



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
GROUPE DE TRAVAIL INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR
L'ALIMENTATION ANIMALE

Septième session
Berne (Suisse), 4-8 février 2013

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS
INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

Activités récentes de la FAO

La FAO (Division de la production et de la santé animales) continue de diffuser des informations détaillées et d'assurer le renforcement des capacités sur différentes questions liées à la nutrition animale, aux aliments pour animaux et à l'alimentation des animaux. Toutes les publications sont disponibles sur son site web¹. Cette activité a été renforcée avec la production de Feedpedia², une encyclopédie en ligne sur les aliments pour animaux mise au point en collaboration avec l'Institut national de la recherche agronomique français, le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) et l'Association française de zootechnie (AFZ).

Ces dernières années, la FAO a œuvré en collaboration étroite avec des parties prenantes très diverses (notamment les autorités nationales compétentes, le secteur privé et des représentants de la société civile) au renforcement des capacités des acteurs du secteur de l'alimentation animale afin de garantir la sécurité sanitaire des produits dans l'ensemble de la chaîne de production et d'utilisation. Plus précisément:

- avec l'Association internationale d'alimentation animale (IFIF), la FAO a organisé une série de réunions annuelles internationales des responsables de la réglementation sur l'alimentation animale (sixième édition cette année); l'objet de ces réunions est d'encourager le dialogue et la collaboration entre le secteur public et le secteur privé afin de relever avec plus d'efficacité les défis de l'alimentation animale; la prochaine réunion est prévue le 9 avril 2013 à Sun City (Afrique du Sud)³;
- avec l'IFIF, la FAO a publié un Manuel des bonnes pratiques dans le secteur de l'alimentation animale⁴, qui a été traduit en chinois⁵ et dont la traduction en arabe, en espagnol, en français, en japonais et en portugais est en cours. Le manuel présente des informations et des directives pratiques complètes aidant les producteurs et tous les acteurs de la chaîne de production et de distribution à se conformer au cadre réglementaire qui a été ou qui sera mis en place dans le cadre de l'application du Code d'usages du Codex Alimentarius pour une bonne alimentation animale. Son objet est de donner des indications pratiques aux responsables des usines de production d'aliments pour animaux et au secteur de l'alimentation animale en général; il s'adresse également aux fonctionnaires chargés de l'inspection des aliments pour animaux, afin d'en vérifier la sécurité sanitaire;

¹ http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs_food.html et
http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs_aprod.html#3.

² <http://www.feedipedia.org/>.

³ http://www.gffc2013.com/?page_id=654.

⁴ www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e00.htm.

⁵ <http://www.fao.org/docrep/017/i1379c/i1379c00.htm>

- avec l'IFIF et les associations nationales du secteur de l'alimentation animale, la FAO a organisé, depuis 2005, trois congrès mondiaux sur les aliments pour animaux (Brésil en 2005 et 2007, Mexique en 2010); un quatrième congrès aura lieu à Sun City (Afrique du Sud) du 10 au 12 avril 2013⁶; en marge du congrès, la FAO et l'IFIF organisent en outre une formation pour faciliter le respect des dispositions du Code d'usages du Codex Alimentarius pour une bonne alimentation animale, sur la base du Manuel susmentionné.

En 2012, la FAO a publié les publications spécialisées suivantes dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition des animaux:

- Impact of animal nutrition on animal welfare;
- Conducting national feed assessments;
- Balanced feeding for improving livestock productivity - Increase in milk production and nutrient use efficiency and decrease in methane emission;
- Biofuel co-products as livestock feed – Opportunities and challenges;
- Crop residue based densified total mixed ration - A user-friendly approach to utilise food crop;
- Use of lesser-known plants and plant parts as animal feed resources in tropical regions;
- Status of animal nutrition research and development activities in Tajikistan, Kyrgyzstan and Azerbaijan; sconsultables en ligne⁷.

En ce qui concerne les travaux sur l'élaboration de critères pour la détermination et la notification à l'échelle mondiale des situations d'urgence touchant les aliments pour animaux, la FAO réfléchit actuellement à la possibilité d'utiliser l'un des mécanismes de la FAO et de l'OMS, en y apportant les modifications qui pourraient être nécessaires.

Par ailleurs, la FAO a récemment renforcé ses activités de communication et de sensibilisation dans le domaine de l'alimentation animale, en créant notamment un compte Twitter «FAO Animal Feeding»⁸ et une série de documents audiovisuels à télécharger⁹.

Activités récentes de l'OMS

Résistance aux antimicrobiens

Depuis plusieurs années, l'OMS examine dans le cadre de consultations de spécialistes l'impact sur la santé publique des agents antimicrobiens utilisés en tant qu'additifs dans l'alimentation des animaux, à des fins thérapeutiques ou prophylactiques, ou encore pour stimuler la croissance. Certaines de ces consultations ont été organisées conjointement avec la FAO et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Les rapports de ces réunions peuvent être consultés en ligne¹⁰.

Pour faciliter la hiérarchisation des risques associés à l'emploi d'antimicrobiens en tant qu'additifs dans l'alimentation animale, l'OMS a dressé une liste d'antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine. Établie en 2005, cette liste est mise à jour tous les deux ans. La dernière version (3^e révision) a été rendue publique¹¹.

L'OMS mène en outre des activités de renforcement des capacités de suivi de la résistance aux antimicrobiens, de maîtrise de la résistance aux antimicrobiens liée aux aliments et de limitation de l'emploi d'antimicrobiens, avec l'aide du groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (OMS-AGISAR). Ce groupe se réunit tous les ans et les rapports de session peuvent être consultés en ligne¹².

⁶ <http://www.gffc2013.com/>.

⁷ http://www.fao.org/Ag/AGAInfo/resources/fr/pubs_aprod.html#3.

⁸ <https://twitter.com/FAOafeeding>.

⁹ <http://vimeo.com/faocast>.

¹⁰ http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/publications/en/index.html.

¹¹ http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/index.html.

¹² http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html.

Ces deux dernières années, la FAO, en collaboration avec l'OMS et des institutions locales, a été l'instigatrice d'études sur l'ensemble de la filière alimentaire au Kenya et au Cambodge, qui visaient à évaluer et quantifier la contamination microbienne et la résistance aux antimicrobiens, en vue de déterminer les phases critiques pendant lesquelles les mesures de prévention et de lutte pouvaient être mises en œuvre le plus efficacement. Certaines des activités entreprises dans le cadre de ces études consistaient à aider les agriculteurs à adopter de bonnes pratiques en matière de production animale. Une attention particulière a été accordée à la nécessité de prévenir l'utilisation d'antimicrobiens en tant qu'additifs des aliments pour animaux, en appliquant des mesures de biosécurité efficaces, en adoptant de bonnes pratiques d'élevage et en veillant à ce que les animaux ne reçoivent que des aliments de bonne qualité.

Activités conjointes FAO/OMS

Classement des parasites d'origine alimentaire

Ayant été invitées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa quarante-deuxième session (décembre 2010), à recenser les groupes de parasites-produits les plus préoccupants du point de vue de l'hygiène alimentaire, la FAO et l'OMS ont lancé une série d'activités qui ont débouché sur une réunion d'experts, tenue du 3 au 7 septembre 2012, sur le classement des parasites d'origine alimentaire. Avant cette réunion, les données pertinentes avaient été compilées et une liste préliminaire de 95 parasites d'origine alimentaire potentiels avait été établie aux fins d'examen. À l'issue d'un processus en étapes dûment étayé, cette liste a été réduite à 24 parasites à classer. Les experts ont en outre identifié les facteurs de transmission spécifiques de chacun de ces 24 parasites. Ces derniers ont été classés en suivant une méthode multicritères. Les experts ont évalué chaque parasite en fonction de 9 critères, puis ils ont pondéré les critères selon leur importance. La note globale de chaque parasite a été calculée selon le principe de la moyenne: somme des notes individuelles obtenues pour chaque critère multipliées par le coefficient de pondération associé au critère.

Les principaux résultats de la réunion d'experts étaient la mise au point de l'outil de classement et le classement proprement dit, compte tenu principalement des préoccupations liées à la santé publique, soit 85 pour cent des coefficients de pondération. Les dix premiers parasites d'origine alimentaire du classement et leurs principaux vecteurs sont les suivants, par ordre décroissant: *Taenia solium* – Porc; *Echinococcus granulosus* – Fruits et légumes frais; *Echinococcus multilocularis* – Fruits et légumes frais; *Toxoplasma gondii* – Viande de petits ruminants, viande de porc, de bœuf et de gibier (viande rouge et abats); *Cryptosporidium* spp. – Fruits et légumes frais, jus de fruits, lait; *Entamoeba histolytica* – Fruits et légumes frais; *Trichinella spiralis* – Porc; *Opisthorchiidae* – Poissons d'eau douce; *Ascaris* spp. – Fruits et légumes frais et *Trypanosoma cruzi* – Jus de fruits.

Ce classement doit être considéré comme un «instantané» représentatif de l'information disponible à un moment précis dans le temps, des critères de classement utilisés et de la pondération appliquée à ces critères. Les notes attribuées aux parasites et, par voie de conséquence, le classement pourraient en outre changer au gré des informations disponibles ou de l'évolution des connaissances. Comme c'est le cas dans de nombreux aspects de l'analyse de risques, il peut être important de répéter et d'actualiser régulièrement le processus. Étant donné que les coefficients applicables aux critères ont été calculés séparément de la notation de chaque parasite, il est possible, à partir de la notation des parasites réalisée lors de la réunion d'experts, d'appliquer d'autres configurations de pondération reflétant l'avis des gestionnaires de risques et d'obtenir un classement différent. Ainsi, la méthode de classement mise au point lors de la réunion d'experts est jugée tout aussi importante que les résultats du classement à proprement parler, car elle permet d'actualiser le classement global en apportant des modifications à la notation et/ou de refléter les priorités des différents groupes de gestionnaires de risques ou de parties prenantes en modifiant la pondération. Le processus peut être entièrement adapté au niveau national ou régional en utilisant des données propres au pays ou à la région considérée. Il peut en outre être modulé pour classer et hiérarchiser d'autres types de risques concernant l'alimentation humaine et animale. Le rapport préliminaire peut être consulté en ligne¹³.

¹³ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/foodborne-parasites/en/> et <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/sep12/en/index.html>.

Plans d'échantillonnage relatifs aux dangers microbiologiques

La FAO et l'OMS ont élaboré un outil en ligne d'utilisation facile qui permet d'évaluer les plans d'échantillonnage relatifs à la présence/l'absence et à la concentration des dangers microbiologiques présentés par les produits d'alimentation humaine et animale¹⁴. Cet outil s'adresse aux responsables de l'élaboration et de la mise en œuvre de plans d'échantillonnage relatifs aux tests microbiologiques, dans le cadre de leurs activités de contrôle de la salubrité des aliments et de vérification, et vise à leur donner les moyens de concevoir des plans d'échantillonnage adaptés à leurs besoins et d'évaluer l'efficacité de ces plans pour différents niveaux de contamination.

Évaluation des risques liés aux substances chimiques

La FAO et l'OMS évaluent les risques associés aux substances chimiques et aux contaminants présents dans les aliments, notamment les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, au sein d'organes d'experts internationaux comme le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides¹⁵. Le rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sur la dernière session du Groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur l'alimentation animale, au cours de laquelle ont été évalués des additifs alimentaires comme les huiles minérales (viscosité moyenne et faible, classes II et III) et des aromatisants tels que 2-Aminoacétophénone, peut être consulté en ligne¹⁶. Lors de la dernière Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, des substances telles que l'acétamipride, l'amétoctradine, etc. ont été évaluées. Les principales conclusions peuvent être consultées en ligne¹⁷.

Dans ces évaluations des risques, l'incidence de la contamination des aliments pour animaux ou de leurs ingrédients sur les concentrations de résidus dans les produits d'alimentation humaine est prise en compte comme il convient.

Situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments: amélioration des interventions

Les interlocuteurs chargés de la sécurité des produits alimentaires au sein de l'OIE ont été invités à rejoindre le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, ce qui a permis de renforcer la coordination et la constitution de réseaux au sein du secteur de la production animale. Le balayage et la vérification des événements liés à la sécurité sanitaire des aliments et les alertes englobent également les aliments pour animaux, notamment domestiques, compte tenu des enseignements tirés de la contamination des produits laitiers à la mélamine.

Collecte de données sur les mycotoxines dans le sorgho

Un projet FAO/OMS (financé par la Commission européenne) a été lancé en janvier 2012 afin d'aider les pays à produire des données qui permettent au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires d'effectuer une analyse détaillée du risque et de fixer des LM pour certaines mycotoxines dans le sorgho. Il contribuera à une évaluation des types et des niveaux de mycotoxines présentes dans le sorgho au Burkina Faso, en Éthiopie, au Mali et au Soudan (quatre grands pays producteurs et exportateurs de sorgho). Bien que ce projet porte sur l'évaluation des quantités de mycotoxines présentes dans le sorgho destiné à la consommation humaine, les résultats de l'étude (échantillons prélevés à la récolte et pendant le stockage) peuvent intéresser les pays où le sorgho est utilisé comme aliment pour animaux.

En plus de l'évaluation, une étude de la «chaîne de valeur» sera conduite pour collecter des renseignements sur les systèmes de production du sorgho et les pratiques dans chacun des pays (par exemple, description de la filière de production, quantités produites et utilisations – consommation humaine, alimentation animale, commerce, contrôles du secteur public et du secteur privé de la qualité et de la sécurité sanitaire du sorgho, capacités d'essais et d'analyses, etc.).

Le Comité sur les contaminants dans les aliments est régulièrement informé et ces données devraient être disponibles en 2013.

¹⁴ www.mramodels.org.

¹⁵ <http://www.who.int/foodsafety/chem/en/>.

¹⁶ <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/summaries/en/index.html>.

¹⁷ <http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/summaries/en/index.html>.