sur la liste des contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité, qui a été modifiée pour la dernière fois à la 18^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF). Comme l'a demandé le CCCCCF, le JECFA a réévalué les espèces d'arsenic, y compris les données mises à jour sur la toxicologie, la présence et l'exposition alimentaire qui n'étaient pas disponibles lors du dernier examen. Les évaluations, recommandations et observations du JECFA seront examinées par le CCCCCF et éclaireront ainsi les recommandations des autorités nationales sur les mesures de gestion et d'atténuation des risques devant réduire l'exposition des êtres humains. L'OMS publiera des monographies détaillées dans le cadre de sa série sur les additifs alimentaires, ainsi que les informations toxicologiques et autres informations connexes sur lesquelles les évaluations de l'innocuité des composés étaient fondées¹. Le résumé et les conclusions de la réunion sont disponibles en ligne².

¹ Safety evaluation of certain food additives. WHO Food Additives Series, No. 92. Toxicological monographs of the one-hundredth and one meeting (à paraître).

² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en> et [https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en anglais).

Cent deuxième réunion du JEFCA, 9-18 juin 2026, Nanjing (Chine) (à venir)

La réunion s'inscrit dans le cadre du programme mené actuellement en vue d'évaluer les risques associés aux additifs alimentaires et à d'autres produits chimiques. Un appel à communication de données sur les substances qu'il est prévu d'évaluer a été publié sur les sites web de la FAO et de l'OMS³.

Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)***JMPR 2025, 20-22 janvier 2026, Genève (Suisse)***

À la suite de la réunion du Groupe d'évaluation de base de l'OMS sur les résidus de pesticides (du 16 au 25 septembre 2025 à Bangkok [Thaïlande]) et de la réunion du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement (24 novembre - 3 décembre 2025, Rome [Italie]), la JMPR a tenu sa séance plénière de 2025 afin de consolider les projets de documents des deux organisations et d'adopter le rapport final. Dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques de résidus de pesticides dans les aliments, les participants à la réunion ont évalué 38 pesticides, dont sept nouveaux composés et trois composés réévalués en ce qui concerne la toxicité, les résidus ou les deux, au titre du programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les participants ont également traité un formulaire 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. Le compte rendu de la réunion est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS⁴. La version intégrale du rapport et les monographies correspondantes seront publiées ultérieurement sur les mêmes sites.

Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)***Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, concernant l'utilisation de technologies «omiques» dans l'évaluation des risques microbiologiques, 2-6 mars 2026, Rome (Italie)***

L'objectif de la réunion était d'évaluer si les orientations actuelles relatives à l'évaluation des risques microbiologiques pouvaient être mises à jour en vue d'intégrer les méthodes omiques et les données qui en découlent, et, si oui, dans quelle mesure. En particulier, les experts devaient: i) donner une vue d'ensemble des technologies omiques actuellement disponibles et applicables à l'innocuité microbiologique des aliments; ii) concernant les technologies omiques actuellement appliquées à l'évaluation des risques microbiologiques, examiner leurs avantages, leurs limites et les difficultés pratiques; iii) évaluer en quoi les données qui découlent des technologies omiques peuvent orienter les différentes étapes de l'évaluation des risques microbiologiques telles qu'elles sont définies par le Codex Alimentarius; iv) définir les points à retenir pour l'application pratique. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. Le résumé peut être consulté sur les sites web de la FAO et de l'OMS.

Les rapports des réunions de la JEMRA sur les mesures de prévention et d'intervention visant à lutter contre la présence de virus dans les aliments (partie 2)⁵ et l'évaluation des risques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (partie 2)⁶ ont été publiés.

La JEMRA a également publié deux appels concernant les travaux futurs: i) un appel à candidatures d'experts et à communication de données en matière d'évaluation des risques microbiologiques dans les préparations en poudre pour nourrissons et enfants en bas âge⁷; ii) un appel à communication de données sur les incidences de températures négatives sur l'innocuité microbiologique des aliments⁸, en réponse aux demandes formulées lors de la 55^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

³ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts/en> et [https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en anglais).

⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8513en> et [https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpmr\)](https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpmr)) (en anglais).

⁵ <https://doi.org/10.4060/cd7637en> (en anglais).

⁶ <https://doi.org/10.4060/cd6702en> (en anglais).

⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/175078de-1362-482d-a1e0-4d5513391451> et <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-on-powdered-formulae-for-infants-and-young-children> (en anglais).

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/e5bba2d9-b2cf-4ab7-a844-e4fce3f9aca9> et <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-on-the-impact-of-freezing-temperatures-on-the-microbiological-safety-of-foods> (en anglais).

Réunions spéciales d'experts de la FAO et de l'OMS et autres activités conjointes de la FAO et de l'OMS

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

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 chimiques⁹ a été organisée conjointement par la FAO et l'OMS du 20 au 23 mai 2025, au siège de la FAO, à Rome. L'objectif de la réunion était de faciliter la mise au point finale du rapport intitulé *Prioritizing food safety issues related to chemical water quality in agrifood systems* (Hiérarchisation des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec la qualité chimique de l'eau dans les systèmes agroalimentaires), qui est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS¹⁰. Cette publication présente des méthodes pour cerner et hiérarchiser les risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments liés aux produits chimiques dangereux présents dans l'eau. Elle met également en avant l'importance de la prospective pour repérer les nouveaux dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que le rôle de l'approche «Une seule santé» dans la gestion des risques chimiques liés à l'eau utilisée dans la production agroalimentaire. Les conclusions du rapport ont ensuite été présentées lors d'un webinaire tenu le 10 février 2026¹¹.

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

Une consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS a eu lieu en novembre 2025 à Rome (Italie), au sujet des doses de référence applicables aux céréales contenant du gluten. Les débats portaient sur la maladie cœliaque, les doses de référence pour le gluten et les céréales contenant du gluten, les points à retenir à des fins d'analyse et l'évaluation et la communication des risques concernant la présence accidentelle de gluten. Les experts ont recommandé qu'une dose de référence de 4 milligrammes de gluten soit instaurée dans le cadre d'un système fondé sur les risques d'étiquetage de précaution des allergènes, afin d'améliorer la sécurité sanitaire et la clarté de l'étiquetage, de réduire les indications superflues sur l'étiquetage de précaution des allergènes et d'augmenter le nombre d'aliments ne présentant pas de danger pour la santé des personnes atteintes de la maladie cœliaque et d'une allergie au blé à médiation par IgE. Le compte rendu est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS¹².

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

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, ainsi que les niveaux d'apport supérieurs. Les données obtenues à partir du travail préparatoire effectué par l'OMS et la FAO ont permis 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. Le document d'orientation devrait être publié en 2026.

Autres activités

FAO – Biotechnologie, organismes génétiquement modifiés et sources d'information

La FAO a entretenu et mis à jour des plateformes de connaissances et des bases de données sur la biotechnologie et la sécurité sanitaire des aliments en rassemblant des références scientifiques, des stratégies en matière de réglementation et des considérations relatives à l'évaluation des risques en ce qui concerne les aliments issus de la biotechnologie moderne, notamment les organismes génétiquement modifiés¹³. Ces ressources facilitent le partage transparent d'informations et la prise de décisions réglementaires fondées sur

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/7f015be1-d3a0-4018-b234-f68fe7000e35> (en anglais).

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7058en> et <https://www.who.int/publications/b/81513> (en anglais).

¹¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD8420EN> (en anglais).

¹² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7703en> et [https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose\(s\)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten](https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose(s)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten) (en anglais).

¹³ Plateforme FAO sur les aliments génétiquement modifiés: <https://fao.org/gm-platform> (en anglais).

la science et conformes aux principes du Codex. En outre, le document technique intitulé *Gene editing and food safety – Technical considerations and potential relevance to the work of Codex Alimentarius*¹⁴ (Édition du génome et sécurité sanitaire des aliments – Considérations techniques et pertinence potentielle pour les travaux du Codex Alimentarius) reste un document de référence à l'échelle mondiale s'agissant d'expliquer de quelle façon les directives existantes du Codex peuvent être appliquées pour évaluer et garantir la sécurité sanitaire des produits ayant fait l'objet d'une édition génomique.

FAO – Évolution des systèmes de production et sécurité sanitaire des aliments

La FAO a continué d'aider les membres à traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments associées aux nouvelles technologies de production alimentaire au moyen de publications techniques, de consultations des parties prenantes et d'un dialogue international.

- *Aliments issus de cultures cellulaires*: La FAO a rassemblé des connaissances scientifiques et réglementaires sur les aliments produits au moyen de la culture de cellules animales et a publié un rapport qui détaille les étapes de production, les intrants, l'identification des dangers et les considérations relatives à l'évaluation de l'innocuité. Le dernier rapport en date de la réunion avec les parties prenantes, intitulé *Global dialogue on food technologies: Food safety aspects of cell-based food and precision fermentation – Stakeholder roundtable meeting report, Toronto, Canada, 10 October 2024* (Dialogue mondial sur les technologies alimentaires: questions liées à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision – rapport de la table ronde des parties prenantes, Toronto [Canada], 10 octobre 2024) a été publié en janvier 2026¹⁵.
- *Fermentation de précision et fermentation de la biomasse*: La FAO a publié le rapport technique intitulé *Precision fermentation – With a focus on food safety*¹⁶ (Fermentation de précision et sécurité sanitaire des aliments), qui présente une analyse étape par étape des flux de production, les dangers potentiels, les contrôles préventifs et un aperçu des réglementations dans plusieurs juridictions. Des produits du savoir et des dialogues complémentaires ont favorisé la sécurité sanitaire au moyen d'approches en matière de conception et d'analyse des risques. Une note d'information a également été publiée¹⁷.

FAO – 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

La FAO réalisera un examen complet assorti de recommandations sur l'état actuel des données probantes sur ce sujet. À cette fin, elle 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 liés aux aliments alternatifs d'origine animale pour la nutrition, l'environnement, les aspects socioéconomiques et la sécurité sanitaire des aliments. 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. En complément du document de la FAO, les examens sont publiés dans un numéro spécial de *The Lancet Planetary Health*¹⁸. Les principales conclusions ont été présentées lors de manifestations scientifiques importantes, notamment au Congrès international sur la nutrition, en août 2025.

FAO – Réglementation des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production

En 2025, la FAO a élaboré un document juridique intitulé *Regulating new food sources and production systems*¹⁹ (Réglementation des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production) en réponse à la diversification rapide des sources d'aliments et des méthodes de production sous l'effet de l'innovation technologique et de l'évolution de la demande des consommateurs. On trouve dans ce document une analyse comparative de la façon dont les pays et les régions réglementent les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, une cartographie des stratégies législatives actuelles, les nouvelles tendances en matière de réglementation et des éléments clés, comme les définitions juridiques, la surveillance réglementaire, les procédures d'autorisation, les exigences en matière d'étiquetage et les contrôles postcommercialisation. Sur la base d'exemples provenant de juridictions où la réglementation est plus ou moins récente, la publication met en avant les pratiques de pointe et les lacunes existantes. Elle illustre ainsi la diversité des approches réglementaires et le besoin de cadres adaptatifs qui protègent la sécurité sanitaire des aliments et les consommateurs tout en permettant l'innovation.

¹⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc5136en> (en anglais).

¹⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7836en> (en anglais).

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4448en> (en anglais).

¹⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5598en> (en anglais).

¹⁸ <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101423> et <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101424> (en anglais).

¹⁹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7764en> (en anglais).

FAO – Cadres réglementaires applicables aux aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision

En 2025, la FAO a rédigé le document juridique intitulé *Regulatory frameworks for cell-based food and precision fermentation derived products*²⁰ (Cadres réglementaires applicables aux aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision) afin de lever le flou juridique face à l'arrivée de ces nouveaux produits sur les marchés mondiaux. En s'appuyant sur des instruments internationaux comme le Codex Alimentarius et les accords de l'Organisation mondiale du commerce, la FAO examine dans cette publication en quoi les cadres juridiques existants s'appliquent aux nouvelles technologies de production alimentaire. Elle y recense les lacunes en matière de réglementation et les ambiguïtés en ce qui concerne l'évaluation de la sécurité sanitaire, l'autorisation, l'étiquetage et l'utilisation d'additifs, tout en se penchant sur les incidences plus générales sur la durabilité, les droits humains et le commerce. Ayant conscience que le cadre réglementaire international en est toujours à ses débuts, elle propose des mesures pour rendre la réglementation plus claire, promouvoir l'harmonisation internationale et aider les décideurs à protéger les consommateurs tout en favorisant l'innovation et le commerce équitable.

FAO – 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires

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.

Activités ad hoc de la FAO sur la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriquées à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines

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 des principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriqués à partir de sources 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 remplacer les produits d'origine animale actuellement sur le marché, et compare ces produits à leurs équivalents d'origine animale. Les principaux résultats ont été présentés lors de la 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires, en septembre 2025.

FAO – Sécurité sanitaire des aliments dans les systèmes d'agriculture moderne d'intérieur et d'agriculture en milieu contrôlé

La FAO a rédigé une synthèse bibliographique afin de faire progresser l'analyse technique et le dialogue avec les parties prenantes sur les questions de sécurité sanitaire des aliments dans les systèmes d'agriculture moderne d'intérieur et d'agriculture en milieu contrôlé, y compris d'agriculture verticale et de culture hydroponique. Elle s'est attachée en particulier à repérer les dangers microbiologiques et chimiques potentiels et à définir les mesures de prévention correspondantes en ce qui concerne la qualité de l'eau, les intrants, l'hygiène sur le lieu de travail et la structure des installations pour garantir que l'innovation est sans danger. Le document technique intitulé *Modern indoor farming and food safety - A review of hazards, controls and regulatory consideration* (Agriculture moderne d'intérieur et sécurité sanitaire des aliments – Examen des questions relatives aux dangers, aux contrôles et à la réglementation) a été publié en 2025²¹.

FAO – Intégration de la sécurité sanitaire des aliments dans les efforts de réduction des pertes et gaspillages de nourriture

La FAO a engagé des travaux techniques en collaboration avec l'Université et Institut de recherche de Wageningen en vue d'examiner des mesures de sécurité sanitaire des aliments qui réduiraient efficacement les pertes et le gaspillage alimentaires. Ces travaux répondent à la prise de conscience croissante du fait que les interventions en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, lorsqu'elles sont bien conçues et mises en œuvre, protègent la santé publique et empêchent les rejets inutiles, la destruction prématurée et les pertes évitables de produits dans la filière alimentaire. Une publication technique de la FAO devant paraître en 2027 comprendra une synthèse bibliographique exhaustive, des études de cas qui intègrent des points de vue de

²⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8165en> (en anglais).

²¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6554en> (en anglais).

pays à revenu faible ou intermédiaire, un aperçu de la réglementation actuelle et des considérations pratiques à destination des autorités compétentes. Une série de webinaires techniques sera organisée tout au long de 2026 pour faciliter l'échange de connaissances et le dialogue.

FAO – Évaluation des risques que présentent les inhibiteurs environnementaux utilisés dans les systèmes agroalimentaires pour la sécurité sanitaire des aliments

En décembre 2025, la FAO a publié un rapport intitulé *Environmental inhibitors in agrifood systems – Considerations for food safety risk assessment*²² (Inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires – Points à prendre en considération dans l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments), qui met en avant les principaux aspects de la sécurité sanitaire des aliments et les étapes de l'évaluation des risques en ce qui concerne les inhibiteurs environnementaux utilisés dans la production agroalimentaire, une attention particulière étant accordée à l'assimilation et au transfert potentiels de résidus dans les cultures destinées à la consommation humaine et les aliments d'origine animale. Une note technique complémentaire²³ a également été élaborée afin de communiquer les principaux messages du rapport à un public plus large. Ces travaux s'appuient sur une publication antérieure intitulée *Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems*²⁴ (Conséquences de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires en termes de sécurité sanitaire des aliments). Un webinaire a également eu lieu le 20 janvier 2026, afin que les participants puissent examiner les principales constatations et recommandations contenues dans le rapport²⁵.

FAO – Microplastiques et sécurité sanitaire des aliments

Parmi ses activités concernant les microplastiques et la sécurité sanitaire des aliments, la FAO a notamment publié le rapport intitulé *Microplastics in food commodities – A food safety review on human exposure through dietary source*²⁶ (Microplastiques dans les produits alimentaires – Étude de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'exposition des êtres humains aux risques d'origine alimentaire), qui a été présenté à la 19^e session du Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches²⁷. On trouvera plus d'informations sur les activités de la FAO dans ce domaine dans le document sur les questions émanant de la FAO et de l'OMS.

FAO – Incidences sur la sécurité sanitaire des aliments des plastiques recyclés et des matériaux non plastiques en contact avec les aliments

La FAO élabore actuellement un rapport concernant les incidences éventuelles sur la sécurité sanitaire des aliments des matériaux en contact avec les aliments qui sont produits à partir de plastiques recyclés, de matériaux d'origine biologique et de technologies connexes, dans le contexte des structures réglementaires existantes pour l'examen des matériaux en contact avec les aliments. Le document devrait paraître au deuxième trimestre de 2026, à la suite de quoi un webinaire sera tenu à son sujet. La publication est conforme aux travaux du Codex dans ce domaine et répond à l'intérêt manifesté par les États membres en faveur de l'élaboration de directives relatives aux aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'utilisation de plastiques recyclés dans les emballages alimentaires²⁸.

Réunion d'experts de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques associés à la présence de parasites helminthiques dans les aliments

Une réunion d'experts de la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques liés à la présence de parasites helminthiques dans les aliments a été organisée à Rome (Italie) du 6 au 10 octobre 2025. Le comité d'experts a examiné les récentes avancées scientifiques ainsi que les données et les éléments probants associés aux parasites helminthiques 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. Le rapport complet est toujours en cours d'élaboration, mais le compte rendu a déjà été publié²⁹.

²² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7224en> et

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en> (en anglais).

²³ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en> (en anglais).

²⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc8647en> (en anglais).

²⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1278en> (en anglais).

²⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc2392en> (en anglais).

²⁷ <https://www.fao.org/fishery/meeting/41402/fr>.

²⁸ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252FBREPORT%252FREP25_CF18f.pdf)

[proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252FBREPORT%252FREP25_CF18f.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252FBREPORT%252FREP25_CF18f.pdf).

²⁹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7348en> (en anglais).

Atelier de la FAO sur la cosélection antimicrobienne à l'interface entre l'alimentation et l'environnement.

L'atelier sur la cosélection antimicrobienne à l'interface entre l'alimentation et l'environnement a été organisé par la FAO et l'Académie chinoise des sciences du 10 au 13 novembre 2025 à Hangzhou (Chine). Les principaux objectifs de la réunion étaient de: recenser les contaminants qui peuvent jouer un rôle important dans la cosélection de bactéries résistantes aux antimicrobiens dans les aliments et l'environnement de production alimentaire; synthétiser les risques associés à l'exposition délibérée ou accidentelle des cultures fourragères, des cultures vivrières et des animaux à d'importants agents cosélectifs qui favorisent la résistance aux antimicrobiens; repérer les lacunes critiques en matière de connaissances et définir les priorités des travaux de recherche en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments face à ces dangers potentiels. Le compte rendu est disponible sur le site web de la FAO³⁰.

Activités du Centre mixte FAO/Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture ayant trait à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments

Le Centre mixte FAO/AIEA a amélioré la détection des contaminants, notamment des microplastiques et des espèces chimiques toxiques, et la quantification de leur présence dans les aliments et l'eau en utilisant des méthodes d'analyse rapide et des méthodes conventionnelles. En vue de renforcer les systèmes d'authenticité et de traçabilité des aliments, des travaux de recherche menés récemment par le Centre ont montré que la spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier avec module de réflectance totale atténuée était un outil rapide et rentable pour déterminer l'origine géographique de la moule chilienne, en complément des techniques isotopiques et élémentaires déjà utilisées. En outre, le Centre a récemment tenu des réunions consultatives sur les thèmes suivants: production de radio-isotopes, radiomarquage des produits chimiques et leur utilisation dans la recherche sur l'épuisement des stocks d'animaux destinés à l'alimentation, dans le cadre d'un nouveau projet de recherche coordonnée; enquête sur la sécurité sanitaire des insectes comestibles et autres nouveaux produits alimentaires, et dangers associés à leurs pratiques de production et de transformation; résidus d'antimicrobiens, résistance aux antimicrobiens et sécurité sanitaire des produits aquacoles, l'accent étant mis sur la région indopacifique; progrès et difficultés dans le suivi et le contrôle des microplastiques présents dans l'alimentation et l'agriculture.

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

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. Des données normalisées sur la qualité des protéines présentes dans les aliments pourraient 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 en 2022³¹ et en 2024³² ont abouti à un accord sur la constitution d'une base de données conjointe FAO/AIEA sur la digestibilité iléale des protéines et des acides aminés dans les aliments de consommation humaine. Les données sont rassemblées de façon systématique, l'accent étant mis sur l'achèvement de la collecte de données *in vivo* et l'objectif étant de mettre en ligne la base de données au début de l'année 2026. La base de données a été présentée lors de la 14^e Conférence internationale sur les données alimentaires, en septembre 2025.

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

Vingt ans après la publication en 2004 du rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS/Université des Nations Unies sur les besoins énergétiques humains, la FAO et l'AIEA mettent à jour ces besoins à l'échelle mondiale. Cette révision se fonde sur la documentation disponible au niveau mondial et sur les données relatives à la dépense énergétique provenant de la base de données de l'AIEA sur l'eau doublement marquée, en vue d'établir de nouvelles équations permettant de prédire les besoins énergétiques pour les différents groupes d'âge et sexes. Des experts ont été conviés à deux réunions consultatives en 2024 et 2025 afin d'examiner les données scientifiques et de combler les manques de données, en particulier concernant les groupes de population et les contextes environnementaux sous-représentés. Lors de ces réunions, les experts sont convenus de mettre à jour les besoins énergétiques actuels.

³⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8329en> (en anglais).

³¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1021en> (en anglais).

³² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7053en> (en anglais).

Activités conjointes de la FAO, de la Commission océanographique intergouvernementale (COI) et de l'AIEA sur les efflorescences algales nuisibles et les biotoxines

Les efflorescences algales nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer une mortalité massive de ces organismes. La FAO, la COI, qui est rattachée à l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), et l'AIEA sont convenues d'élaborer des directives techniques conjointes sur la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les efflorescences algales nuisibles en vue d'aider les autorités et les institutions compétentes à mettre en place ces systèmes dans les eaux marines et saumâtres³³. Pour compléter cet effort, une réunion d'experts sur la surveillance des biotoxines marines et des efflorescences algales nuisibles s'est tenue du 6 au 9 octobre 2025 à Rome (Italie). Elle a abouti à l'élaboration du document intitulé *Joint FAO/IOC-UNESCO/IAEA guidance on monitoring of algal toxins in bivalve molluscs – Including monitoring of harmful algae and management of harvesting and production areas*³⁴ (Directives conjointes FAO/COI-UNESCO/AIEA sur la surveillance des toxines d'algues chez les mollusques bivalves, y compris sur le suivi des algues nuisibles et la gestion des zones de capture et de production). Ces travaux s'appuient sur les initiatives menées récemment concernant la ciguatera^{35, 36} et le contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Les experts ont recommandé à la FAO et à l'OMS de réaliser une évaluation des risques pour ce qui est des tétrodotoxines chez les mollusques bivalves. Plus d'informations sont disponibles dans le document sur les questions émanant de la FAO et de l'OMS.

OMS – Intégration des données issues des nouvelles méthodes d'évaluation de l'innocuité chimique des aliments

Grâce aux progrès de la science, l'application des nouvelles méthodes, notamment les méthodes *in vitro*, les méthodes *in silico* et d'autres méthodes autres que les essais sur les animaux, se développe rapidement. Néanmoins, ces nouvelles méthodes doivent encore être clairement définies et leur utilisation à des fins d'évaluation de l'innocuité chimique des aliments demeure limitée. L'OMS et l'Université technologique de Nanyang de Singapour ont organisé un atelier en juin 2025 afin de faire progresser le dialogue mondial sur l'adoption et l'application pratique des nouvelles méthodes. Parmi les principaux sujets abordés figuraient l'état actuel des nouvelles méthodes, les difficultés réglementaires et techniques, le renforcement des capacités des pays à revenu faible ou intermédiaire, les stratégies de mise en œuvre et les voies à suivre.

À la suite de l'atelier, il a été proposé de mettre à jour la publication *Environmental Health Criteria (EHC) 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food* (Critères de santé de l'environnement (EHC) 240: Principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments) afin d'y intégrer les nouvelles méthodes. Les experts des réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR) et le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ont ensuite examiné s'il était possible d'élargir l'utilisation des nouvelles méthodes dans le cadre de l'évaluation de la sécurité sanitaire et sont convenus qu'il y avait besoin d'orientations plus claires et harmonisées, même si certaines des nouvelles méthodes étaient déjà utilisées. Au bout du compte, ils sont convenus de mettre à jour les directives EHC 240 pour donner des indications sur les principes généraux régissant l'utilisation des nouvelles méthodes aux fins de l'évaluation de l'innocuité des produits chimiques dans les aliments, tout en veillant à ce que les directives puissent être adaptées en fonction des avancées scientifiques et technologiques. Il est prévu qu'un groupe de travail spécial soit chargé de procéder à cette révision.

Principaux repères de l'OMS sur l'alimentation saine – édition 2026

En janvier 2026, l'OMS a mis à jour ses principaux repères pour une alimentation saine en y intégrant des conseils et des orientations fondés sur les données probantes les plus récentes³⁷. Ils sont disponibles dans toutes les langues des Nations Unies. On y trouve des éléments essentiels, comme les raisons de l'importance d'une alimentation saine, une vue d'ensemble des habitudes alimentaires et des difficultés dans le monde et les principes fondamentaux d'une alimentation saine. On y trouve également les orientations de l'OMS pour différents nutriments (glucides, sucres, graisses, protéines, micronutriments, sel/ sodium et potassium, etc.) et des points à retenir concernant les nourrissons et les jeunes enfants, ainsi que des sections sur la promotion d'une alimentation saine au niveau des politiques et de la population.

³³ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc4794en> (en anglais).

³⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8990en> (en anglais).

³⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ca8817en> (en anglais).

³⁶ Cours en ligne sur la surveillance et la prévention de la ciguatera (Monitoring and preventing ciguatera poisoning). <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>.

³⁷ <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.

OMS – Élaboration de lignes directrices sur l'alimentation et la santé

En 2023, l'OMS a publié une série de lignes directrices relatives à l'alimentation saine, notamment sur les sujets suivants: apports en acides gras saturés et en acides gras trans chez l'adulte et l'enfant³⁸; apport en graisses totales pour la prévention de la prise de poids excessive chez l'adulte et l'enfant³⁹; apport en glucides chez l'adulte et l'enfant⁴⁰; utilisation d'édulcorants sans sucre⁴¹. En outre, elle a publié sa ligne directrice sur l'utilisation des substituts du sel à faible teneur en sodium en janvier 2025⁴².

L'OMS a commencé à élaborer des lignes directrices sur l'apport optimal en aliments d'origine animale, notamment des orientations sur les aliments d'origine animale fréquemment consommés et les substituts d'origine végétale. Outre les effets de la consommation de ces aliments sur la santé, les lignes directrices couvriront les questions de sécurité sanitaire ainsi que les facteurs socioéconomiques et les effets sur l'environnement. Elles permettront ainsi une évaluation complète des risques et des avantages associés aux différents modes de consommation et de substitution. La première réunion d'experts s'est tenue en 2024 et a permis de définir le champ d'application des lignes directrices et d'établir le cadre d'évaluation des risques et des avantages^{43, 44}.

³⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630> (en anglais, résumé disponible en français).

³⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654> (en anglais, résumé disponible en français).

⁴⁰ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073593> (en anglais, résumé disponible en français).

⁴¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073616> (en anglais, résumé disponible en français).

⁴² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240105591> (en anglais, résumé disponible en français).

⁴³ <https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-optimal-intake-of-animal-source-foods> (en anglais).

⁴⁴ <https://www.who.int/groups/technical-advisory-group-on-risk-benefit-assessment-of-optimal-intake-of-animal-source-foods> (en anglais).