



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-quatrième session

QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Introduction

1.1 Le présent document, qui met en lumière l'évolution actuelle des politiques de la FAO et de l'OMS ainsi que certaines questions connexes susceptibles d'intéresser ou de concerner les travaux du Codex, est structuré comme suit:

- **Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS:** 3.1 Covid-19, 3.2 Activités menées par l'Alliance tripartite en matière de résistance aux antimicrobiens, 3.3 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, 3.4 Participation de la FAO et de l'OMS aux travaux de l'AIEA sur les radionucléides, 3.5 Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), 3.6 L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021, 3.7 Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 3.8 Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021, 3.9 Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire des algues marines, 3.10 Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, 3.11 Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius
- **Questions émanant de la FAO:** 4.1 Covid-19, 4.2 Quarante-deuxième session de la Conférence de la FAO, 4.3 Stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments 2022-2031, 4.4 Financement durable du programme d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS, 4.5 Résistance aux antimicrobiens, 4.6 Élaboration de la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition, 4.7 Directives techniques FAO-AIEA-COI sur la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les proliférations d'algues nuisibles, 4.8 Travaux de la FAO sur les microplastiques, 4.9 Travaux de la FAO sur les biotoxines marines dans l'eau des usines de dessalement, 4.10 Looking at edible insects from a food safety perspective (Regard sur la sécurité sanitaire des insectes comestibles), 4.11 Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome digestif humain de substances intéressant la sécurité sanitaire des aliments, 4.12 Comprendre l'harmonisation internationale des limites maximales de résidus de pesticides avec les normes du Codex: étude de cas sur le riz, 4.13 Méthodes en laboratoire à l'appui des normes Codex, 4.14 Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus d'animaux et de micro-organismes à ADN recombiné
- **Questions émanant de l'OMS:** 5.1 La nouvelle unité «Une seule santé» et le Groupe d'experts de haut niveau sur l'approche «Une seule santé», 5.2 Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé et actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, 5.3 Résistance aux antimicrobiens, 5.4 Élaboration de directives de l'OMS sur l'efficacité et la sécurité sanitaire des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi à teneur réduite en protéines de lait, 5.5 Élimination des acides gras trans de production industrielle, 5.6 Alcool, 5.7 Covid-19, 5.8 Réduction de la consommation de sodium/sel des populations, 5.9 Charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, 5.10 Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021, 5.11 Rapport de l'OMS sur les risques pour la santé humaine de l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement.

2. Recommandations

Le Comité exécutif et la Commission du Codex sont invités à:

- i. prendre acte des informations présentées dans ces documents et à
- ii. prendre les mesures nécessaires pour que les politiques des organisations de tutelle en tiennent compte dans toute la mesure du possible.

3. Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS

3.1 Covid-19

3.1.1 En fonction de l'évolution de la pandémie mondiale de covid-19, la FAO et l'OMS s'attachent à tenir les États Membres informés des questions afférentes à la covid-19 et à la sécurité sanitaire des aliments.

3.1.2 La FAO et l'OMS ont conjointement et individuellement publié de nombreux documents d'orientation relatifs aux politiques dans le but d'aider leurs Membres à gérer la crise mondiale actuelle et à limiter les répercussions de la pandémie autant que faire se peut. Tous ces documents sont disponibles à l'adresse suivante:

- Déclaration conjointe de l'OIT, de la FAO, du FIDA et de l'OMS: [Impact de la covid-19 sur les moyens d'existence des populations, sur leur santé et sur nos systèmes alimentaires](#) (en anglais);
- Déclaration conjointe de la FAO et de l'OMS: [Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations pour les entreprises du secteur alimentaire](#), désormais actualisée dans un document de la FAO (voir 3.1)
- FAO: le portail unique de la FAO relatif à tous les aspects de ses travaux sur le nouveau coronavirus (covid-19) est accessible à cette adresse: <http://www.fao.org/2019-ncov/fr/>.
- OMS: le Département Nutrition pour la santé et le développement de l'Organisation mondiale de la Santé a mis en ligne une page regroupant toute la documentation qui porte sur la covid-19, la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/covid-19>, ainsi qu'une rubrique questions-réponses concernant la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de la pandémie de covid-19: <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>.

3.1.3 Par ailleurs, les difficultés que rencontre le Fonds fiduciaire du Codex du fait de la pandémie de covid-19 sont exposées dans l'additif 4 au présent document.

3.2 Activités menées par l'Alliance tripartite FAO/OMS/OIE en matière de résistance aux antimicrobiens

3.2.1 Un séminaire en ligne FAO/OMS/CODEX sur les activités que la FAO, l'OMS et l'OIE consacrent au suivi et à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture s'est tenu le 16 mars 2021. Toutes les communications et l'enregistrement de cette rencontre sont téléchargeables¹.

3.2.2 Ont été publiés les documents suivants de l'Alliance tripartite en matière de résistance aux antimicrobiens:

- *Note d'orientation technique relative à l'eau, l'assainissement et l'hygiène et la gestion des eaux usées pour prévenir les infections et réduire la propagation de la résistance aux antimicrobiens*²
- *Suivi des progrès mondiaux en matière de résistance aux antimicrobiens: enquête tripartite d'autoévaluation par pays sur la résistance aux antimicrobiens 2019-2020*³

3.2.3 L'Alliance tripartite a publié en 2020 le document *Instruments internationaux sur l'utilisation des antimicrobiens dans les secteurs de la santé humaine, des animaux et des plantes*⁴. Ce document présente un tour d'horizon et une analyse des instruments internationaux qui fixent les normes relatives à l'utilisation des antimicrobiens dans les secteurs de la santé humaine, animale et végétale et leur libération dans

¹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/fr/c/1381093/>.

² <http://www.fao.org/3/ca9120fr/CA9120FR.pdf>.

³ <http://www.fao.org/3/cb3690en/cb3690en.pdf>.

⁴ <http://www.fao.org/publications/card/en/c/CB1747FR>.

l'environnement. Ce document a pour finalité de recenser les instruments et les normes existant au plan international, en vue de guider leur application et d'éclairer les débats sur le sujet et les orientations des futurs instruments internationaux relatifs à l'utilisation des antimicrobiens.

3.2.4 Le rapport du Groupe spécial de coordination interinstitutions sur la résistance aux antimicrobiens (IACG) paru en 2019⁵ a recommandé de créer de toute urgence trois structures de gouvernance mondiale destinées à renforcer la gouvernance d'ensemble, la responsabilité publique et la collaboration intersectorielle dans les efforts mobilisés contre la résistance aux antimicrobiens. La première structure de gouvernance, le Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens⁶ a été créée en novembre 2020. Composé de chefs de gouvernement, de ministres de gouvernement et de dirigeants du secteur privé et de la société civile, ce groupe a pour vocation de catalyser la prise en main et l'action politiques destinées à préserver les effets des médicaments antimicrobiens. Dans son plan d'action évolutif⁷, le Groupe de direction mondial plaide pour le parachèvement concluant, à la huitième session du groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens, de la version révisée du *Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens (CAC/RCP 61-2005)* et du projet de Directives sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance antimicrobienne d'origine alimentaire, et préconise leur adoption à la quarante-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.5 En réponse au rapport de l'IACG, une plateforme de partenariat destinée à faciliter la mobilisation multipartite sur la résistance aux antimicrobiens⁸ est aussi en cours de mise en place. Cette plateforme se composera de membres des organisations tripartites, d'institutions des Nations Unies, de gouvernements intéressés, de représentants de la société civile, du secteur privé et du monde universitaire. Un groupe indépendant sur les preuves motivant des mesures contre la résistance aux antimicrobiens est également en cours de constitution.

3.2.6 En 2019, l'Alliance tripartite a créé le Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens⁹ qui accompagne l'élargissement des mesures que mettent en place les pays à revenu faible et intermédiaire dans le but de contrer la menace de la résistance aux antimicrobiens. Le Fonds fiduciaire, qui se déploie sur une perspective quinquennale jusqu'en 2024, est actuellement abondé par les Pays-Bas, la Suède, l'Allemagne et le Fonds Fleming (Royaume-Uni). En août 2021, neuf projets nationaux et quatre projets mondiaux avaient été agréés par le Fonds. Son dernier rapport d'activité est disponible [ici](#).

3.2.7 L'Alliance tripartite travaille aussi actuellement à l'élaboration d'un guide pratique d'utilisation des antimicrobiens articulé sur la catégorisation AWaRe (Accéder, Surveiller, Réserver) de l'OMS, qui range les antimicrobiens dans trois catégories en fonction de leur potentiel à induire et à propager la résistance aux antimicrobiens.

3.3 **Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments**

3.3.1 En décembre 2018, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté une résolution proclamant une Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments le 7 juin et a désigné la FAO et l'OMS organisations de tutelle de la Commission du Codex Alimentarius, pour faciliter conjointement la célébration de cette journée. En 2021, ces organisations ont invité la communauté mondiale à œuvrer ensemble à attirer l'attention sur ce sujet et à susciter des actions destinées à prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire. Cette campagne ayant pour thème «des aliments sains aujourd'hui pour une santé future», était axée sur les bénéfices immédiats et à long terme qu'apportent aux personnes, à la planète et à l'économie la production et la consommation d'aliments sains. Des organisations internationales, des gouvernements, des entreprises, des ONG, des étudiants, des universitaires et des particuliers ont organisé des rencontres et des activités dans le monde entier. Du fait de la pandémie, nombre de ces rencontres ont dû être organisées en distanciel pour la deuxième fois, ce qui, en contrepartie, a permis une plus grande participation de toutes les régions du globe. Les directeurs généraux et les scientifiques en chef de la FAO et de l'OMS ont pris part aux célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments et, lors d'un webinaire¹⁰ organisé le lundi 7 juin 2021 par la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex, ont souligné le rôle fondamental de la science comme garante de la sécurité sanitaire de nos aliments. Un rapport résumant les activités de 2021 a été publié le 7 septembre 2021 et est disponible sur le site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments¹¹.

⁵ https://www.who.int/antimicrobial-resistance/interagency-coordination-group/IACG_final_report_FR.pdf.

⁶ <https://www.who.int/groups/one-health-global-leaders-group-on-antimicrobial-resistance>.

⁷ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/antimicrobial-resistance/qlg-action-plan-july-2021_final.pdf?sfvrsn=daa1bd02_5&download=true.

⁸ <http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/news-and-events/news/news-details/en/c/1417587/>.

⁹ <http://www.fao.org/3/ca5493en/ca5493en.pdf>.

¹⁰ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/fr/c/1410537/>.

¹¹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/fr/>.

3.4 **Participation de la FAO et de l'OMS aux travaux de l'AIEA sur les radionucléides**

3.4.1 La FAO, l'OMS et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) continuent de coopérer dans le cadre d'un projet conjoint, avec un groupe de pilotage composé d'experts internationaux, en se consacrant à l'élaboration de «directives relatives au contrôle des radionucléides dans les denrées alimentaires et dans l'eau de consommation hors situations d'urgence». Ce projet est mené en coopération avec des organisations internationales et des autorités nationales compétentes. Il vise à mettre au point une approche harmonisée dans l'évaluation et la gestion de la dose de rayonnement qui émane des radionucléides d'origine naturelle ou artificielle présents dans les aliments. À cet effet sont élaborés des documents d'orientation destinés aux autorités nationales concernées, en cohérence avec l'approche relative aux radionucléides dans l'eau potable, définie dans les Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau potable. L'équipe de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS produira un rapport qui, consignait les résultats du projet, sera publié dans la série des guides de sécurité de l'AIEA; elle produira également un document de la série des publications TECDOC de l'AIEA qui indiquera les possibilités d'exploiter ces informations dans l'élaboration de normes de radioprotection et sous-tendra l'élaboration ultérieure de lignes directrices.

3.4.2 Ces travaux ont étayé les débats du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF). Lors de la treizième session du CCCF, un groupe de travail électronique a été chargé de produire un projet de délibération. Le groupe de travail électronique a ainsi conclu qu'une présence naturelle de radionucléides se constate dans plusieurs aliments différents, avec pour effet de donner des doses de radiation supérieures à celles que produisent artificiellement les radionucléides dans des circonstances non soumises à une urgence nucléaire; et qu'il n'a été décelé aucun problème de sécurité sanitaire spécifique aux denrées alimentaires, aux aliments pour animaux non plus qu'à l'eau potable, qui serait imputable aux radionucléides naturellement présents. En outre, il n'a été relevé aucune difficulté concernant le commerce international qui serait suscitée par la présence de radionucléides naturels dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et l'eau potable. Les participants à la quatorzième session du CCCF sont convenus qu'aucun travail complémentaire n'est requis présentement de la part du Comité. Le Comité s'est félicité de l'offre de l'AIEA de collaborer avec la FAO et l'OMS à la production d'un document d'information destiné aux responsables de la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments et a prié le Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) de le maintenir informé de l'actualité dans ce domaine.

3.5 **Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025)**

3.5.1 La Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, proclamée en 2016 par l'Assemblée générale des Nations Unies¹², a pour but d'accélérer la mise en œuvre des engagements de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2), à savoir d'atteindre d'ici à 2025 les cibles mondiales relatives à la nutrition et aux maladies non transmissibles liées à l'alimentation et de contribuer à la concrétisation des objectifs de développement durable d'ici à 2030. Dans le cadre de l'examen à mi-parcours de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, le Secrétariat conjoint FAO/OMS de la Décennie de la nutrition a organisé en 2020 des consultations informelles avec les Membres et les acteurs non étatiques afin de recueillir leurs points de vue sur l'avancement des acquis de la première moitié (2016 à 2020) de la Décennie de la nutrition, les obstacles qu'elle a rencontrés et les lacunes qu'elle a révélées, en les invitant à faire connaître les domaines d'action qu'ils jugent prioritaires pour la deuxième moitié de la Décennie de la nutrition, de 2021 à 2025¹³. En 2021, ONU-Nutrition a organisé une consultation en ligne, en utilisant la plateforme du Forum mondial sur la sécurité alimentaire et la nutrition, dont la finalité était d'éclairer la mise à jour du Programme de travail de la Décennie de la nutrition; les réponses de 185 personnes de 64 États Membres ont ainsi été recueillies. Ces réponses seront prises en compte lors de la révision du programme de travail de cette Décennie devant se clore en 2025.

3.6 **L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021: Transformer les systèmes alimentaires pour que la sécurité alimentaire, une meilleure nutrition et une alimentation saine et abordable soient une réalité pour tous (SOFI 2021)**¹⁴

3.6.1 La FAO, le FIDA, l'UNICEF, le PAM et l'OMS ont noué un partenariat pour la production du rapport conjoint ayant pour thème l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde en 2021. Le rapport annuel fournit les dernières tendances et analyses ayant trait à la situation mondiale de la sécurité alimentaire et de la nutrition. L'édition de cette année présente une première évaluation mondiale de l'insécurité alimentaire et de la malnutrition pour l'année 2020. Elle prouve que la faim et la malnutrition sous toutes ses formes demeurent un défi. Les projections montrent que la sécurité alimentaire et l'état nutritionnel des catégories de population les plus vulnérables risquent de poursuivre leur détérioration sous l'effet des conséquences sanitaires et socioéconomiques de la pandémie de covid-19. Le rapport s'étend sur les transformations qui doivent être apportées aux systèmes alimentaires pour que la sécurité alimentaire, une

¹² <https://undocs.org/fr/A/RES/70/259>.

¹³ <https://www.un.org/nutrition/fr/about>.

¹⁴ <http://www.fao.org/publications/sofi/2021/fr/>.

meilleure nutrition et une alimentation saine et abordable deviennent une réalité pour tous. Les défis complexes qui se dressent face à la sécurité alimentaire et la nutrition réclament une synergie et une cohérence plus fortes dans la formulation des politiques publique et leur application intersectorielle, qui doivent être étayées par de plus grands investissements stratégiques de la part du secteur public et du secteur privé. On y trouve présentée une étude approfondie des modalités permettant de passer de solutions cloisonnées à des solutions intégrées s'appliquant aux systèmes alimentaires.

3.7 Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA): Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition

3.7.1 Le Comité de la sécurité alimentaire mondiale est une plateforme internationale et intergouvernementale ouverte à tous, qui permet à l'ensemble des parties prenantes de travailler de concert pour assurer à chacun la sécurité alimentaire et la bonne nutrition. Le Comité rend compte de ses activités à l'Assemblée générale des Nations Unies, par l'intermédiaire du Conseil économique et social, et à la Conférence de la FAO. Lors de sa quarante-septième session plénière en février 2021, le CSA a adopté les Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition¹⁵.

3.7.2 L'objectif des Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition est de contribuer à instaurer la durabilité des systèmes alimentaires et à améliorer la nutrition, étant entendu qu'il convient d'encourager la transformation des systèmes alimentaires de façon cohérente, selon que de besoin et en fonction des contextes et des capacités des pays, et conformément aux trois dimensions du développement durable. Le but est aussi de présenter un ensemble de recommandations qui permettent de rendre les régimes alimentaires sains accessibles, disponibles, à la portée de tous, sûrs et adéquats aussi bien en quantité qu'en qualité, en accord avec les croyances, la culture, les traditions, les habitudes et préférences alimentaires des individus, et conformes aux lois et obligations nationales et internationales. Les Directives volontaires sont conçues pour étayer la mise en œuvre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025)¹⁶ en ayant pour objectif d'améliorer, à tous les niveaux, la visibilité, la coordination et l'efficacité des actions nutritionnelles, considérées comme essentielles pour la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Une grande partie des éléments probants sur lesquels elles reposent provient du rapport établi par le Groupe d'experts de haut niveau du CSA¹⁷, mais aussi de différents documents normatifs et techniques de l'ONU, et d'études scientifiques validées par un comité de lecture. La FAO et l'OMS encourageront l'utilisation par leurs Membres des Directives volontaires de manière conjointe à leur utilisation d'autres instruments normatifs: normes scientifiques spécialisées fondées sur des données probantes; directives et recommandations normatives qui fournissent des explications et des détails supplémentaires utiles à l'adoption de mesures.

3.7.3 En outre, la FAO s'est engagée, et s'emploie, à mettre en place une plateforme de données probantes destinée à faciliter l'accès aux normes, directives et recommandations normatives fondées sur des données scientifiques et factuelles émanant de la FAO, de l'OMS¹⁸ et d'autres organismes normatifs, y compris celles qu'élabore le Codex, pour chacune des 105 recommandations des Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition.

3.7.4 En tant que membre actif du Groupe consultatif du CSA, l'OMS a accompagné les travaux du CSA sur la pandémie de covid-19 en prêtant son appui à la rencontre organisée à distance par le CSA dont le thème était «chaînes d'approvisionnement alimentaire résilientes et santé des travailleurs pendant la covid-19»¹⁹ et a collaboré à la production de son document de référence²⁰; au cours de cette rencontre ont été présentées les recommandations relatives à la santé des travailleurs de l'alimentation durant les périodes de covid-19 (établies conjointement par la FAO et l'OMS) et leur utilisation par l'élaboration de versions en langues locales et de manuels illustrés a été encouragée.

3.8 Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021

La FAO et l'OMS transmettront à la Commission du Codex Alimentarius les dernières informations sur le Sommet sur les systèmes alimentaires par le biais d'une communication distincte qui sera disponible à l'issue de la manifestation.

3.9 Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire des algues marines

3.9.1 La production mondiale de macroalgues marines, ou algues marines, a plus que triplé, passant de 10,6 millions de tonnes en 2000 à 32,4 millions de tonnes en 2018. On s'attend à ce que, dans un proche avenir, l'augmentation de la culture et de l'exploitation des algues devienne un pilier important de la sécurité

¹⁵ www.fao.org/cfs/workingspace/workstreams/nutrition-workstream/en/ (en anglais).

¹⁶ https://www.un.org/nutrition/sites/www.un.org.nutrition/files/general/pdf/work_programme_nutrition_decade.pdf.

¹⁷ www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-12_FR.pdf.

¹⁸ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/cfs-voluntary-guidelines-on-food-systems-and-nutrition>.

¹⁹ http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/COVID-19/COVID-19_2-Chair_Summary_28_July_2020.pdf.

²⁰ http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/COVID-19/CFS_COVID-19_Discussion_Paper_FINAL2.pdf.

alimentaire durable et d'une économie bleue robuste. La présence de risques liés aux macroalgues et aux algues marines peut être conditionnée par de nombreux facteurs, notamment le type d'algue en question, la physiologie des algues, la saison, les eaux de production, les méthodes de récolte et la transformation des algues récoltées. Plusieurs dangers ont été signalés comme pouvant être associés aux algues marines, notamment les métaux lourds et les biotoxines marines. Cependant, les législations et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues marines demeurent généralement insuffisants. À cet égard, la FAO élabore actuellement un document de référence qui recense les risques pour la sécurité sanitaire des aliments (produits chimiques, agents pathogènes et toxines) corrélables à la consommation d'algues et de plantes aquatiques. Ce document fournira le socle nécessaire à la poursuite des travaux dans ce domaine. La FAO et l'OMS estiment qu'il pourrait être utile d'élaborer des directives du Codex sur ce sujet et présentent cette question au Comité afin que celui-ci l'examine dans le contexte de la proposition émise dans l'additif 1 au présent document.

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

3.10.1 Depuis 2010, date de la dernière consultation conjointe d'experts de la FAO et de l'OMS visant à évaluer les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, de nouvelles données ont été mises à disposition. La FAO et l'OMS prévoient donc de produire une version actualisée du Rapport de la Consultation mixte d'experts de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson. Une consultation d'experts sera organisée en vue de tirer un certain nombre de conclusions concernant les bénéfices et les risques de la consommation de poisson pour la santé. Une série de mesures seront recommandées aux États Membres afin que ceux-ci puissent mieux évaluer et gérer les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, et communiquer ces risques et bénéfices aux citoyens. Les résultats de la consultation d'experts permettront d'établir un cadre d'évaluation des bienfaits et des risques nets de la consommation de poisson pour la santé, et de fournir à la Commission du Codex Alimentarius des orientations pour ses travaux sur la gestion des risques, tout en tenant compte des données existantes sur les bénéfices de la consommation de poisson.

3.11 Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius

3.11.1 Pour de plus amples détails sur les travaux de conseil scientifique conjoints de la FAO et de l'OMS auprès du Codex Alimentarius, comprenant les travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), de la Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR), de la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) ainsi que les travaux menés dans le cadre des réunions spéciales d'experts, le Comité est invité à se pencher sur les informations présentées séparément dans le document publié sous la cote CAC/44 INF/2.

4. Questions émanant de la FAO

4.1 Covid-19

4.1.1 La FAO a publié un nouveau document d'orientation²¹ qui met en exergue les mesures supplémentaires que peuvent prendre les entreprises des filières de l'alimentation et les autorités réglementant le secteur afin de protéger les travailleurs contre la propagation de la covid-19 de personne à personne. Les directives actualisées ont pour but d'aider à préserver pour les consommateurs la filière alimentaire et une offre alimentaire suffisante et sûre dans leur intégrité. Si la covid-19 peut présenter un risque pour la sécurité des travailleurs dans tout type d'entreprise ou d'industrie où les personnes travaillent à proximité les unes des autres, le virus SRAS-CoV-2 en tant que tel n'est pas considéré comme constituant un danger direct pour la sécurité sanitaire des aliments. Ces directives de la FAO, actualisées par l'apport d'éléments factuels nouveaux, mettent à jour les directives provisoires FAO/OMS sur la covid-19 et la sécurité sanitaire des aliments: directives aux entreprises alimentaires – directives provisoires (du 7 avril 2020), destinées à protéger correctement les travailleurs de l'alimentation sans devoir imposer des restrictions aux chaînes d'approvisionnement alimentaire par des mesures inefficaces. Ce document recouvre les principes généraux de la protection des travailleurs et contient des conseils s'appliquant aux activités de production primaire, de transformation et de transport des aliments ainsi que le secteur de la distribution comprenant les magasins de détail, la restauration et d'autres points de vente.

4.1.2 La FAO poursuit les activités de son Programme d'intervention et de redressement dans le contexte de la covid-19 et les délégués sont invités à examiner toutes les ressources de la plateforme centrale de la FAO: <http://www.fao.org/2019-ncov/fr/>.

²¹ <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb6030en/>.

4.2 **Questions issues de la quarante-deuxième session de la Conférence de la FAO²²**

4.2.1 Les participants à la Conférence ont rappelé le rôle important des activités scientifiques normatives de la FAO, fondées sur des éléments probants, et se sont félicités de la visibilité accrue dont elles bénéficient et de l'appui qu'elles apportent aux travaux d'établissement de normes du Codex Alimentarius et de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) dans le Cadre stratégique.

4.2.2 La Conférence s'est penchée sur le Plan à moyen terme 2022-2025 et le Programme de travail et budget 2022-2023. Concernant la teneur des propositions au titre du Plan à moyen terme et du Programme de travail et budget, la Conférence a salué le rôle important des travaux scientifiques normatifs de la FAO fondés sur des éléments factuels et s'est félicitée de la hausse, par rapport à 2020-2021, des financements alloués à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), au Programme conjoint FAO/Organisation mondiale de la Santé (OMS) relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et au Centre mixte de la FAO et de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA).

4.2.3 La Conférence a souscrit aux conclusions et recommandations figurant dans le rapport de la vingt-septième session du Comité de l'agriculture. (À noter, parmi celles-ci, la demande émise par le Comité de l'agriculture que la FAO élabore une nouvelle stratégie de sécurité sanitaire des aliments).

4.2.4 La Conférence a fait bon accueil au Cadre stratégique 2022-2031 et à son fil conducteur stratégique consistant à accompagner la transformation, qui doit être encouragée de manière cohérente, selon que de besoin, en accord avec les contextes nationaux et en fonction des capacités nationales, et qui doit rendre les systèmes agroalimentaires plus efficaces, inclusifs, résilients et durables et d'améliorer la production, la nutrition, l'environnement et les conditions de vie, en ne laissant personne de côté, en concourant ainsi à la réalisation du Programme 2030 et à la concrétisation des trois objectifs mondiaux des Membres de la FAO. Il a été reconnu que les quatre améliorations définies dans le Cadre stratégique doivent être considérées et appréhendées à travers une approche des systèmes alimentaires, dans l'équilibre des trois dimensions du développement durable (dimensions sociale, environnementale et économique) et dans le cadre du mandat de la FAO. À noter cet extrait du résumé du Cadre stratégique de la FAO²³:

- Comme le prévoient les Textes fondamentaux, depuis 2010, toutes les activités menées par la FAO reposent sur un cadre stratégique établi pour une période de dix à quinze ans et révisé tous les quatre ans. Le Cadre stratégique 2022-2031 a été élaboré dans des conditions marquées par des défis mondiaux et régionaux majeurs dans les domaines qui relèvent du mandat de la FAO, parmi lesquels la pandémie de covid-19.
- Compte tenu des menaces d'une gravité croissante auxquelles nous sommes confrontés, nous nous devons de prendre sans tarder des mesures de protection des moyens de subsistance afin de préserver l'avenir de notre planète et d'obtenir des résultats durables. Le Programme 2030 est là pour nous guider, mais la détermination politique et l'engagement en faveur de son exécution doivent être à la hauteur du consensus historique qui a présidé à son adoption. Sachant que nombre des objectifs du Programme 2030 ne sont pas en voie d'être atteints, la nécessité de mobiliser tous les acteurs à tous les niveaux se fait plus pressante. Les défis d'aujourd'hui appellent une coopération, qui doit non seulement s'effectuer à travers les frontières mais aussi dans l'ensemble de la société.
- Le Cadre stratégique de la FAO a pour ambition d'appuyer la réalisation du Programme 2030 par une transformation des systèmes agroalimentaires qui doit les rendre plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables en vue d'améliorer la production, la nutrition, l'environnement et les conditions de vie, sans laisser personne de côté.
- Les quatre améliorations orientent la manière dont la FAO entend contribuer directement aux objectifs de développement durable (ODD) 1 (pas de pauvreté), 2 (faim «zéro») et 10 (réduction des inégalités), ainsi qu'à la réalisation des ODD dans leur ensemble, ce qui est crucial pour concrétiser la vision globale de l'Organisation. Ces améliorations traduisent l'interdépendance des trois dimensions – économique, sociale et environnementale – que comportent les systèmes agroalimentaires. À ce titre, elles encouragent aussi l'adoption d'une approche stratégique et systémique dans toutes les interventions de la FAO.
- Les vingt domaines prioritaires du Programme aident la FAO à résoudre des problèmes critiques et à créer les conditions dont on a besoin pour amener les changements qui, au bout du compte, contribueront à la concrétisation des cibles choisies des ODD. Il convient de noter que l'un des domaines prioritaires du Programme vise spécifiquement la sécurité sanitaire des aliments et qu'il a été élaboré conjointement par le Secrétariat du Codex Alimentarius et la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments, avec une large contribution de l'ensemble de l'Organisation. En adhérant pleinement aux ODD, la FAO s'éloigne des cibles et indicateurs auto-assignés et adopte un langage commun.

²² Le texte intégral du rapport est disponible ici: <http://www.fao.org/3/ng170fr/ng170fr.pdf>.

²³ <http://www.fao.org/3/ng170fr/ng170fr.pdf>.

- L'Organisation se servira également de quatre «accélérateurs» convergents et transversaux: i) la technologie; ii) l'innovation; iii) les données; et iv) des accélérateurs complémentaires (gouvernance, capital humain et institutions) – dans toutes ses interventions programmatiques, afin d'obtenir plus rapidement des résultats tout en réduisant au maximum les arbitrages nécessaires.
- Le Cadre stratégique fait aussi une grande place au changement de modèle de travail qui doit s'opérer à la FAO afin de garantir une transformation en profondeur. Le modèle d'activité de la FAO, redynamisé et adapté aux objectifs fixés, vise à faire de la FAO une organisation inclusive et adaptable, transparente, ouverte, novatrice, responsable, efficace et influente, qui aide ses Membres à réaliser les quatre améliorations escomptées. Cette approche programmatique améliorée sera sous-tendue par un approfondissement et une expansion des partenariats, permettant de tirer le meilleur parti des atouts de la FAO en matière normative, de trouver des mécanismes et des sources de financement novateurs, d'œuvrer à la concrétisation d'une vision unifiée (unité d'action), d'adopter des approches efficaces et novatrices, et de se préparer à fonctionner dans un monde où les risques et incertitudes vont croissant.
- L'élaboration du Cadre stratégique a été inclusive et transparente, ayant été jalonnée de consultations internes et externes approfondies, de réunions des organes directeurs et enrichie de consultations informelles. Elle a aussi été guidée par le travail de prospective stratégique de la FAO, qui vise à accroître le degré de préparation et d'efficacité en vue de la réalisation du Programme 2030 et à partager les connaissances sur les défis, les menaces et les possibilités en vue d'une transformation des systèmes agroalimentaires qui leur confère une efficacité, une résilience et une durabilité accrues.

4.2.5 Les délégués de la quarante-deuxième session de la Conférence de la FAO ont approuvé le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires²⁴. Le Code de conduite présente un ensemble de principes directeurs et de normes de pratiques responsables que les gouvernements et différentes parties prenantes peuvent appliquer à titre volontaire pour réduire efficacement les pertes et le gaspillage alimentaires tout en favorisant le développement de systèmes alimentaires durables et inclusifs et contribuer ainsi au développement durable. Ce document présente également les mesures et les initiatives que peuvent prendre ou mettre en place les pays, les autorités nationales et infranationales, les acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les établissements d'enseignement supérieur et de recherche et d'autres parties prenantes afin de contribuer à la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

4.3 **Élaboration d'une nouvelle Stratégie de la FAO relative à la sécurité sanitaire des aliments 2022-2031**

A l'appui de son nouveau Cadre stratégique 2022-2031, la FAO a reçu pour tâche, en octobre et en décembre 2020, de la part de ses organes directeurs (le Comité de l'agriculture et le Conseil respectivement) d'élaborer une nouvelle Stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments, dans laquelle devront s'inscrire ses interventions au niveau mondial, régional et national. À ce titre, et selon les instructions des organes directeurs, elle doit servir d'instrument d'orientation et de plaidoyer aux décideurs afin qu'ils encouragent l'accroissement des investissements consacrés à la sécurité sanitaire des aliments et son intégration dans l'élaboration de systèmes alimentaires, de politiques de sécurité alimentaire et de stratégies de développement agricole durables. Dans l'élaboration de cette stratégie, il est fait droit à la collaboration interinstitutionnelle en appui aux États Membres s'engageant dans le développement des capacités de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

L'état actuel des travaux d'élaboration de la nouvelle Stratégie de la FAO en matière de sécurité alimentaire (2022-2031) est présenté dans l'additif 2 du présent document.

4.4 **Financement durable du programme d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS**

La quarante-deuxième Conférence de la FAO s'est félicitée de la hausse, maintenue au même niveau qu'en 2020-2021, des financements destinés à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), au Programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et au Centre mixte de la FAO et de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA).

4.5 **Résistance aux antimicrobiens**

4.5.1 Il a été procédé à une «évaluation du rôle et des activités de la FAO dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens»²⁵.

²⁴ Le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est disponible ici: <http://www.fao.org/3/nf393fr/nf393fr.pdf>.

²⁵ <http://www.fao.org/3/cb3680en/cb3680en.pdf>

4.5.2 La FAO a publié les rapports suivants:

- *Guide pratique: utilisation responsable des antibiotiques dans la production animale pour les travailleurs de la santé animale au Viet Nam*²⁶
- *Améliorer les communications sur la résistance aux antimicrobiens (RAM) en Afrique: Comment aller de l'avant?*²⁷
- *Résistance aux antimicrobiens dans l'alimentation*²⁸
- *Comprendre la résistance aux antimicrobiens en aquaculture*²⁹
- *S'attaquer au problème de l'utilisation des antimicrobiens et de la résistance qu'elle induit chez les vaches laitières*³⁰
- *Les stratégies de nutrition animale et les options de réduction de l'utilisation des antimicrobiens dans la production animale*³¹
- *Utilisation efficace et responsable des antibiotiques dans la production laitière dans l'intérêt de la santé humaine et animale*³²
- *Utilisation efficace et responsable des antibiotiques dans la production porcine dans l'intérêt de la santé humaine et animale*³³
- *Utilisation efficace et responsable des antibiotiques dans la production avicole dans l'intérêt de la santé humaine et animale*³⁴

4.5.3 Une réunion de consultants a été organisée par le Centre mixte FAO/AIEA en juin 2021 afin d'élaborer un projet de recherche coordonné intitulé «Techniques isotopiques d'évaluation du devenir des antimicrobiens et des implications de la résistance aux antimicrobiens dans les systèmes agricoles». Ce projet doit entamer ses travaux à la fin de 2021 par un appel de propositions de contrat de recherche.

4.5.4 Le [Service droit et développement du Bureau juridique de la FAO](#) (LEGN) a élaboré une méthode FAO d'analyse des législations relatives à la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture³⁵, notamment dans les domaines de la législation vétérinaire, de la sécurité sanitaire des aliments, de l'environnement, de l'eau et des déchets. Avec le concours financier du Fonds Fiduciaire coopératif, la FAO, l'OIE et l'OMS collaborent au perfectionnement de cette méthode et à son amélioration afin d'en faire un outil d'évaluation juridique de la résistance aux antimicrobiens fondé sur l'approche «Une seule santé» et comportant un chapitre consacré à la santé humaine. Cette méthode a été appliquée à 25 pays d'Afrique³⁶, d'Asie³⁷, d'Asie centrale³⁸ et d'Amérique latine³⁹. L'OIE a apporté son concours au perfectionnement de la méthode et a collaboré avec la FAO à une mission pilote aux Philippines du premier Programme d'appui à la législation vétérinaire (Veterinary Legislation Support Programme).

4.5.5 Un atelier régional sur la législation applicable à l'usage des agents antimicrobiens et à la résistance aux antimicrobiens s'est tenu à Bangkok en mars 2018³⁹. Il a rassemblé un groupe de responsables de la réglementation et de spécialistes dans la région, ainsi que des représentants de l'OMS, de l'OIE et de l'ASEAN. À la demande des participants, un deuxième atelier a été organisé à Bangkok en juillet 2019. D'autres ateliers régionaux ont eu lieu les 11 et 12 décembre 2018 en Afrique du Sud, accueillant des participants des pays de la SADC, ainsi qu'à Ouagadougou, au Burkina Faso, le 11 mars 2019 et à Abuja, au Nigéria, les 26 et 27 juin 2019, pour les pays francophones et anglophones d'Afrique de l'Ouest. Plus récemment, un atelier sur la législation relative à la résistance aux antimicrobiens a été organisé en juin 2021 pour tous les pays d'Afrique. En Amérique latine, un atelier régional a permis aux cinq bénéficiaires (quatre pays et une organisation régionale) d'un projet régional sur la résistance aux antimicrobiens financé par l'Agence norvégienne de coopération pour le développement (NORAD) de partager leurs expériences. Il est prévu un appui à des ateliers similaires dans d'autres régions et sous-régions, l'un de leurs objectifs étant d'examiner

²⁶ <http://www.fao.org/3/cb0593en/CB0593EN.pdf> (en anglais).

²⁷ <http://www.fao.org/3/cb0863fr/cb0863fr.pdf>.

²⁸ <http://www.fao.org/3/ca8275en/CA8275EN.pdf> (en anglais).

²⁹ <http://www.fao.org/3/cb2601en/cb2601en.pdf> (en anglais).

³⁰ <http://www.fao.org/3/cb2201en/CB2201EN.pdf> (en anglais).

³¹ <http://www.fao.org/3/cb5524en/cb5524en.pdf> (en anglais).

³² <http://www.fao.org/3/cb4156en/cb4156en.pdf> (en anglais).

³³ <http://www.fao.org/3/cb4158en/cb4158en.pdf> (en anglais).

³⁴ <http://www.fao.org/3/cb4157en/cb4157en.pdf> (en anglais).

³⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/fr/c/1312576/>.

³⁶ Kenya, Ghana, Éthiopie, République-Unie de Tanzanie, Zambie, Zimbabwe, Soudan du Sud et Mozambique.

³⁷ République démocratique populaire lao, Cambodge, Philippines, Viet Nam, Bangladesh.

³⁸ Azerbaïdjan, Arménie, Bélarus, Kirghizistan, Kazakhstan, Tadjikistan, Ukraine.

³⁹ <http://www.fao.org/legal/development-law/magazine-1-2018/en/#fourth>.

en quel lieu et par quelles modalités l'harmonisation régionale de la législation peut concourir à une meilleure gestion de la résistance aux antimicrobiens.

4.5.6 Les experts juridiques de la FAO s'emploient à recenser les législations et politiques nationales et internationales pertinentes dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens et à constituer un corps de données pour FAOLEX (la base de données relative aux législations et politiques nationales ayant trait aux différents domaines relevant du mandat de la FAO). Cette sous-catégorie de données, qui permet d'accéder plus aisément aux différents domaines juridiques dont relève la résistance aux antimicrobiens, comporte des profils de pays dans lesquels sont désignées les législations nationales et régionales pertinentes à la résistance aux antimicrobiens. En fonction de ce qui précède, les spécialistes de la Sous-Division Droit et Développement procèdent à une étude portant sur les législations relatives à la résistance aux antimicrobiens, en se penchant notamment sur les pratiques et options les mieux indiquées pour renforcer les cadres de réglementation correspondants.

4.5.7 La FAO a publié son [Cadre de référence pour l'élaboration et l'examen des politiques relatives à la résistance aux antimicrobiens](#) pour l'Asie et le Pacifique⁴⁰. Ces directives régionales visent à aider les gouvernements à examiner, actualiser et mettre au point leurs politiques publiques ayant trait à l'usage d'agents antimicrobiens et à la résistance aux antimicrobiens dans la production animale. En outre, le document *Ralentir la propagation des superbactéries – Législation et résistance aux antimicrobiens*⁴¹ a aussi été publié en 2021.

4.5.8 Différents types d'enquêtes d'évaluation des parties prenantes ont été réalisées dans dix pays auprès de divers acteurs, principalement des éleveurs et des vétérinaires, mais aussi auprès d'agents de vulgarisation qui distribuent des antimicrobiens. Un rapport est paru: *Vers une compréhension de l'usage des agents antimicrobiens et de la résistance aux antimicrobiens émanant de la base: Enquête sur les connaissances, les attitudes et les pratiques dans cinq pays africains*⁴².

4.5.9 En s'appuyant sur son Plan d'action, la FAO a mis au point un outil permettant d'aborder la résistance aux antimicrobiens pas à pas, appelé «Approche progressive de la gestion de la résistance aux antimicrobiens», destiné à aider les États Membres à élaborer et à mettre en œuvre un plan d'action national multisectoriel fondé sur le principe «Un monde, une santé» dans leur lutte contre la résistance aux antimicrobiens. L'approche progressive définit les différentes étapes à suivre aux fins d'une utilisation optimale et durable des agents antimicrobiens. Elle vise à aider les pays à renforcer leurs compétences internes en vue d'une amélioration progressive de l'efficacité des mesures prises visant une sensibilisation accrue, le renforcement des capacités de suivi et de surveillance, l'amélioration de la gouvernance, l'adoption de pratiques optimales et l'utilisation prudente des agents antimicrobiens. Depuis lors, l'approche progressive a été appliquée dans plusieurs pays Membres (Belgique, Ghana, Kenya, Kirghizistan, Maroc, République démocratique populaire lao, République dominicaine, Saint-Kitts-et-Nevis, Sénégal, Sierra Leone, Tadjikistan, Tunisie).

4.6 **Élaboration de la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition**

4.6.1 À l'issue de deux années de consultations approfondies et répétées, la *Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition* (Stratégie en matière de nutrition)⁴³ ont été approuvées lors de la cent soixante-sixième session du Conseil de la FAO, en avril 2021. La Stratégie en matière de nutrition articule la vision de la FAO pour la nutrition et fournit un cadre servant à guider les activités de la FAO et à leur assigner des priorités afin de permettre des régimes alimentaires sains, tout en ayant des effets positifs sur la nutrition au cours des cinq années à venir.

4.6.2 La Stratégie en matière de nutrition présente les grandes lignes des activités futures de la FAO, qui consisteront notamment à améliorer l'accès aux aliments nutritifs tout en réduisant les pertes et le gaspillage alimentaires; la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition (Stratégie en matière de nutrition) mettent en relief le rôle de la FAO consistant à rendre possibles des régimes alimentaires sains et à faire progresser les efforts visant les cibles nutritionnelles mondiales et les ODD. Par ailleurs, la Stratégie de la FAO en matière de nutrition s'inscrit dans le Cadre stratégique de l'Organisation et vise à exploiter tous les domaines de compétence technique pour concrétiser les quatre améliorations en matière de production, de nutrition, d'environnement et de conditions de vie. Elle vise à renforcer les capacités de tous les acteurs du système agroalimentaire afin que ceux-ci continuent de produire et de fournir des aliments abordables, adaptés, sans danger pour la santé, variés et culturellement acceptables. Ancrée dans une approche par systèmes alimentaires et sous-tendue par ses principes guides, la Stratégie met en relief le rôle de

⁴⁰ <http://www.fao.org/3/CA1486EN/ca1486en.pdf>.

⁴¹ <http://www.fao.org/3/cb4128en/cb4128en.pdf>.

⁴² <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0220274>.

⁴³ <http://www.fao.org/3/ne853fr/ne853fr.pdf>.

l'Organisation qui rend possibles des régimes alimentaires sains et fait avancer les efforts vers les cibles nutritionnelles mondiales et les ODD, en particulier les ODD 1, 2, 3, 10, 12, 14 et 17.

4.7 *Élaboration de Directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les proliférations d'algues nuisibles*

4.7.1 Les proliférations d'algues nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer leur mortalité de masse. En effet, s'ils ne sont pas correctement contrôlés, les produits aquatiques contaminés par les biotoxines issues des proliférations d'algues nuisibles causent des maladies d'origine alimentaire potentiellement mortelles. Lorsqu'elles se développent rapidement, les proliférations d'algues nuisibles entraînent une diminution de l'oxygène dissous dans l'océan, l'apparition de zones eutrophisées et des mortalités de masse chez les organismes aquatiques. L'amélioration des prévisions relatives aux proliférations d'algues nuisibles pourrait permettre d'élaborer des systèmes d'alerte précoce contre des événements tels que la contamination alimentaire, les mortalités de masse ou les maladies d'origine alimentaire.

4.7.2 Des systèmes de surveillance ont été mis en place dans de nombreux pays pour contrôler les proliférations d'algues nuisibles. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données (notamment l'identification des espèces et la détermination de la toxicité) peuvent ne pas suffire pour prendre des mesures efficaces en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ou des mesures telles que le transfert des produits aquacoles vers d'autres régions. Des systèmes de prévision ou d'alerte précoce adaptés pourraient contribuer à atténuer les incidences des proliférations d'algues nuisibles et à réduire leur degré d'occurrence. À cet égard, la FAO joue un rôle de premier plan dans l'élaboration de directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les proliférations d'algues nuisibles. Ce document guidera les autorités compétentes et les institutions concernées chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement, dans la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les proliférations d'algues nuisibles présentes dans leurs régions (eaux marines et eaux saumâtres), en particulier les proliférations d'algues nuisibles qui ont une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments (efflorescences algales nuisibles benthiques, tueuses de poissons, pélagiques toxiques et à cyanobactéries).

4.8 *Travaux de la FAO sur les microplastiques et la sécurité sanitaire des aliments*

4.8.1 Le Sommet mondial d'Action pour les océans à l'appui de la sécurité alimentaire et de la croissance bleue⁴⁴ a demandé à la FAO, à l'Organisation maritime internationale (OMI) et au Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) de travailler avec le Groupe d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin (GESAMP), en vue d'améliorer la base de connaissances sur les microplastiques dans l'environnement marin et de dispenser des conseils politiques sur ce sujet. Le PNUE a donc proposé au GESAMP, à la FAO et à d'autres partenaires de contribuer à l'évaluation mondiale des sources de microplastiques, du devenir de ces microplastiques et de leurs incidences sur l'environnement et les ressources marines, grâce à des financements pourvus par le gouvernement norvégien. La FAO a été invitée à apporter une contribution plus spécifique dans les domaines de la pêche et de l'aquaculture.

4.8.2 La FAO a travaillé en étroite collaboration avec des partenaires clés et des universitaires. Un rapport a par la suite été établi, intitulé «Les microplastiques dans les pêches et l'aquaculture»⁴⁵. Ce document fait le point sur les connaissances relatives à la présence de microplastiques dans l'environnement aquatique et sur les conséquences que ceux-ci peuvent avoir sur les organismes aquatiques et la sécurité sanitaire des aliments. Il contient une série de recommandations et présente des pratiques optimales visant à réduire les éventuelles incidences des microplastiques sur les populations et les stocks halieutiques, et émet d'autres recommandations relatives aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments que pose la consommation de produits de la mer. Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont toutefois pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques. Le Sous-Comité du commerce du poisson, à sa dix-septième session, a demandé à la FAO de travailler en collaboration avec l'OMS à une évaluation de l'exposition aux microplastiques portant sur d'autres produits alimentaires pertinents.

4.8.3 À cet égard, la FAO élabore actuellement un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits comestibles et sur la contamination par les microplastiques dans les filières alimentaires et la migration des plastiques à partir de matériaux et emballages en contact avec les aliments; ce document présente aussi une analyse de la littérature scientifique existante concernant la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants (plastifiants, produits ignifuges, pigments et colorants, stabilisants, etc.). Ce travail permettra d'établir la viabilité d'une

⁴⁴ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>.

⁴⁵ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>.

évaluation du risque et de déterminer si les informations rassemblées peuvent servir à proposer des modalités de maîtrise de ce risque.

4.9 **Travaux de la FAO sur les biotoxines marines dans l'eau des usines de dessalement**

4.9.1 La majeure partie de l'eau potable est fournie par des eaux souterraines ou de surface provenant de sources d'eau douce. Les techniques de dessalement de l'eau peuvent être utilisées pour obtenir de l'eau potable et de l'eau destinée à l'irrigation à partir de ressources en eau non conventionnelles comme les eaux saumâtres, les eaux estuariennes ou l'eau de mer. Ces technologies sont exploitées depuis des décennies pour fournir de l'eau potable dans des régions arides. Dans certaines régions, elles constituent la principale, et parfois la seule source d'eau potable⁴⁶. Toutefois, afin de faire face aux épisodes de sécheresse de plus en plus fréquents, le dessalement offre à présent un recours jusque dans les régions semi-arides. Le dessalement est également indispensable dans les petits États insulaires confrontés à des pénuries d'eau douce⁴⁷.

4.9.2 Cinq pour cent de la population mondiale, dont la moitié se trouve au Proche-Orient et en Afrique du Nord, sont approvisionnés en eau dessalée. On compte aujourd'hui près de 16 000 usines de dessalement, produisant quelque 100 millions de mètres cubes par jour d'eau potable et, depuis 2018, plus de 400 nouveaux projets de dessalement ont été signés dans l'ensemble du monde⁴⁸. Certains dangers pour la sécurité sanitaire des aliments afférents à l'eau des usines de dessalement sont désormais bien compris et bien gérés, mais le risque d'exposition aux biotoxines des proliférations d'algues nuisibles que comporte la consommation d'eau potable dessalée n'a pas encore été évalué.

4.9.3 À sa treizième session, qui a eu lieu au siège de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) en 2017, le Programme de la Commission océanographique intergouvernementale (COI) sur les proliférations d'algues nuisibles a fait connaître son souhait de collaborer avec la FAO et l'OMS à une évaluation des risques afférents aux toxines marines dans l'eau potable provenant des usines de dessalement. La FAO et la COI-UNESCO élaborent conjointement un document de référence qui permettra d'établir la viabilité d'une évaluation du risque et de déterminer si les informations rassemblées peuvent servir à proposer des modalités de maîtrise de ce risque.

4.10 **Nouvelle publication de la FAO: Looking at edible insects from a food safety perspective (Regard sur la sécurité sanitaire des insectes comestibles)**⁴⁹

4.10.1 Les insectes comestibles peuvent diversifier les régimes alimentaires, améliorer les moyens de subsistance, contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle et produire une empreinte écologique moindre que celle d'autres sources de protéines. Ces avantages potentiels se conjuguant avec un intérêt accru pour des sources d'aliments différentes, à la fois nutritives et écologiquement durables, motivent la production commerciale d'insectes destinés à l'alimentation humaine et animale.

4.10.2 Bien que reconnaissant les différentes perspectives que ce secteur est susceptible d'induire, cette nouvelle publication de la FAO analyse les implications que comporte la consommation d'insectes sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments. Les plus importants des risques que présentent les insectes comestibles pour la sécurité sanitaire sont examinés dans cette publication – risques biologiques (bactéries, virus, champignons, parasites), chimiques (mycotoxines, pesticides, métaux lourds, antimicrobiens) et physiques. Sont également analysés les risques d'allergie dont sont porteurs les insectes comestibles.

4.10.3 Les risques que comporte la consommation d'insectes sont étroitement fonction de l'espèce d'insecte consommée, de l'environnement dans lequel sont élevés ou prélevés les insectes, de la nourriture qui a été la leur et des méthodes de production et de transformation qui ont été utilisées. Une évaluation approfondie du risque sanitaire de ces aliments permettra d'instaurer des pratiques d'hygiène et de fabrication adaptées, ce qui continue de poser des difficultés à ce secteur.

4.10.4 En comblant les lacunes dans les connaissances, en élaborant des cadres de réglementation adaptés et en encourageant une collaboration étroite entre les parties prenantes, ce secteur pourra plus facilement tracer une voie pluridisciplinaire vers la sécurité sanitaire de ces aliments.

⁴⁶ OMS. 2011. *Safe Drinking-Water from Desalination*. Organisation mondiale de la Santé.

<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HSE-WSH-11.03>.

⁴⁷ Jones, Edward, Manzoor Qadir, Michelle T. H. van Vliet, Vladimir Smakhtin et Seong-Mu Kang. 2019. *The State of Desalination and Brine Production: A Global Outlook*. *Science of the Total Environment* 657: 1343-56

<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.12.076>.

⁴⁸ FAO. 2020. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb1447fr>.

⁴⁹ <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4094en>.

4.11 **Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome digestif humain de substances intéressant la sécurité sanitaire des aliments**

4.11.1 Dans le cadre d'une étude menée à l'échelle de l'Organisation portant sur l'incidence des systèmes alimentaires sur les maladies non transmissibles connexes à l'alimentation, une analyse a été entreprise sur l'impact qu'exercent sur le microbiome digestif humain certaines substances intéressant la sécurité sanitaire des aliments. Toute incidence sur la santé humaine qui aura été constatée sera aussi étayée par la présentation de cas. Dans un premier temps, a été définie une méthode de recherche et d'analyse systématique de la littérature scientifique, et a été dressée une liste prioritaire de substances regroupées par catégories (par exemple, additifs alimentaires, résidus de médicaments vétérinaires, résidus de pesticides, microplastiques, etc.). Cette étude est en cours et, tandis que les références et les résultats sont compilés, une liste des lacunes en matière de recherche et de connaissances est également dressée afin d'éclairer tout futur débat sur les enjeux de la recherche et la façon dont ils peuvent être abordés. Les résultats de cette recherche dans la littérature scientifique portant sur l'impact des résidus de pesticides, des microplastiques et des médicaments vétérinaires sur le microbiome digestif humain sont en cours d'examen par des pairs et seront publiés dès qu'ils seront prêts. De nouveaux travaux vont être entamés sur l'impact des additifs alimentaires. Un examen de la littérature scientifique ayant trait à l'interaction entre le microbiome digestif humain et la nutrition est aussi en préparation.

4.12 **Comprendre l'harmonisation internationale des limites maximales de résidus de pesticides avec les normes du Codex: étude de cas sur le riz**⁵⁰

4.12.1 L'étude de la FAO qui a été signalée précédemment a été publiée en 2020 et a été présentée lors d'un webinaire⁵¹ qui s'est tenu le 5 novembre 2020 en marge de la réunion du Comité SPS de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

4.13 **Méthodes en laboratoire à l'appui des normes Codex**

4.13.1 Le Centre mixte FAO/AIEA apporte son appui aux travaux de la FAO et de l'OMS dans les domaines de l'authenticité des aliments et de la lutte contre les résidus et les contaminants dans les aliments par le biais de la recherche-développement appliquée qui est menée dans ses laboratoires d'agronomie et de biotechnologie à Seibersdorf, ainsi que dans le cadre d'une recherche coordonnée à laquelle sont associés des instituts de pays Membres. Il existe à l'heure actuelle deux projets de recherche coordonnée ayant pour thème central l'authenticité des aliments: le projet «Méthodes analytiques déployables sur le terrain pour évaluer l'authenticité, la sécurité et la qualité des aliments» (D52040, 2017-2022), auquel participent 15 instituts de recherche dans 15 pays, et le projet «Mise en œuvre de techniques nucléaires dans l'authentification d'aliments étiquetés de valeur supérieure» (INTACT Food, D52042, 2019-2024), auquel participent 18 instituts dans 17 pays. Les résultats de ces projets, à savoir des méthodes, procédures et bases de données analytiques, seront utiles au premier chef à deux comités du Codex: le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

4.13.2 Un projet de recherche coordonné intitulé «Développement et renforcement des techniques radio-analytiques et de techniques complémentaires destinées à lutter contre les résidus de médicaments vétérinaires et de produits chimiques connexes dans les produits de l'aquaculture» (D52039, 2015-2020/1) impliquant 15 établissements de recherche dans 15 pays, s'est conclu en 2021. Au total, 36 méthodes ont été mises au point ou validées, 36 procédures d'exploitation normalisées ont été établies et 19 communications ou rapports scientifiques ont été produits. Ce projet a contribué à la mise au point de technologies améliorées de détection et analyse; celles-ci étant transférables, elles s'adjoignent au dépistage et à la surveillance des résidus et des contaminants présents dans les produits de l'aquaculture et sur les sites de production aquacoles. Dans huit pays, des méthodes ont été appliquées aux programmes nationaux de surveillance des résidus, tant pour les produits consommés localement, comprenant les produits d'importation, que pour les produits exportés.

4.13.3 Dans le cadre d'un projet de recherche connexe «Techniques radiométriques intégrées et techniques complémentaires pour les mélanges de contaminants et de résidus dans les aliments» (D52041, 2017-2022), comptant 17 pays participants; cinq méthodes d'analyse portant sur des catégories multiples de résidus, pour au moins 40 résidus ou contaminants, applicables à quatre denrées alimentaires au moins, ont été mises au point ou validées et utilisées dans quatre pays. En outre, a été mise au point une méthode multirésidus de confirmation et de quantification de la présence de résidus antimicrobiens et de mycotoxines dans les déchets animaux; cette méthode a été élaborée en s'appuyant sur des travaux antérieurs relatifs à la détermination des résidus de chlortétracycline, l'activité antimicrobienne et la présence de gènes de résistance dans les

⁵⁰ <https://doi.org/10.4060/cb0463fr>.

⁵¹ Suivre le webinaire à cette adresse: <https://www.youtube.com/watch?v=nDqDOGYecVw>.

excréments de poulets de chair traités expérimentalement. Cette méthode est d'une importance critique pour les initiatives mondiales ayant pour objet la résistance aux antimicrobiens. Des travaux relatifs à la résistance aux antimicrobiens sont en cours.

4.13.4 Le projet de recherche coordonnée sur la dégradation des médicaments vétérinaires et l'analyse radiométrique de leurs résidus dans les matrices animales (D52043) a commencé en 2020 et son exécution doit durer jusqu'en 2026. Né des délibérations des vingt-troisième et vingt-quatrième sessions du CCRVDF, concernant en particulier la base de données des besoins des pays en matière de limites maximales de résidus (LMR), ce projet vise à produire des données et des connaissances destinées à étayer l'instauration de LMR relatives à certains médicaments vétérinaires dans les aliments et à permettre aux pays en développement d'être davantage présents dans ces travaux. Ce projet mobilise 16 établissements de recherche ou organismes de réglementation dans les pays suivants: Bangladesh, Brésil, Canada, Chili, Chine, République de Corée, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Maroc, Ouganda, Pakistan et Uruguay. Il requiert d'autres collaborations et partenariats, nécessaires pour synthétiser ou fournir des composés vétérinaires radiomarqués, mettre à disposition des installations servant aux animaux ainsi que des laboratoires agréés pour leurs bonnes pratiques, et ces partenariats seront aussi requis pour l'enseignement de formations spécialisées et/ou offrir des éléments de comparaison aux participants. La première réunion de coordination des recherches de ce projet, qui devait avoir lieu du 9 au 13 novembre 2020 à Vienne (Autriche) mais dont la date a été reportée à cause de la pandémie de covid-19, s'est déroulée en ligne du 17 au 21 mai 2021.

4.14 **Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus d'animaux et de micro-organismes à ADN recombiné**

4.14.1 La FAO s'emploie, en étroite collaboration avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et la Convention sur la diversité biologique (CDB), à faire naître une synergie entre trois bases de données distinctes: la plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés, la base de données sur les produits (BioTrack) de l'OCDE et le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques du Protocole de Cartagena. Ces trois organisations se sont rencontrées lors de la onzième réunion du Comité consultatif informel du Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques (BCH-IAC), qui s'est tenue en ligne du 1^{er} au 4 décembre 2020.

4.14.2 Parmi les recommandations formulées lors de la réunion (Rapport CBD/CP/BCH-IAC/11/3, annexe I), le BCH-IAC a recommandé au secrétariat de la CDB de «poursuivre les discussions avec l'OCDE dans le but d'évaluer la possibilité qu'elle élabore, dans un proche avenir, à des identifiants permanents uniques pour les animaux vivants modifiés» et qu'elle «continue de collaborer à l'exploration des perspectives d'un partage d'informations entre les bases de données du BCH, de la FAO et de l'OCDE et, à plus long terme, avec d'autres bases de données pertinentes». En réponse à ces recommandations, et considérant que le système d'identifiants uniques (IU) mis au point par l'OCDE pour les végétaux connaît une application fructueuse dans toutes les bases de données distinctes qu'entretiennent la FAO, l'OCDE et la CDB, les trois organisations estiment que le choix le plus efficace consiste à confier à l'OCDE l'initiative d'élaborer des systèmes IU pour les animaux vivants modifiés et les micro-organismes. La FAO et la CDB ont confirmé qu'elles collaboreraient étroitement avec l'OCDE à cette initiative.

4.14.3 En ce qui concerne l'application des systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE aux activités de la FAO, la Plateforme des aliments génétiquement modifiés de la FAO (<http://www.fao.org/gm-platform>) utilise les systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE comme matrice du système d'identifiants. Cependant, la plateforme de la FAO sur les aliments génétiquement modifiés est actuellement axée sur l'évaluation de l'innocuité des aliments obtenus de **végétaux** à ADN recombiné (ADNr), autorisée en conformité avec la directive du Codex régissant l'évaluation d'innocuité effectuée sur des aliments obtenus de végétaux à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003, annexe III, adoptée en 2008). Il est donc important d'avoir un débat mondial pour déterminer si la Plateforme de la FAO pour les aliments génétiquement modifiés doit englober les aliments obtenus d'animaux ou microorganismes à ADN recombiné. Depuis la dissolution, intervenue en 2007, du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, la FAO souhaite voir ce thème abordé lors des sessions futures de la Commission du Codex Alimentarius ou de son Comité exécutif.

5 **Questions émanant de l'OMS**

5.1 **La nouvelle unité «Une seule santé» et le Groupe d'experts de haut niveau sur l'approche «Une seule santé» (OHHLEP)**

5.1.1 L'OMS a créé l'unité «Une seule santé» au sein de sa Division de l'amélioration de la santé des populations, dans le but de mettre en œuvre et d'élargir les interventions de l'initiative «Une seule santé» de l'OMS.

5.1.2 En mai 2021, le Groupe d'experts de haut niveau sur l'approche «Une seule santé» (OHHLEP)⁵² a été créé avec une sélection de 26 grands spécialistes internationaux. L'OHHLEP orientera ses premiers travaux sur les axes suivants: 1) une étude scientifique utile aux politiques publiques portant sur l'apparition des crises sanitaires aux points de rencontre entre l'humain, l'animal et l'écosystème; et 2) des lignes directrices à l'élaboration d'une approche stratégique de long terme visant la réduction du risque de pandémies zoonotiques, avec son cadre de surveillance et d'alerte précoce, et les synergies nécessaires pour institutionnaliser et mettre en œuvre l'approche «Une seule santé», y compris dans les domaines porteurs d'un risque pandémique.

5.1.3 Le Groupe d'experts de haut niveau sur l'approche «Une seule santé», qui exerce une fonction consultative auprès des partenaires, a pour vocation de leur dispenser ses avis à l'appui de leur apport d'avis scientifiques et politiques reposant sur des éléments probants face aux défis soulevés par l'approche «Une seule santé». Les avis de l'OHHLEP contribueront à renforcer les orientations stratégiques et la coordination, et à conférer une visibilité politique forte à la thématique «Une seule santé». Ils reposeront sur l'analyse de preuves scientifiques des corrélations entre la santé humaine, la santé animale et la santé des écosystèmes, et contribueront à l'anticipation des menaces sanitaires nouvelles. Ils permettront une meilleure intelligence commune des impacts des systèmes alimentaires, qui englobent l'agriculture, l'élevage et le commerce du bétail, la chasse et le commerce de la faune sauvage, l'aquaculture, la transformation, la manutention et la distribution des produits animaux et les usages de la consommation; ils permettront aussi de mieux connaître les facteurs écologiques et environnementaux susceptibles de contribuer à l'apparition ou à la réapparition de maladies zoonotiques et de transmissions interspécifiques. On trouvera de plus amples renseignements sur la composition du groupe⁵³, son mandat⁵⁴, ses réunions et ses groupes de travail sur le site web de l'OMS⁵⁵.

5.2 **Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé et actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments**

5.2.1 Les États Membres ont adopté une nouvelle résolution (WHA73.5) qui vise à renforcer l'action mondiale en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette résolution invite instamment les États Membres à appliquer le principe «Une seule santé» dans la promotion de la viabilité à long terme et de la disponibilité d'aliments sûrs, sains et en quantité suffisante pour toutes les populations. Reconnaisant les menaces qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment la résistance des agents pathogènes d'origine alimentaire aux antimicrobiens et le changement climatique, la résolution invite également les États Membres à consacrer des investissements aux systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et aux innovations et à partager des données à jour et des éléments factuels relatifs aux épidémies et aux risques de maladies d'origine alimentaire avec le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Il est demandé au Secrétariat de mettre à jour la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments afin de répondre aux problèmes actuels et nouveaux, en y intégrant les nouvelles technologies et en y faisant figurer des stratégies innovantes de renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Elle prie aussi le directeur général de l'OMS de renforcer la capacité d'initiative de l'Organisation au sein de la Commission du Codex Alimentarius et d'INFOSAN et de produire des estimations mondiales actualisées relatives aux maladies d'origine alimentaire d'ici à 2025.

5.2.2 Avec l'adoption par l'Assemblée mondiale de la Santé de la résolution «Intensifier l'action en faveur de la sécurité sanitaire des aliments», les États Membres de l'OMS lui ont donné pour mandat d'actualiser la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments («la Stratégie»), en coordination avec la FAO et en concertation avec les États Membres et l'OIE, afin d'en rendre compte à la soixante-quinzième session de l'Assemblée mondiale de la Santé en 2022. Selon le principe «Une consommation d'aliments sûrs et sains par tous et en tout lieu réduit la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire», la Stratégie doit servir de plan directeur appelé à guider les États Membres dans leur action consistant à attribuer des priorités, planifier, mettre en œuvre, surveiller et évaluer de manière régulière les effets des mesures visant à réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire sans cesser de renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de favoriser la coopération mondiale.

5.2.3 L'OMS a constitué, par le biais d'un appel ouvert, un nouveau groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments: Des aliments plus sûrs pour une meilleure santé (<https://www.who.int/groups/technical-advisory-group-on-food-safety-safer-food-for-better-health>). Au total, 24 spécialistes renommés de la sécurité sanitaire des aliments, représentant les six régions de l'OMS, ont été sélectionnés et nommés par le directeur général avec pour mission de dispenser des conseils techniques sur la mise à jour de la Stratégie. Deux réunions en ligne du groupe consultatif technique ont eu lieu en février et

⁵² <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel>.

⁵³ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel/members> (en anglais).

⁵⁴ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/call-for-experts-onehealth-tor.pdf?sfvrsn=6e157c0f_38 (en anglais).

⁵⁵ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel> (en anglais).

en avril 2021 pour débattre de la structure générale et du contenu de la stratégie révisée et proposer des orientations. Outre les experts en sécurité sanitaire des aliments et le personnel de l’OMS, des points focaux de la FAO, de l’OIE et du Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires ont également participé à ces deux réunions et lui ont apporté leur contribution. Le contenu du projet de stratégie s’appuie sur les précédentes stratégies mondiales et régionales en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que sur les résultats des réunions des deux conférences internationales de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments organisées en 2019. L’ensemble du contenu technique de la Stratégie est également aligné sur les normes et textes normatifs du Codex.

5.2.4 Le 13 mai 2021, l’OMS a lancé une consultation publique en ligne (<https://www.who.int/news-room/articles-detail/public-consultation-on-the-draft-who-global-strategy-for-food-safety>) sur la Stratégie actualisée afin de recueillir les observations de toutes les parties prenantes intéressées, à savoir les États Membres et les institutions gouvernementales, des entités des Nations Unies et d’autres organisations intergouvernementales, des établissements universitaires, des organisations non gouvernementales, des entités du secteur privé et des personnes travaillant dans le domaine de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments. Toutes les observations reçues pourront être publiées sur le site web de l’OMS et seront prises en compte dans la révision de la Stratégie avant sa soumission au Conseil exécutif réuni en sa cent cinquantième session.

5.2.5 La version actuelle du projet de Stratégie, qui n’est pas uniquement axée sur les infrastructures les plus indispensables des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, préconise que tous les États Membres parviennent à mettre en place un système de sécurité sanitaire des aliments tourné vers l’avenir, fondé sur des données probantes, centré sur les personnes et présentant un bon rapport coût-efficacité, en appliquant les cinq priorités stratégiques suivantes: 1) renforcer les contrôles des aliments au plan national; 2) cerner les problèmes de sécurité sanitaire des aliments résultant des évolutions et des transformations des systèmes alimentaires au niveau mondial et y apporter des réponses; 3) exploiter davantage les informations, les preuves scientifiques et les évaluations des risques relatives aux filières alimentaires dans l’élaboration des décisions en matière de gestion des risques; 4) accroître la mobilisation des parties prenantes et renforcer la communication sur les risques; et 5) promouvoir la sécurité sanitaire des aliments comme composante essentielle du commerce national et international des denrées alimentaires. En outre, cette stratégie propose trois cibles mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments. D’ici à 2030, l’OMS aidera les États Membres à atteindre les objectifs suivants: 1) réduire de 40 pour cent l’incidence des maladies diarrhéiques d’origine alimentaire par 100 000 habitants; 2) obtenir une note de 3,5 ou plus (5 étant la note maximale) pour la capacité moyenne mondiale des systèmes nationaux de surveillance des maladies d’origine alimentaire et de la contamination des aliments dans le cadre de l’évaluation externe conjointe⁵⁶; 3) obtenir une note de 4 ou 5 pour la collaboration multisectorielle lors d’événements et situations d’urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du rapport annuel d’auto-évaluation d’État partie⁵⁷.

5.2.6 Avant d’être soumis à la soixante-quinzième Assemblée mondiale de la Santé en 2022, le projet de stratégie fera l’objet de discussions plus approfondies lors de différentes réunions techniques, de consultations informelles et d’autres réunions intergouvernementales dans les régions. L’OMS dialoguera activement avec toutes les parties prenantes pour faire en sorte que la Stratégie transcrive l’expérience, les besoins et les aspirations de la communauté internationale. De plus amples détails sont fournis dans l’additif 3 au présent document.

5.3 **Résistance aux antimicrobiens**

5.3.1 Le Secrétariat conjoint de l’Alliance tripartite de l’OMS, de la FAO et de l’OIE a été créé pour diriger et coordonner la réponse mondiale à la résistance aux antimicrobiens en étroite collaboration avec le système des Nations Unies et d’autres organisations. Le Secrétariat est le lieu où se concentre la coopération entre l’OMS, la FAO et l’OIE en s’appuyant sur leurs mandats essentiels et leurs avantages comparatifs pour répondre aux besoins que suscite la riposte mondiale dans l’ensemble des domaines relevant de l’approche «Une seule santé». Le Secrétariat, qui est hébergé par l’OMS, dispose d’un personnel qui se consacre à ses activités au sein de la FAO et de l’OIE.

5.3.2 La création du Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens a été recommandée par le Groupe spécial de coordination interinstitutions sur la résistance aux antimicrobiens (IACG). Des consultations en ligne et des discussions en présentiel ont été organisées en octobre et en novembre 2019 avec des États Membres, des organisations de la société civile et le secteur privé en sollicitant des observations sur le projet de mandat du groupe. En se fondant sur les observations recueillies, une position

⁵⁶ International Health Regulations (2005), *Joint external evaluation tool*. Second edition. Genève, Organisation mondiale de la Santé; 2018. Publié sous licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. (<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259961/9789241550222-eng.pdf?sequence=1>).

⁵⁷ International Health Regulations (2005), *State Party Self-Assessment Annual Reporting Tool*. Genève, Organisation mondiale de la Santé; 2018. Publié sous licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/272432>).

commune sur la voie à suivre a été adoptée par les directeurs généraux de l'Alliance tripartite en collaboration avec le bureau du Secrétaire général des Nations Unies. L'Alliance tripartite élabore le mandat du Groupe indépendant sur les preuves motivant des mesures contre la résistance aux antimicrobiens, conformément aux recommandations de l'IACG.

5.3.3 Le Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens a mobilisé 14,7 millions d'USD de financements à effet catalyseur en appui à des mesures prises au plan national. Neuf pays bénéficieront de cet accompagnement dans la première vague de propositions de projets actuellement en cours d'élaboration. Le Fonds fiduciaire multipartenaires a été reconnu par le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies (ONU) comme mécanisme permettant d'assurer un financement cohérent et coordonné du développement en appui aux plans d'action nationaux «Une seule santé» et aux plans d'action de l'Alliance tripartite en matière de résistance aux antimicrobiens.

5.3.4 Le Groupe d'experts des Nations Unies et de l'extérieur chargé des indicateurs relatifs aux objectifs de développement durable a tenu sa dixième réunion du 21 au 24 octobre 2019 à Addis Abeba (Éthiopie). Les experts ont notamment approuvé un nouvel indicateur relatif à la résistance aux antimicrobiens correspondant à la cible 3.d. de l'ODD 3. Cet indicateur porte sur la réduction du pourcentage d'infection du sang provoquées par un certain nombre d'organismes résistants aux antimicrobiens.

5.3.5 L'OMS a mis au point et publié en mars 2021⁵⁸ le protocole à trois cycles pour les *Escherichia coli* productrices de BLSE afin d'aider les pays à mettre en œuvre un système intégré de surveillance de la résistance aux antimicrobiens conforme à l'approche «Une seule santé». Ce protocole repose sur un indicateur relatif aux *E. coli* productrices de BLSE dans trois grands domaines: chez l'homme, chez les animaux destinés à l'alimentation, et dans l'environnement. Il a été expérimenté et appliqué dans quatre régions de l'OMS: dans la région Afrique, au Ghana et à Madagascar; dans la région Méditerranée orientale, au Pakistan et en Jordanie; dans la région Asie du Sud-Est, en Indonésie, au Népal et en Inde; et dans la région Pacifique occidental, en Malaisie. En 2021, le protocole sera mis en œuvre en Zambie, au Zimbabwe, au Sénégal, au Nigéria, au Burkina Faso, au Cameroun, au Maroc, en République islamique d'Iran, au Soudan et au Bhoutan.

5.3.6 L'OMS œuvre à la constitution d'un Groupe consultatif pour l'établissement d'une liste d'antimicrobiens d'importance critique. Ce groupe consultatif, qui devrait être constitué en août 2021, élaborera la septième révision de la liste d'antimicrobiens d'importance critique qui sera publiée en 2022.

5.3.7 L'OMS, la FAO et l'OIE collaborent à l'élaboration d'un programme de recherche prioritaire «Une seule santé» sur la résistance aux antimicrobiens. Ce programme orientera les investissements et la recherche scientifique vers l'appui aux initiatives nationales destinées à atténuer la résistance aux antimicrobiens dans tous les secteurs. Le processus comprendra trois examens systématiques relatifs à l'interface intersectorielle et une consultation ouverte permettant aux États Membres de synthétiser les apports et de parachever le programme de recherche, qui sera publié en 2022.

5.4 *Élaboration de directives de l'OMS sur l'efficacité et la sécurité sanitaire des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi à teneur réduite en protéines de lait*

5.4.1 L'OMS a achevé ses travaux d'examen portant sur l'efficacité, la sécurité et l'innocuité de nouveaux aliments thérapeutiques prêts à l'emploi contenant des sources de protéines non laitières, ou moins de 50 pour cent de protéines provenant du lait ou d'autres produits laitiers, et destinés au traitement de nourrissons et d'enfants âgés d'au moins 6 mois souffrant de malnutrition aiguë sévère, qui ont de l'appétit et ne se présentent aucune complication pathologique. Les travaux normatifs de l'OMS consistent également à collecter, évaluer et récapituler les données relatives aux valeurs et aux préférences (culturelles, religieuses), aux partages entre les ménages et au sein d'un ménage, à l'acceptabilité, à l'adhésion, à l'équité, à la faisabilité, à l'accessibilité, à la durabilité et au rapport coût-utilité dans différents contextes. À cet effet, l'OMS a organisé, le 7 novembre 2019, une première réunion du groupe chargé d'élaborer les directives sur les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Les principaux objectifs de cette réunion étaient les suivants: i) présenter le processus d'établissement des directives de l'OMS aux membres du groupe, notamment la méthode GRADE (classification des recommandations, examen, développement et évaluation); ii) réfléchir aux questions PICO et de classer les résultats escomptés par ordre de priorité; iii) adopter le calendrier d'élaboration des directives. Le groupe s'est à nouveau réuni en ligne du 21 au 24 juillet 2020 dans le but d'examiner les résultats des examens systématiques et de formuler des recommandations concernant l'efficacité et la sécurité sanitaire des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi à teneur réduite en protéines de lait ou exempts de protéines de lait. La recommandation suivante a été adoptée en fonction des éléments probants disponibles à cette date: les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (contenant au moins 50 pour cent de protéines issus de produits laitiers) conformes à la norme sont recommandés pour le traitement en dispensaire d'enfants atteints de

⁵⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/who-integrated-global-surveillance-on-esbl-producing-e.-coli-using-a-one-health-approach>

malnutrition sévère aiguë. L'utilisation de préparations alimentaires thérapeutiques prêtes à l'emploi contenant moins de 50 pour cent de protéines issus de produits laitiers destinées au traitement en dispensaire d'enfants atteints de malnutrition sévère aiguë est encouragée dans le cadre de recherches et d'évaluation. Cette directive a été publiée et mise en ligne à l'adresse suivante: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240022270>. L'OMS prévoit une consultation multipartite dans les derniers mois de 2021 dont l'objet sera de débattre de la production d'éléments probants et des reformulations d'aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, notamment au regard des réductions de leurs coûts et de leur plus grande accessibilité.

5.5 **Élimination des acides gras trans de production industrielle**

5.5.1 En mai 2018, l'OMS a appelé la communauté mondiale à cesser la production industrielle d'acides gras trans (AGT) à l'horizon 2023, en faisant de cette élimination une cible prioritaire du treizième programme général de travail qui encadre les activités de l'Organisation pour la période 2019-2025⁵⁹; l'OMS a présenté le programme d'action REPLACE, qui établit une feuille de route devant éliminer rapidement, complètement et durablement les AGT industriels de l'offre alimentaire. En mai 2019, l'OMS a publié un premier rapport intérimaire⁶⁰ accompagné de six modules REPLACE⁶¹ qui fournissent des informations techniques d'ordre général et proposent aux gouvernements des étapes pratiques pour les aider à éliminer les AGT industriels de leur offre alimentaire nationale. Pour ce faire, les gouvernements devraient adopter au moins une des deux mesures suivantes axées sur les pratiques optimales et énumérées dans les modules L et E: 1) instauration d'une limite obligatoire de 2 grammes d'AGT pour 100 grammes de graisses et d'huiles totales dans tous les aliments; et 2) interdiction de produire ou d'utiliser des huiles partiellement hydrogénées comme ingrédient dans tous les aliments

5.5.2 Le 9 septembre 2020, l'OMS a organisé une manifestation de haut niveau pour la publication de son deuxième rapport intérimaire *Countdown to 2023: WHO report on global trans fat elimination 2020*⁶². Ce rapport fait le point sur les situations aux niveaux mondial, régional et national et sur les progrès enregistrés dans les pays durant l'année écoulée, avant d'analyser les défis et les perspectives d'une action future. Ce rapport met en exergue l'importance de l'élaboration et de la mise en œuvre de mesures axées sur les pratiques optimales, un renforcement des capacités nationales dans le domaine réglementaire, notamment le développement des capacités des laboratoires de mesurer la teneur en AGT dans les aliments; il plaide aussi pour des réglementations aux échelons régional et sous-régional destinées à élargir les bienfaits des politiques d'élimination des AGT.

5.5.3 Le troisième rapport intérimaire, actuellement en préparation, doit poursuivre le suivi et rendre compte des mesures engagées et des acquis nationaux enregistrés à ce jour sur la voie de l'élimination des AGT en 2023. Les efforts des États Membres s'intensifient depuis un an, et dans le cadre de l'appui que l'OMS apporte aux pays dans le but d'amplifier les effets de leurs actions, l'Organisation a organisé une série d'ateliers de renforcement des capacités destinés à renforcer les capacités de réglementation des pays dans l'application et le respect des politiques publiques mises en œuvre. En outre, et en complément à l'appui qu'elle apporte à la mise en œuvre, l'application et le suivi des pratiques optimales en matière d'élimination des AGT, l'OMS a élaboré des tutoriels vidéo présentant le protocole mondial de laboratoire que l'Organisation a mis au point⁶³ pour évaluer les AGT en appui aux mesures que les pays ont engagées pour renforcer les capacités de leurs laboratoires.

5.6 **Alcool**

5.6.1 Par sa décision EB146[14] prise en sa cent quarante-sixième session à Genève en février 2020, le Conseil exécutif de l'OMS a prié le Directeur général de l'Organisation et d'autres acteurs concernés «d'élaborer un plan d'action pour la période 2022-2030 destiné à la mise en œuvre efficace de la Stratégie mondiale visant la réduction de l'usage nocif de l'alcool en tant que priorité de santé publique, en consultation avec les États Membres et les parties intéressées; ce plan d'action sera soumis à l'examen de la soixante-quinzième Assemblée mondiale de la Santé, par l'intermédiaire du Conseil exécutif, à sa cent cinquantième session en 2022»; il les a également prié «d'établir, avant la cent cinquantième session du Conseil exécutif de l'OMS, un rapport technique sur l'usage nocif de l'alcool, concernant en particulier les activités de marketing, de publicité et de promotion transfrontières, notamment celles qui ciblent les jeunes et

⁵⁹ La soixante-quatorzième Assemblée mondiale de la Santé, qui s'est tenue en mai 2021, est convenue de proroger la date d'achèvement du treizième Programme général de travail, qui encadre les activités de l'Organisation pour la période 2019-2023, pour fixer celle-ci à 2025. https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA74/A74_R3-en.pdf.

⁶⁰ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331300/9789241516440-eng.pdf>.

⁶¹ <https://www.who.int/nutrition/topics/replace-transfat>.

⁶² <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/334170/9789240010178-eng.pdf> (en anglais).

⁶³ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044?search-result=true&query=partially+hydrogenated+oils&scope=&rpp=10&sort=by=score&order=desc>.

les adolescents, ce rapport étant susceptible de contribuer à l'élaboration du plan d'action». Un exposé des travaux d'élaboration du plan d'action et la première version préliminaire du plan d'action mondial relatif à l'alcool (2022-2030) sont disponibles sur la page web de l'OMS⁶⁴. La première version comprend, entre autres, des propositions d'actions destinées aux États Membres, au Secrétariat de l'OMS et aux opérateurs économiques de la production et du commerce des alcools, qui visent à instaurer des mesures idoines de protection du consommateur par l'élaboration et l'application d'exigences d'étiquetage des boissons alcoolisées, le but étant d'informer le consommateur sur le contenu du produit, notamment par des informations essentielles sur ses ingrédients, sa teneur en calories et les risques sanitaires qui s'attachent à sa consommation. En outre, le Conseil exécutif de l'OMS, dans sa décision 146(14), priait le Directeur général de l'OMS d'examiner la stratégie mondiale de réduction de l'usage nocif de l'alcool et d'en rendre compte au Conseil exécutif lors de sa cent soixante-sixième session en 2030 pour toutes mesures ultérieures.

5.6.2 À la suite de la publication d'un rapport de situation mondiale relatif à l'alcool et la santé en 2018⁶⁵, le secrétariat de l'OMS a effectué une étude mondiale destinée à mesurer les progrès vers la cible ODD 3.5 (santé) du Programme 2030; l'étude, qui comporte une importante section consacrée à l'alcool, où sont abordées les questions de l'étiquetage des boissons alcoolisées, examine les pratiques consistant à mettre en évidence sur les étiquettes des informations destinées au consommateur et des avertissements sanitaires et traite les dispositions juridiques relatives à cet étiquetage. Le Bureau régional de l'Europe de l'OMS a par ailleurs analysé en détail l'état de l'étiquetage des boissons alcoolisées dans la région, concluant à la nécessité d'élaborer des politiques d'étiquetage spécifiques au sein d'un ensemble plus vaste de politiques publiques⁶⁶. La question de l'étiquetage des boissons alcoolisées et de l'apport d'informations sanitaires aux consommateurs est à l'ordre du jour des dialogues annuels entre le secrétariat de l'OMS et les producteurs, distributeurs et négociants de ces produits.

5.7 Covid-19

5.7.1 Un site web (A Healthy@Home Healthy Diet⁶⁷) a été créé; on y trouve des conseils pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et une vidéo intitulée *5 keys to safer food* présentant les «cinq gestes pour des aliments plus sûrs». Une note d'information sur l'alimentation saine intitulée «*Healthy diets to maintain nutritional well-being during the COVID-19 pandemic*» (Une alimentation saine pour préserver son bien-être nutritionnel pendant la pandémie de covid-19) sera bientôt publiée; on y trouvera rassemblés les principaux contenus et messages sur des régimes alimentaires sains figurant dans les orientations de l'OMS et dans d'autres documents de l'OMS déjà publiés.

5.7.2 L'OMS évalue actuellement les perturbations dues à la covid-19 qui touchent les services de santé, notamment en ce qui concerne la vaccination, les maladies non transmissibles, la santé mentale et les services de santé essentiels, et ces enquêtes périodiques ont adopté un rythme de parution trimestriel. Le deuxième cycle trimestriel (janvier-mars 2021) d'enquêtes nationales portant sur la santé sexuelle, génésique, de la mère, du nouveau-né, de l'enfant et de l'adolescent, et sur la continuité des services de santé essentiels durant la pandémie de covid-19 a fait l'objet d'une publication⁶⁸. Celle-ci renferme des informations sur la gestion des cas de malnutrition modérée et grave ainsi que sur les services de santé nutritionnelle comme les soins prénatals pour les femmes et les nouveau-nés; l'OMS a publié un tableau de bord de la continuité des services de santé essentiels durant la pandémie de covid-19⁶⁹ qui comporte des grilles nationales et régionales. Un questionnaire sur la nutrition est aujourd'hui en cours d'élaboration pour le troisième cycle d'enquêtes nationales trimestrielles.

5.7.3 On a élaboré des fiches questions-réponses sur la grossesse et l'accouchement⁷⁰, l'allaitement⁷¹, la sécurité sanitaire des aliments pour le consommateur⁷², les autorités de sécurité sanitaire des aliments⁷³, et les entreprises des filières alimentaires⁷⁴. Une foire aux questions sur les vaccins contre la covid-19 et l'allaitement, s'appuyant sur les recommandations provisoires SAGE de l'OMS est en cours d'élaboration, en

⁶⁴ <https://www.who.int/news-room/detail/28-03-2020-who-to-accelerate-action-to-reduce-the-harmful-use-of-alcohol>.

⁶⁵ https://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/en/

⁶⁶ <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2020/06/alcohol-labelling-policies-most-countries-lagging-behind-in-promoting-healthier-choices>

⁶⁷ <https://www.who.int/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome---healthy-diet>

⁶⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-EHS-continuity-survey-2021.1>

⁶⁹ <https://www.who.int/teams/integrated-health-services/monitoring-health-services/national-pulse-survey-on-continuity-of-essential-health-services-during-the-covid-19-pandemic/dashboard>

⁷⁰ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-pregnancy-and-childbirth>

⁷¹ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-breastfeeding>

⁷² <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-for-consumers>

⁷³ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-authorities>

⁷⁴ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-businesses>

partenariat avec le groupe «Alimentation des nourrissons et des jeunes enfants dans les situations d'urgence» (IFE Core Group), l'UNICEF et USAID.

L'OMS a publié les documents suivants sur la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec la covid-19:

- [Réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels](#)⁷⁵
- [Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments](#)⁷⁶
- [Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: Orientations pour les entreprises du secteur alimentaire](#)⁷⁷
- [Allaitement et covid-19](#)⁷⁸ (en anglais)
- [Maintenir les services de santé essentiels: orientations de mise en œuvre dans le cadre de la covid-19](#)⁷⁹
- [Soins de santé communautaires, comprenant les campagnes de sensibilisation, dans le contexte de la pandémie de covid-19](#)⁸⁰ (en anglais)

5.8 Réduction de la consommation de sodium/sel des populations

5.8.1 À la suite de l'adoption de la Déclaration politique de l'ONU sur les maladies non transmissibles (2011), l'Assemblée mondiale de la Santé a adopté, en 2013, le Plan d'action mondial de l'OMS pour la lutte contre les maladies non transmissibles (2013-2020), comportant neuf objectifs relatifs à ces maladies, parmi lesquels la réduction de 30 pour cent de la consommation moyenne de sodium dans les populations à l'horizon 2025, en portant celle-ci en dessous du seuil des 2000 mg par jour. En 2017, quatre interventions pour la réduction du sodium ont été ajoutées à l'annexe 3 du Plan d'action mondial qui a été publié comme «les plus indiquées» et d'autres interventions préconisées pour la lutte contre les maladies non transmissibles et leur prévention. Ces quatre interventions les plus indiquées sont les suivantes: 1) réduire l'apport en sel grâce à la reformulation des produits alimentaires qui réduise leur teneur en sel et à la fixation de niveaux seuils à la quantité de sel dans les aliments et les repas; 2) réduire l'apport en sel par la mise en place d'un environnement propice à cela dans les établissements publics (hôpitaux, écoles, etc.), les lieux de travail et les maisons de retraite, afin d'ouvrir un éventail de choix qui présentent une plus faible teneur en sodium; 3) réduire l'apport en sel par une communication visant à modifier les comportements et une campagne dans les médias de masse; 4) réduire l'apport en sel à l'aide de messages dont les étiquettes sont apposées sur le devant des emballages.

5.8.2 En 2016, l'OMS a publié «SHAKE: guide technique en vue de réduire l'apport en sel»⁸¹, conçu pour aider les États Membres à élaborer, mettre en œuvre et surveiller des stratégies de réduction des apports en sel dans l'alimentation des populations. En 2021, l'OMS a publié son Cadre d'action à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques publiques d'achat et de services alimentaires qui favorisent une alimentation saine⁸², ce qui comprend la réduction des apports en sel ou sodium. Le Cadre d'action donne un aperçu de la manière d'élaborer (ou de renforcer), de mettre en œuvre et d'évaluer l'efficacité d'une politique publique d'achats et de services alimentaires et son degré d'applicabilité.

5.8.3 En mai 2021, l'OMS a créé les Normes mondiales de référence pour le sodium⁸³ relatives à différentes catégories d'aliments dans le cadre des initiatives de l'OMS visant à réduire l'apport en sodium dans les populations. Les normes et seuils de référence pour l'ensemble du monde ont été élaborés pour inciter les États Membres à intensifier leur action visant à réduire l'apport en sodium dans leurs populations. Ils sont conçus pour être complémentaires aux actions et initiatives nationales et régionales en cours, et sont destinés à servir de valeurs de référence pour ces initiatives, le cas échéant. Ils sont également destinés fournir un socle au dialogue avec l'industrie des aliments et boissons devant conduire à une amélioration de l'environnement alimentaire au niveau mondial, dans le prolongement du dialogue constructif sur la réduction des acides gras trans de production industrielle. Dans ce contexte, une rencontre de haut niveau a été organisée en juin 2021 entre le Directeur général de l'OMS et les directeurs de l'Alliance internationale des produits alimentaires et des boissons (IFBA), au cours de laquelle il a été demandé aux entreprises membres de l'IFBA de mettre en œuvre les normes mondiales de l'OMS pour le sodium.

⁷⁵ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/341051/WHO-2019-nCoV-Food-safety-traditional-markets-2021.1-fre.pdf>.

⁷⁶ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1.

⁷⁷ https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331855/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-fre.pdf.

⁷⁸ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Sci_Brief-Breastfeeding-2020.1.

⁷⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-essential-health-services-2020.1>.

⁸⁰ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Comm_health_care-2020.1.

⁸¹ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/250135/9789241511346-eng.pdf>.

⁸² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341>.

⁸³ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240025097>.

5.8.4 Le 4 juin, au cours des Dialogues sur les systèmes alimentaires de la Semaine de la Santé de Genève, l'OMS a lancé le tableau de bord des pays sur le sodium, qui présente des informations normalisées relatives aux politiques et aux mesures de réduction du sodium sur une plateforme interactive dans la base de données mondiale sur la mise en œuvre des actions en matière de nutrition (GINA) (<https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/sodium>). Cette plateforme unique de partage d'informations normalisées sur les politiques et les mesures de réduction du sodium dans l'alimentation permettra de suivre les progrès réalisés à l'échelle mondiale dans la mise en œuvre des législations et autres mesures visant à réduire l'apport en sodium et de mieux rendre compte du respect des engagements politiques. L'OMS prévoit de publier en 2022 un rapport mondial sur le sodium qui exploitera ce tableau de bord et présentera la situation actuelle aux niveaux mondial, régional et national ainsi que les progrès réalisés dans les pays; le rapport analysera aussi les défis et les possibilités d'action future.

5.9 *Charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire*

5.9.1 L'OMS a réinstitué en 2021 son groupe consultatif «Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)»⁸⁴ comptant 26 nouveaux membres qui doivent occuper leurs fonction durant trois ans (de 2021 à 2024) et sont dotés d'un mandat spécifique⁸⁵. La première réunion d'experts, organisée en juillet 2021, a abordé la question d'un cadre stratégique de trois ans portant sur trois activités principales: 1) l'estimation de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire à l'échelle mondiale; 2) l'appui à fournir à l'estimation nationale de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, et 3) l'élaboration d'une méthode de suivi des progrès de la mise en œuvre de la nouvelle stratégie mondiale de sécurité sanitaire des aliments, assortie d'indicateurs et d'objectifs appropriés.

5.9.2 L'OMS a publié en juin 2021 un guide pratique qui aide les États Membres à évaluer les causes, l'ampleur et la répartition des maladies d'origine alimentaire⁸⁶. On y trouve des indications détaillées sur l'évaluation de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, dont le but est de faciliter des études nationales afin d'opérer une meilleure affectation des ressources à des mesures de prévention, d'intervention et de lutte contre le phénomène. Les versions anglaise, française et espagnole sont déjà disponibles, et la version russe est en cours de réalisation pour une publication ultérieure en 2021. Son résumé est disponible dans les six langues de l'ONU.

5.9.3 Un webinaire sur la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire a été organisé⁸⁷ le 29 juin 2021; cette rencontre a permis de présenter les connaissances actuelles sur le sujet, la méthode d'estimation au niveau national et les perspectives de gestion des risques au niveau régional et national.

5.9.4 Un webinaire intitulé «Un indicateur ODD pour la sécurité sanitaire des aliments» a été organisé le 9 juin 2021⁸⁸. Il reflétait les défis et les avantages que présente pour la sécurité sanitaire des aliments l'élaboration d'un éventuel indicateur ODD, et a donné lieu à un débat sur le travail de diverses parties prenantes à la sécurité alimentaire œuvrant dans une responsabilité mondiale partagée dans ce domaine.

5.10 *Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021*

5.10.1 L'OMS, qui est l'organisme référent des Nations Unies pour la Piste d'action 2, s'emploie avec les responsables des autres pistes d'action à faire en sorte que les systèmes alimentaires fournissent une alimentation saine et sans danger, et à améliorer la santé et le bien-être de tous. L'OMS propose des orientations, des directives, des outils de mise en œuvre et des bases de données qui éclairent la transformation des systèmes alimentaires. L'OMS encourage les parties prenantes à user du prisme de la santé lorsqu'elles élaborent des solutions novatrices et en évaluent les impacts. L'OMS élabore une nouvelle grille de lecture des impacts des systèmes alimentaires sur la santé et a publié le résumé du document⁸⁹ mettant en évidence les cinq voies qu'empruntent ces impacts, dont celle des aliments insalubres et frelatés et celle des agents pathogènes zoonotiques et de la résistance aux antimicrobiens.

5.10.2 L'OMS dirige un groupe de solutions relevant de l'approche «Une seule santé» qui prend en compte la résistance aux antimicrobiens⁹⁰ et l'Organisation s'est engagée dans la Piste d'action 1 sur la sécurité sanitaire des aliments dans différents groupes de solutions afférents à la sécurité sanitaire des aliments, dont

⁸⁴ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)).

⁸⁵ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/tor-for-reference-ferg-31aug2020.pdf?sfvrsn=b0a3d1f_8.

⁸⁶ <https://www.who.int/publications-detail-redirect/9789240012264>.

⁸⁷ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/29/default-calendar/webinar-burden-of-foodborne-diseases-how-can-we-estimate-it-and-why-do-we-need-it>.

⁸⁸ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/09/default-calendar/webinar-a-sdg-indicator-for-food-safety>

⁸⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240031814>.

⁹⁰ <https://foodsystms.community/one-health/>.

le groupe 1.3.1 ayant pour thème le «Développement de la capacité des pays à revenu faible et moyen de suivre l'évolution des maladies d'origine alimentaire et d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments»⁹¹ en vue de l'élaboration d'un indice mondial de la sécurité sanitaire des aliments.

5.10.3 À l'occasion du pré-sommet, qui s'est tenu à Rome du 26 au 28 juillet 2021, les principaux responsables de l'UNICEF et de l'OMS ont publié une déclaration conjointe⁹² préconisant de mettre les enfants au centre de la transformation des systèmes alimentaires; cette déclaration était accompagnée d'une vidéo. Le Directeur général adjoint de l'OMS a prononcé l'allocution liminaire de la séance du pré-sommet consacrée à la Piste d'action 2⁹³. Lors de cette session, la Ministre éthiopienne de la santé, M^{me} Lia Tadesse, a souligné l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens.

5.11 *Rapport de l'OMS sur les risques pour la santé humaine de l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement*

5.11.1 L'OMS travaille à un projet destiné à évaluer les risques pour la santé humaine corrélables à l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement. Un rapport en préparation viendra compléter une évaluation précédente de l'OMS sur les risques sanitaires de l'exposition aux microplastiques présents dans l'eau de boisson (*Microplastics in drinking-water* <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326499>). La nouvelle évaluation vise à mieux comprendre l'exposition, les effets et les risques des microplastiques pour la santé humaine et à fournir des orientations et des recommandations en vue de recherches ultérieures. Le document devrait être publié fin 2021 ou début 2022.

⁹¹ <https://foodsystems.community/food-safety-knowledge-and-risk-assessment-2/>.

⁹² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240031814>.

⁹³ <https://vimeo.com/user145891411/download/582499862/08f1e83e18>.