

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 12 de l'ordre du jour

CX/CAC 24/47/22

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième 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 l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (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 *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments*, 3.2 *Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition 2016-2025*, 3.3 *FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS. 2024. L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2024 – Des financements pour éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et toutes les formes de malnutrition*, 3.4 *Déclaration conjointe sur les principes d'une alimentation saine*, 3.5 *Initiative de suivi de l'alimentation saine*, 3.6 *Activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens*, 3.7 *Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius*

Questions émanant de la FAO: 4.1 *Organes directeurs de la FAO*, 4.2 *Activités de la FAO sur la notification électronique concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture*, 4.3 *Informations actualisées sur les Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition*, 4.4 *Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome intestinal des résidus de pesticides, des microplastiques et des médicaments vétérinaires*, 4.5 *Méthodes de laboratoire à l'appui des normes Codex: irradiation et authenticité des aliments*, 4.6 *Symposium international de la FAO et de l'AIEA sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments, 27-31 mai 2024, Vienne (Autriche)*, 4.7 *Sécurité sanitaire des aliments et nouvelles technologies*, 4.8 *La sécurité sanitaire des aliments dans l'économie circulaire*, 4.9 *Conséquences de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires en termes de sécurité sanitaire des aliments*, 4.10 *Analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments*, 4.11 *Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production*, 4.12 *Sécurité sanitaire des aliments et alimentation personnalisée: coup de projecteur sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels*, 4.13 *La sécurité sanitaire des aliments dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée*

Questions émanant de l'OMS: 5.1 *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 *Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS*, 5.3 *Directives de l'OMS sur la consommation optimale d'aliments d'origine animale*, 5.4 *Orientations de l'OMS sur la consommation d'aliments ultratransformés*, 5.5 *Sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS*, 5.6 *Classification des aliments, y compris selon les profils nutritionnels, à l'appui des politiques relatives à l'environnement alimentaire*, 5.7 *Directive de l'OMS sur la prévention et la prise en charge de l'émaciation et de l'œdème nutritionnel (malnutrition aiguë) chez les nourrissons et les enfants de moins de 5 ans*, 5.8 *Directives de l'OMS sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants de 6 à 23 mois*, 5.9 *Appui technique de l'OMS au Code de commercialisation des substituts du lait maternel*, 5.10 *Élimination des acides gras trans industriels*, 5.11 *Réduction de la consommation de sodium/sel de la population*, 5.12 *Alcool*, 5.13 *Décision de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels*

2. Recommandations

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

- prendre acte des informations présentées dans ces documents;

- prendre les mesures nécessaires pour que les politiques des organisations de tutelle soient pleinement prises en compte.

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

3.1 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

3.1.1 L'OMS et la FAO ont coordonné ensemble la campagne de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, lancée le 7 mars 2024 sur le thème «Sécurité sanitaire des aliments: se préparer à l'inattendu», soulignant l'importance qu'il y a d'être préparé aux incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments et profitant de cette occasion pour célébrer le 20^e anniversaire du Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Le 6 juin, l'OMS a animé un échange de questions-réponses en ligne («Ask WHO Live Q&A»¹) sur les plateformes X, Facebook, LinkedIn et YouTube de l'Organisation. Cette session, qui invitait le public à poser ses questions en ligne aux experts de la FAO et de l'OMS sur le maintien de la sécurité sanitaire des aliments au cours d'événements inattendus, a été suivie par plus de 124 000 personnes (chiffre au 13 août 2024). Le 7 juin, l'OMS et la FAO ont participé conjointement à la conférence de presse² organisée par le Service de l'information des Nations Unies à Genève. INFOSAN a organisé un webinaire public qui a souligné l'importance de l'adoption de bonnes pratiques de gestion des risques et de communication sur les risques lors d'incidents inattendus liés à la sécurité sanitaire des aliments. Le Codex a publié une étude de cas montrant comment une épidémie avait pu être gérée grâce à l'utilisation des textes du Codex et à des échanges d'informations menés par l'intermédiaire du réseau INFOSAN. Le site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments³ est hébergé par le Codex et fournit des informations sur un grand nombre de manifestations et d'initiatives qui ont eu lieu dans le monde entier.

3.2 Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition 2016-2025

3.2.1 La Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, proclamée en 2016 par l'Assemblée générale des Nations Unies⁴, a pour but d'accélérer la mise en œuvre des engagements pris lors de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2) en 2014, à savoir atteindre d'ici à 2025 les cibles mondiales relatives à la nutrition et aux maladies non transmissibles liées à l'alimentation et contribuer à la concrétisation des objectifs de développement durable d'ici à 2030⁵.

3.2.2 Le quatrième rapport d'activité du Secrétaire général sur la mise en œuvre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), compilé par le Secrétariat mixte FAO/OMS de la Décennie de la nutrition, a été publié le 30 avril 2024⁶. Ce rapport donne une vue d'ensemble des progrès réalisés au cours de la période 2022-2023 pour contribuer à la réalisation des cibles mondiales en matière de nutrition et des cibles des objectifs de développement durable (ODD) connexes, ainsi que des avancées importantes accomplies dans un large éventail d'activités liées à la nutrition dans les six domaines d'action du Programme de travail de la Décennie de la nutrition et d'autres processus mondiaux relatifs à la nutrition. La Décennie de la nutrition et les cibles mondiales en matière de nutrition se sont avérées utiles pour définir une vision, un cadre multisectoriel et une ambition à l'appui des ODD, en particulier aux fins de la réalisation de l'ODD 2. Des dialogues informels seront mis en place en 2025, lorsque la Décennie de la nutrition touchera à sa fin. Il s'agira d'examiner les progrès accomplis et les difficultés rencontrées au niveau mondial, en se référant aux initiatives menées par les États et leurs nombreux partenaires et en établissant des liens entre elles, ainsi que d'envisager une éventuelle prolongation de la Décennie de la nutrition jusqu'en 2030. Grâce à l'alignement sur les objectifs généraux des ODD et à la mise à profit des approches multisectorielles, une telle prolongation ou d'autres possibilités sont susceptibles de favoriser une action coordonnée entre les gouvernements, la société civile et le secteur privé, ce qui conduirait à de meilleurs résultats en matière de nutrition, une plus grande résilience et un avenir plus équitable et plus prospère pour tous.

3.3 FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS. 2024. L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2024 – Des financements pour éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et toutes les formes de malnutrition

3.3.1 La FAO, le Fonds international du développement agricole (FIDA), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF), le Programme alimentaire mondial (PAM) et l'OMS ont noué un partenariat pour l'élaboration du rapport conjoint ayant pour thème l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde en 2024⁷, qui fournit les dernières évolutions et analyses concernant la situation mondiale en matière de sécurité alimentaire et de nutrition, y compris des estimations actualisées du coût et de l'accessibilité, sur

1 <https://x.com/WHO/status/1798641327359607164>.

2 <https://www.unognewsroom.org/story/fr/2200/un-geneva-press-briefing-07-june-2024>.

3 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/fr/>.

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

5 <https://www.un.org/nutrition/fr>.

6 https://documents.un.org/symbol-explorer?s=A/78/865&i=A/78/865_1715195193345.

7 <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/42ef02b4-0899-43fa-aad3-52bf7963c521/content>.

le plan économique, d'une alimentation saine. Ce rapport donne en outre une définition du financement au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition, qui désigne le processus consistant à fournir ou à obtenir des ressources financières en vue de faire en sorte que tous, à tout moment, aient un accès stable, physique, social et économique, à des aliments sûrs et nutritifs, en quantité suffisante pour répondre à leurs besoins et préférences alimentaires – afin de mener une vie active et saine et d'adopter des pratiques de préparation et de manipulation des aliments, d'alimentation, de soins et de santé adaptées – et aient accès à des services de santé, d'approvisionnement en eau et d'assainissement, pour leur assurer de manière constante un état nutritionnel adéquat. Il couvre par ailleurs les dépenses et investissements visant à faire en sorte que tous les individus soient protégés contre l'instabilité à court et à long terme en matière de sécurité alimentaire et de nutrition, instabilité causée par divers facteurs climatiques, économiques, sociaux, commerciaux et politiques. Le rapport propose également des recommandations en vue d'une utilisation efficace d'outils de financement novateurs et d'une réforme de l'architecture du financement pour la sécurité alimentaire et la nutrition.

3.4 *Déclaration conjointe sur les principes d'une alimentation saine*

3.4.1 La FAO et l'OMS ont publié en septembre 2024 une déclaration conjointe sur les principes d'une alimentation saine, qui énoncera les quatre principes fondamentaux qui définissent le caractère «sain» des régimes alimentaires destinés aux personnes. Ces principes sont dictés par la biologie humaine, étayés par des éléments de preuve, et universels dans leur application. Plus précisément, pour être saine, l'alimentation doit contenir **suffisamment** d'éléments nutritifs essentiels pour prévenir les carences et promouvoir la santé, sans excès; et être **diversifiée**, c'est-à-dire proposer une grande variété d'aliments nutritifs au sein des catégories d'aliments et entre elles, pour favoriser un apport en éléments nutritifs adéquat et la consommation d'autres substances bioactives bénéfiques pour la santé. Elle doit également être **équilibrée** en termes d'apport énergétique, en tenant compte des conditions nécessaires pour favoriser un poids compatible avec une bonne santé, la croissance des enfants et des adolescents et l'issue positive des grossesses, ainsi que sur le plan des principales sources d'énergie (lipides, glucides et protéines), qui doivent être présentes dans des proportions contribuant à la prévention des maladies. Enfin, une alimentation saine contient une quantité **modérée** de nutriments non essentiels (par exemple les sucres libres) et d'aliments associés à des effets négatifs sur la santé (par exemple, les aliments ultratransformés), ou les évite. La déclaration conjointe souligne également l'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour prévenir les maladies et favoriser l'emploi optimal des éléments nutritifs par l'organisme.

3.4.2 La déclaration fait aussi valoir que de nombreuses habitudes alimentaires – ou les combinaisons d'aliments que les gens consomment au fil du temps et dans un contexte donné – peuvent être saines dès lors qu'elles respectent ces quatre principes. Les habitudes alimentaires sont fortement influencées par le contexte, notamment par l'accès aux aliments locaux, les préférences, la culture et les traditions. Pour orienter l'éducation des consommateurs et éclairer les politiques visant à promouvoir des recommandations alimentaires saines, les pays doivent élaborer des directives locales.

3.5 *Initiative de suivi pour une alimentation saine*

3.5.1 La FAO, l'UNICEF et l'OMS ont mis en place conjointement l'Initiative de suivi pour une alimentation saine en 2022 afin de réunir des experts et de lancer un processus visant à faire émerger un consensus sur les principes fondamentaux de l'alimentation saine, d'évaluer la validité conceptuelle et l'équivalence intercontextuelle des indicateurs disponibles en matière d'alimentation saine, et d'élaborer des orientations permettant de suivre les progrès accomplis en matière d'alimentation saine aux niveaux national et mondial. Un rapport d'évaluation de l'adéquation, un appel à l'action, un rapport de réunion d'experts techniques et la version préliminaire des orientations ont été publiés en 2023-2024, en plus des examens et analyses statistiques en cours pour accélérer l'avancée de l'élaboration, de la validation et de l'adoption de mesures de l'alimentation saine fondées sur des éléments probants⁸.

3.5.2 Une saine alimentation est indispensable à la réalisation de l'ODD 2 et constitue une condition préalable à la concrétisation de nombreux autres ODD; or, elle n'est mesurée par aucun indicateur spécifique dans le cadre relatif aux objectifs de développement durable tel qu'il existe actuellement. Lors de l'examen complet du cadre d'indicateurs relatifs aux ODD pour 2025, la Suisse (chef de file), le Bangladesh, le Brésil et le Malawi ont proposé d'ajouter la «prévalence de la diversité alimentaire minimale, par groupe de population (enfants âgés de 6 mois à moins de 24 mois et femmes âgées de 15 à 49 ans)» à la liste des indicateurs relatifs à l'ODD 2, soutenus dans cette démarche par la FAO, le FIDA, l'OMS, le PAM et l'UNICEF. Cette proposition relative à la diversité alimentaire minimale est l'une des 15 propositions incluses dans la consultation ouverte mondiale⁹. Le Groupe d'experts des Nations Unies et de l'extérieur chargé des indicateurs relatifs aux objectifs de développement durable rédigera la proposition définitive en vue de l'examen complet de 2025 et la soumettra à la Commission de statistique afin qu'elle l'examine à sa 56^e session, en mars 2025.

⁸ <https://data.unicef.org/resources/the-healthy-diets-monitoring-initiative-hdmi/>.

⁹ <https://unstats.un.org/sdgs/iaeg-sdgs/2025-comprehensive-review>.

3.6 Activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens

Pour en savoir plus sur les activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens, le Comité est invité à examiner les informations fournies séparément dans le rapport relatif aux activités de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS (CX/CAC 24/47/INF1).

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

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 (JMPR) et 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 CX/CAC 24/47/INF2.

4. Questions émanant de la FAO

4.1 Organes directeurs de la FAO¹⁰

4.1.1 Le Conseil de la FAO s'est réuni pour sa 175^e session du 10 au 14 juin 2024¹¹. Il a examiné les principaux facteurs de l'insécurité alimentaire, à savoir, notamment, les conflits violents, le changement climatique, les difficultés économiques et l'augmentation de la pauvreté et des inégalités. Le Conseil s'est félicité du fait que l'exécution du budget de la FAO s'était inscrite en hausse de plus de 30 pour cent par rapport à l'exercice biennal précédent, le niveau de mobilisation de ressources atteignant un niveau historique de 4,2 milliards d'USD¹². Il a examiné le Rapport sur l'exécution du Programme 2022-2023, pointant les réalisations et les domaines où des améliorations sont nécessaires, et pris note des rapports des différentes conférences régionales présentés lors de la session, qui soulignent les défis et les stratégies propres aux différentes régions¹³. Il s'est également penché sur la situation du Réseau des bureaux de pays de la FAO et son orientation future, soulignant qu'il était important de disposer d'un réseau de bureaux décentralisés moderne et efficace pour aider les pays à atteindre les objectifs de développement durable (ODD)¹⁴. Ces discussions et décisions visent à renforcer les efforts que la FAO déploie pour répondre aux défis mondiaux qui concernent la sécurité alimentaire et soutenir le développement durable.

4.2 Activités de la FAO sur la notification électronique concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture

4.2.1 Plus d'un tiers des exportations agroalimentaires mondiales franchissent une frontière au moins deux fois avant de parvenir aux consommateurs finaux. La complexité des chaînes d'approvisionnement du secteur halieutique soulève de nouvelles difficultés toujours plus importantes en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. L'existence de systèmes de notification électronique des importations alimentaires nous aide à pointer les difficultés actuelles et à y répondre. La FAO s'efforce donc de collecter les données de notification d'importation des produits halieutiques et aquacoles pour ensuite les analyser en vue de dégager les problèmes, comprendre les pratiques et combler les lacunes techniques. Les informations concernant les notifications d'importation par catégorie sont consultables sur le site web Globefish¹⁵, et les données brutes extraites d'une série de portails mondiaux libres d'accès peuvent être obtenues sur FishStatJ¹⁶.

4.3 Informations actualisées sur les Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition

4.3.1 L'amélioration en matière de nutrition est l'une des quatre ambitions fondamentales inscrites dans le Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO et destinées à orienter l'appui que l'Organisation fournit aux membres en vue de réaliser le Programme de développement durable à l'horizon 2030. Pour contribuer à ce que l'action dans ce domaine acquière un caractère prioritaire, la FAO a formulé une vision en matière de nutrition, celle d'un monde où chacun se nourrit d'aliments sains issus de systèmes agroalimentaires durables, inclusifs et résilients, et cette ambition a été intégrée dans une stratégie à l'échelle de l'Organisation, établie à la demande des organes directeurs de la FAO et assortie d'obligations de rendre compte aux membres. Le Conseil de la FAO a adopté les *Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition* à sa 166^e session en 2021.

¹⁰ <https://www.fao.org/3/nl148fr/nl148fr.pdf>.

¹¹ <https://www.fao.org/governing-bodies/council/cl175/fr>.

¹² <https://www.fao.org/director-general/speeches/details/175th-session-of-the-fao-council--opening-statement/fr>.

¹³ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2f6f5b32-cb36-4dbb-a6b6-180968ad34e5/content>.

¹⁴ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e3c8aae8-6e36-4f39-a9c9-483b2cd5e254/content>.

¹⁵ <https://www.fao.org/in-action/globefish/globefish-home/en/>.

¹⁶ <https://www.fao.org/fishery/statistics-query/fr/home>.

4.4 Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome intestinal des résidus de pesticides, des microplastiques et des médicaments vétérinaires

4.4.1 Après la publication de trois examens de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome intestinal et la santé des substances réglementées (résidus de pesticides et médicaments vétérinaires) et des microplastiques, une autre étude sera publiée d'ici fin 2024 sur les additifs alimentaires. Ces examens ont été menés dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments, dans l'objectif d'identifier les besoins en matière de recherche et les limites des recherches aux fins de la production de données susceptibles d'être incorporées dans les activités d'évaluation des risques chimiques. La FAO, le Forum international sur la bioéconomie (IBF, groupe de travail sur le microbiome dirigé par la Commission européenne) et le Conseil international de l'information sur l'alimentation ont organisé une série de webinaires pour faire connaître les rapports publiés.

4.4.2 En décembre 2023, au titre des activités de suivi, la FAO a organisé une réunion technique rassemblant des experts de diverses disciplines, qui ont examiné les possibilités d'utiliser les données relatives au microbiome intestinal dans les évaluations des risques chimiques (rapport accessible à l'adresse suivante: <https://openknowledge.fao.org/items/92bae545-b95b-4dfa-b371-46f91346941a>).

4.4.3 En outre, la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments (ESF) a rédigé un chapitre consacré au microbiome et à la sécurité alimentaire pour la publication à paraître «The role of microbiome science in addressing malnutrition and noncommunicable diseases» (Rôle de la science du microbiome dans la lutte contre la malnutrition et les maladies non transmissibles), coécrite et coordonnée par la Division de la nutrition et des systèmes alimentaires (ESN) de la FAO.

4.5 Méthodes de laboratoire à l'appui des normes Codex; irradiation et authenticité des aliments

4.5.1 Le Centre mixte FAO/Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) apporte son appui aux travaux de la FAO et de l'OMS dans les domaines de l'irradiation des aliments, de l'authenticité des aliments et de la lutte contre les résidus et les contaminants, y compris la radioactivité, présents dans les aliments par le biais de la recherche-développement (R-D) 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.

4.5.2 Un projet de recherche coordonné sur l'authenticité des aliments intitulé « Mise en œuvre de techniques nucléaires dans l'authentification d'aliments étiquetés de valeur supérieure (INTACT Food, D52042) », auquel participent 22 établissements dans 19 pays, s'achèvera cette année. Ce projet porte essentiellement sur la protection des aliments qui sont susceptibles d'être contrefaits ou adulterés pour des raisons économiques en raison de leur grande valeur. Les résultats de ce projet, y compris les données analytiques, les métadonnées et les bases de données sur les produits alimentaires authentiques étiquetés de valeur supérieure, ainsi que les procédures opérationnelles normalisées et les protocoles harmonisés portant sur l'échantillonnage, la préparation et l'analyse des aliments, l'évaluation statistique, l'interprétation et l'établissement des rapports, seront utiles à des comités tels que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

4.5.3 Le projet de recherche coordonné sur la dégradation des médicaments vétérinaires et l'analyse radiométrique de leurs résidus dans les matrices animales (D52043), né des délibérations des 23^e et 24^e sessions du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments qui ont souligné la nécessité de promouvoir l'établissement de limites maximales de résidus (LMR) pour certains médicaments vétérinaires, continue de générer des résultats scientifiques, issus de recherches impliquant l'administration de médicaments vétérinaires radiomarqués sur des animaux destinés à la consommation. Il mobilise 18 établissements de recherche ou organismes de réglementation dans les pays suivants: Bangladesh, Brésil, Burkina Faso, Canada, Chili, Chine, États-Unis d'Amérique, Iran (République islamique d'), Macédoine du Nord, Maroc, Ouganda, Pakistan, République de Corée, Soudan, Tunisie et Uruguay. Comme indiqué lors de la troisième réunion de coordination de la recherche qui s'est tenue à Ohrid, en Macédoine du Nord, du 21 au 25 août 2023, le projet a mis au point un mécanisme innovant pour remédier aux facteurs de blocage dont pâtissent ces études: des radioisotopes tels que le zinc 65 ont été synthétisés en interne, puis utilisés pour marquer des médicaments vétérinaires tels que l'amoxicilline et réaliser des tests de déplétion chez les poissons. Il a également été fait état de techniques d'imagerie permettant de visualiser les trajectoires et la distribution des radiomarqueurs dans les tissus comestibles et non comestibles. À mesure que le champ d'application du radiomarquage s'étend, les activités de formation de formateurs à la conduite de telles études, y compris la radiosynthèse, se développent également. Plus de 10 méthodes d'analyse ont déjà été élaborées ou validées et mises en application.

4.5.4 Les travaux se poursuivent dans le cadre d'un nouveau projet de recherche coordonné d'une durée de cinq ans consacré aux techniques nucléaires à l'appui de l'évaluation des risques liés aux biotoxines et de la détection d'agents pathogènes dans les aliments et les matrices connexes. Ce projet porte sur l'élaboration,

la validation, la mise au point et la mise en œuvre d'approches et de techniques d'analyse nucléaire/isotopique devant permettre de réaliser de manière rapide et économique des travaux d'analyse, de recherche et de maîtrise des biotoxines et des agents pathogènes qui ont une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, les zoonoses et la résistance aux antimicrobiens. Il contribue et fournit un appui à l'approche de la gestion des enjeux de santé mondiaux «Une seule santé», et a été établi dans le but de faciliter l'évaluation des risques à l'échelle mondiale ainsi que la préparation et la capacité à répondre aux situations d'urgence actuelles et futures relatives à la sécurité sanitaire des aliments et aux enjeux connexes liés aux biotoxines et aux agents pathogènes d'origine alimentaire. Le projet mobilise 20 établissements en Afrique du Sud, en Argentine, au Bangladesh, en Chine, aux États-Unis d'Amérique, au Qatar et en Tunisie. La deuxième réunion de coordination de la recherche, qui s'est tenue du 2 au 6 octobre 2023 à Vienne (Autriche), a été l'occasion de présenter plusieurs méthodes d'analyse ainsi que des données sur la distribution et la présence des biotoxines et de divers agents pathogènes dans les aliments et les matrices connexes.

4.5.5 La recherche sur les méthodes d'analyse permettant de détecter la présence de contaminants et de résidus dans la nourriture progresse, élargissant le champ d'application à la fois à la mise au point d'outils rapides – avec l'élaboration de méthodes fondées sur les immunocapteurs électrochimiques pour les aflatoxines et les fumonisines dans les pistaches et le maïs – et à l'élaboration de méthodes de confirmation multianalytes pour les mycotoxines et les pesticides dans le maïs, les tortillas de maïs et le millet, fondées sur la chromatographie en phase liquide/chromatographie par fluide supercritique/spectrométrie de masse en tandem.

4.5.6 Le Centre mixte FAO/AIEA travaille sur le projet «Ensuring Food Security and Safety by Future-Proofing Dryland Crops under Climate Change» (Assurer la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments en préservant l'avenir des cultures des zones arides dans le cadre du changement climatique), mené dans le cadre de l'Initiative sur les utilisations pacifiques (PUI). La modification des conditions climatiques devrait avoir un impact négatif sur les rendements des cultures dans les zones arides, mettant en danger la sécurité alimentaire, mais aussi affaiblir la qualité nutritionnelle des aliments et créer des environnements favorisant le développement des champignons producteurs de mycotoxines et l'augmentation de l'absorption des métaux lourds par les plantes, ce qui compromettra la sécurité sanitaire des aliments. Le Centre mixte encourage les travaux de R-D dans ce domaine, en vue de la conception et du déploiement de méthodes d'analyse nucléaires et complémentaires permettant de détecter, surveiller et contrôler les principaux contaminants liés au changement climatique, l'accent étant mis sur le millet, le manioc et l'arachide, qui sont des représentants exemplaires des céréales, des racines et des légumineuses d'importance cruciale pour la sécurité alimentaire. Des méthodes multianalytes ont été développées et validées pour la détermination des aflatoxines B1, B2, G1 et G2 et des fumonisines FB1, FB2 dans le millet et le manioc par chromatographie en phase liquide-spectrométrie de masse en tandem, avec dilution isotopique. Les recherches progressent sur l'établissement rapide de profils des éléments par spectroscopie de fluorescence aux rayons X à main et de paillasse, pour les paramètres fondamentaux et la méthode d'étalonnage des éléments As, Cd, Cr, Fe, Pb, Zn. Les capacités du Centre mixte en matière de profilage confirmatoire d'éléments se verront grandement améliorées grâce à la récente acquisition d'un spectromètre de masse à plasma à couplage inductif. Une analyse exhaustive de la littérature a été entreprise afin de cerner les principales lacunes de la recherche. Des préparatifs sont en cours pour l'organisation d'une réunion de consultants qui rassemblera les principales parties prenantes afin d'examiner les résultats du projet et de déterminer les principaux thèmes de recherche futurs. Il est en outre prévu d'organiser un atelier de formation virtuel pour renforcer les capacités des chercheurs et des praticiens des États membres en ce qui a trait aux principaux domaines d'intérêt du projet.

4.6 *Symposium international de la FAO et de l'AIEA sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments, 27-31 mai 2024, Vienne (Autriche)*

4.6.1 Le Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) souhaite annoncer que le Symposium international sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments s'est tenu du 27 au 31 mai 2024 au siège de l'AIEA à Vienne (Autriche).

4.6.2 L'objectif de cette manifestation était de rassembler des experts et parties prenantes de la sécurité sanitaire des aliments et des systèmes de contrôle des aliments en vue d'étudier comment préserver la chaîne d'approvisionnement alimentaire ainsi que les mesures envisageables pour améliorer sa résilience face aux problèmes de sécurité sanitaire. Les participants ont abordé les sujets suivants, partageant les nouvelles connaissances disponibles.

Principaux thèmes:

- authenticité des aliments et lutte contre la fraude alimentaire;
- irradiation de produits alimentaires à des fins phytosanitaires;
- résidus de substances chimiques et contaminants dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale;

- préparation et intervention en cas de situations d'urgence ou d'incidents touchant l'approvisionnement alimentaire;
- détection et caractérisation des agents pathogènes dans les aliments;
- établissement de normes et évaluation des risques;
- approches globales «Une seule santé»,
- partenariats et réseaux.

4.6.3 Les participants au symposium ont observé que le soutien fourni par l'AIEA, en collaboration avec la FAO, aux États membres en matière de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments contribuait à améliorer les essais et la surveillance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, la prise en charge des questions de fraude alimentaire et d'authenticité des aliments et les applications de l'irradiation des aliments. Il est cependant nécessaire de poursuivre les travaux pour mieux contribuer à la lutte contre le fardeau mondial des maladies d'origine alimentaire et les problèmes liés aux échanges commerciaux, notamment les rejets. Il a été recommandé d'adopter une approche globale mais néanmoins pratique du système alimentaire, allant de la source à la consommation, dans laquelle les différentes parties prenantes joueraient un rôle égal. Il est nécessaire d'assurer l'équité entre les secteurs et les disciplines et d'adopter une démarche transdisciplinaire pour que l'approche «Une seule santé» produise davantage d'impact. Voici quelques-unes des recommandations qui ont émergé du symposium de Vienne: a) la nécessité de déployer des capacités d'essai en laboratoire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la source à la consommation, et de s'attaquer à d'autres facteurs contribuant à l'insalubrité des aliments, tels qu'une eau insalubre; b) la poursuite des travaux sur l'utilisation des installations existantes dans les pays membres, telles que les cyclotrons destinés à la production de radio-isotopes en interne, en vue de leur application dans des études de déplétion/pharmacocinétique chez les animaux et de la production de données pour l'établissement des normes Codex – cela nécessiterait de renforcer les capacités de radiosynthèse; c) la nécessité d'investir dans la R-D pour soutenir le développement de techniques d'analyse de pointe, afin de rester à l'avant-garde sur les questions émergentes liées à la fraude alimentaire.

4.7 Sécurité sanitaire des aliments et nouvelles technologies

4.7.1 **Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus à partir d'animaux et de micro-organismes à ADN recombiné:** la FAO collabore régulièrement avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et la Convention sur la diversité biologique (CDB) afin de garantir la synergie des trois bases de données pertinentes de ces organismes, à savoir la plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés¹⁷, la base de données sur les produits (BioTrack) de l'OCDE¹⁸ et le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques¹⁹ du Protocole de Cartagena. Ces trois organisations se réunissent régulièrement pour se pencher sur les activités de collaboration. La plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés utilise les systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE, à l'instar des deux autres bases de données. Actuellement, la plateforme de la FAO ne comprend pas d'informations sur les animaux et micro-organismes génétiquement modifiés, ni sur les aliments obtenus à partir d'autres types de biotechnologies, comme l'édition des gènes. Étant donné que la CDB et l'OCDE ont engagé des discussions techniques avec leurs membres sur la mise au point de l'identifiant unique pour les animaux génétiquement modifiés et que le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies a été dissous en 2007, la FAO souhaite recevoir les avis des membres du Codex sur la possibilité pour la plateforme de recueillir des informations relatives à l'évaluation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus d'animaux génétiquement modifiés et des produits alimentaires ayant fait l'objet d'une édition génomique à l'avenir.

4.7.2 **Aspects de la sécurité sanitaire des aliments liés à la fermentation de précision:** la fermentation de précision, aussi dénommée fermentation industrielle (microbienne) ou biofabrication de précision, est un procédé faisant appel à des micro-organismes tels que des bactéries, des levures ou des champignons pour obtenir de façon ciblée des produits spécifiques au moyen de systèmes de production en milieu contrôlé. La fermentation de précision permet d'élaborer une large gamme de produits, notamment des protéines, des enzymes, des vitamines ou d'autres substances bioactives. Typiquement, ce procédé consiste à cultiver des micro-organismes dans un milieu contrôlé offrant les conditions et les apports nutritifs dont ils ont besoin afin d'optimiser le rendement. Si le principe de base de la fermentation de précision reste le même, les définitions peuvent varier selon les sources et les experts pour ce qui touche le champ d'application, les perspectives ou les objectifs spécifiques du procédé. Ces variations ont pris une grande importance ces dernières années, ce qui risque de poser des difficultés aux autorités de réglementation de la sécurité sanitaire des aliments et aux autres autorités compétentes s'agissant de catégoriser les produits obtenus. La FAO travaille donc de concert avec divers collaborateurs pour dresser un bilan de la littérature pour ce qui concerne 1) la nomenclature, 2) l'information sur le produit, et 3) les cadres réglementaires. Le rapport sera disponible fin 2024. Par ailleurs,

¹⁷ <https://www.fao.org/gm-platform/>.

¹⁸ <https://biotrackproductdatabase.oecd.org/>.

¹⁹ <https://bch.cbd.int/fr>.

le Groupe de travail technique informel sur les aliments issus de cultures cellulaires et la fermentation de précision a été étendu et compte en 2024 plus de 100 personnes issues de 35 membres du Codex. Un résumé de la situation des pays est en cours d'élaboration et sera disponible fin 2024.

4.7.3 Agriculture d'intérieur et sécurité sanitaire des aliments: dans le cadre de la transformation des systèmes agroalimentaires, un certain nombre de start-up, d'investisseurs et d'entreprises du secteur des cultures en serre ont investi des millions de dollars dans un nouveau type d'agriculture, communément appelé «agriculture verticale», «agriculture urbaine», «agriculture artificielle» ou autres termes similaires. Contrairement à l'agriculture conventionnelle, où les végétaux sont cultivés en plein air dans la terre, ce type d'agriculture est généralement pratiqué en milieu fermé, avec ou sans terre. En outre, il offre la possibilité de contrôler les conditions ambiantes telles que la lumière, la température, l'humidité et divers autres facteurs afin d'optimiser ou de maximiser la croissance des végétaux, de sorte que la culture peut se pratiquer tout au long de l'année, quelles que soient les conditions météorologiques extérieures. On reconnaît à ce nouveau système d'agriculture plusieurs avantages: outre qu'il améliore le rendement des cultures, il revêt un caractère durable, lié à son utilisation très économe de l'eau et des terres, et il est très flexible dans la mesure où il peut, en théorie, être mis en œuvre n'importe où. En outre, certains affirment que les légumes issus de ce type d'agriculture sont nettement plus sains que ceux issus de l'agriculture conventionnelle. Toutefois, pour étayer ces affirmations, il faudrait recueillir beaucoup plus d'éléments probants. Plus important encore, il est nécessaire de comprendre parfaitement l'ensemble des dangers potentiels, qu'ils soient existants ou nouveaux, et d'analyser les stratégies d'atténuation des risques potentiels qui sont nécessaires pour contrôler les agents pathogènes d'origine alimentaire présents dans les produits issus de l'agriculture verticale. À cet égard, la FAO est en train de rédiger une synthèse bibliographique sur l'agriculture d'intérieur et la sécurité sanitaire des aliments, qui sera intégrée à des références techniques destinées aux instances de réglementation, visant à garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus de diverses formes d'agriculture d'intérieur. La publication de ce document est prévue pour le début de l'année 2025.

4.7.4 Intelligence artificielle (IA) et sécurité sanitaire des aliments: telle qu'on l'entend généralement, l'intelligence artificielle (IA) désigne l'utilisation d'algorithmes avancés et de l'apprentissage automatique à des fins d'analyse de données en vue d'effectuer, à partir de certaines interprétations, des prédictions pouvant éclairer la prise de décisions. En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, les systèmes agroalimentaires génèrent une énorme quantité de données qui peuvent être utilisées par les applications d'IA pour différents aspects des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments. Dans ce contexte, de nombreuses personnes attendent beaucoup des applications d'IA, notamment dans des domaines tels que la détection des contaminants, le contrôle de la qualité par capteurs, l'analyse prédictive de la durée de conservation, la gestion de la traçabilité et des rappels de denrées alimentaires, la détection de la fraude alimentaire, le suivi des données de séquençage du génome pour la prévision des déplacements des agents pathogènes, la prévision de la résistance aux antimicrobiens, et ainsi de suite. Si certaines de ces applications sont à même de jouer un rôle essentiel dans l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, d'autres ne sont peut-être pas réalistes. Il est donc nécessaire de faire la part entre les applications réalistes et les attentes exagérées. À cet égard, la FAO procède actuellement à un examen de la littérature en prélude à l'élaboration d'un document d'ensemble sur les diverses applications de l'IA dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, qui s'adressera aux autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments, en particulier celles qui se trouvent dans des pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure. La publication de ce document devrait intervenir au début de l'année 2025 et sera précédée par un séminaire mondial en ligne au cours du quatrième trimestre de 2024.

4.7.5 La Sous-Division droit et développement de la FAO (LEGN), en partenariat avec la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments (ESF), met la dernière main à plusieurs publications en lien avec la sécurité sanitaire des aliments. Parmi elles, l'étude juridique intitulée «Regulatory options to address food e-commerce in national legislation: policy and legal challenges» (Options réglementaires concernant la prise en compte du commerce alimentaire en ligne dans le droit national: défis politiques et juridiques) examine les principales caractéristiques et les principaux défis que présente le commerce alimentaire en ligne et analyse la façon dont les systèmes juridiques internationaux et nationaux les ont pris en compte jusqu'à présent, notamment pour ce qui est de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection des consommateurs. L'étude analyse les initiatives réglementaires adoptées par un échantillon de six juridictions, afin de cerner les options réglementaires qui pourraient être recommandées pour assurer la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du commerce alimentaire en ligne. Par ailleurs, LEGN parachève une publication consacrée aux défis réglementaires posés par les aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision, intitulée *Legal Issues Related to Cell-Based Food and Precision Fermentation Derived Products: An Overview*. L'objectif de cette publication est d'examiner les principaux aspects et défis législatifs auxquels sont confrontés les organismes de réglementation et les décideurs nationaux en ce qui concerne les aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision, en tenant compte à la fois des normes juridiques internationales et du droit national existant. Cette étude vise également à cerner les tendances de la législation dans les principales juridictions, en dressant un panorama

non exhaustif des réglementations en vigueur. En analysant ces questions, elle entend donner un aperçu de l'évolution du paysage réglementaire et mettre en évidence les domaines potentiels d'évolution future de la réglementation.

4.8 La sécurité sanitaire des aliments dans l'économie circulaire

4.8.1 La FAO s'apprête à publier un rapport et une série de notes d'orientation qui dressent un bilan des données existantes ou nouvelles concernant les différentes difficultés et possibilités en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'économie circulaire. Les systèmes agroalimentaires ont besoin de croissance soutenue pour assurer la sécurité alimentaire de la population mondiale et gérer la pression sans précédent imputable au changement climatique et à l'épuisement des ressources. Dans ces circonstances, l'évaluation, la planification et la transition vers la circularité seront des éléments fondamentaux pour améliorer la durabilité à long terme tout en affrontant ces défis.

4.8.2 Les initiatives en matière d'économie circulaire sont très prometteuses pour améliorer la durabilité et la performance, mais ces avantages doivent être mis en regard des risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments liés aux contaminants susceptibles d'être (ré-)introduits, de persister et de s'accumuler dans les systèmes circulaires. Protéger la sécurité sanitaire des aliments est donc crucial pour réussir à passer des systèmes agroalimentaires linéaires actuels à une économie circulaire plus durable et résiliente. Le rapport à venir étudie les répercussions de l'économie circulaire sur la sécurité sanitaire des aliments à travers cinq thèmes: réutilisation de l'eau, pertes et gaspillages alimentaires, déchets d'emballage, systèmes de production intégrés et évolution des comportements des consommateurs.

4.8.3 Le processus de publication du rapport et des notes d'orientation a maintenant atteint sa phase finale.

4.9 Conséquences de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires en termes de sécurité sanitaire des aliments

4.9.1 À la fin de l'année dernière, la FAO a publié un rapport sur les conséquences, pour la sécurité sanitaire des aliments, de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires²⁰. Ce rapport a été élaboré dans le cadre des activités du programme prospectif de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments. S'agissant d'une approche tournée vers l'avenir, la prospective vise à faciliter la préparation aux problèmes de salubrité des aliments que sont susceptibles d'engendrer la mondialisation et l'évolution rapide des systèmes agroalimentaires. Nourrir une population mondiale en expansion tout en répondant au changement climatique est un défi qui exige le développement de pratiques et de technologies qui permettent de rendre les systèmes agroalimentaires plus durables et d'en réduire les effets négatifs pour l'environnement. Parmi les approches pertinentes, le recours à des inhibiteurs environnementaux permet d'améliorer l'efficacité des cultures et de l'élevage tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, comme le méthane, ou en limitant la perte d'azote dans les pâturages ou les champs cultivés. La présence involontaire d'inhibiteurs environnementaux dans les denrées alimentaires peut néanmoins soulever des préoccupations sanitaires et perturber les échanges, s'il n'existe pas de normes en la matière.

4.9.2 Parmi les défis liés à l'évaluation et à la gestion de ces substances pour ce qui touche la sécurité sanitaire des aliments figurent le manque de limites maximales de résidus (LMR) harmonisées au niveau international, l'approbation d'une définition commune de ce que sont les inhibiteurs environnementaux et le manque d'informations sur la sécurité sanitaire de certains composés. Cette publication fournit une vue d'ensemble des différents inhibiteurs environnementaux synthétiques ou biologiques ainsi qu'une analyse de leurs conséquences potentielles pour la sécurité sanitaire des aliments. Elle présente en outre les cadres réglementaires relatifs aux inhibiteurs environnementaux mis en place par certains pays afin d'illustrer les approches actuelles aux niveaux national ou régional. Enfin, elle aborde les lacunes en matière de connaissances dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que certaines considérations quant à la voie à suivre.

4.9.3 Un séminaire consacré à cette question a été organisé par la FAO le 9 mai 2024. Le résumé et un enregistrement de la manifestation sont disponibles en ligne²¹.

4.9.4 On trouvera de plus amples informations en ligne sur les activités de la FAO consacrées à la prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments²².

4.10 Analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments

4.10.1 Avec le soutien du Canada, des États-Unis d'Amérique et de la République de Corée, la FAO a engagé de nouveaux travaux sur l'analyse des risques. L'Organisation a publié un article scientifique sur la théorie du

²⁰ <https://openknowledge.fao.org/items/68ec6807-6934-48a3-a55d-6b22824f8a80> (en anglais).

²¹ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/fr/c/1698034/> (en anglais).

²² <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/fr/>.

changement qui sous-tend les interactions et les impacts entre la JEMRA et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) dans le contexte de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments²³. Les outils de communication sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments sont en cours de mise à jour.

4.11 **Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production**

4.11.1 Les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production²⁴ peuvent jouer un rôle essentiel dans la transformation de nos systèmes agroalimentaires, en encourageant les changements d'alimentation et en diversifiant les modes actuels de production alimentaire. Ils suscitent actuellement un intérêt considérable, sous l'influence des échanges internationaux, de l'évolution des préférences des consommateurs, des avantages qu'ils peuvent présenter en termes de durabilité et des innovations relatives aux systèmes de production alimentaire résilients face au climat. Toutefois, l'attention croissante portée à ces nouveaux aliments soulève des questions quant à leur salubrité et à leur supervision réglementaire.

4.11.2 Une étude sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production réalisée par des chercheurs de l'Agence alimentaire de Singapour et la FAO a été publiée récemment dans la revue *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*²⁵. Elle examine les dangers connus que posent, pour la salubrité des aliments, les produits issus des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production, en particulier les protéines d'origine végétale, les algues, les méduses, les insectes et les protéines microbiennes, ainsi que les aliments issus de cultures cellulaires, de la fermentation de précision, de l'agriculture verticale et de l'impression 3D alimentaire. Il s'avère que si la plupart des dangers posés par les nouveaux aliments sur le plan de la sécurité sanitaire ont également été constatés dans les aliments traditionnels, certains dangers sont propres à ces nouveaux aliments, étant liés aux ingrédients, intrants et processus utilisés pour leur production.

4.11.3 L'étude montre également la nécessité pour les parties prenantes des autorités publiques, de l'industrie alimentaire et de la communauté scientifique de travailler de conserve sur la sécurité sanitaire des produits issus des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production et de communiquer sur cette question. Grâce à une collaboration multipartite, la communauté internationale peut se donner les moyens d'exploiter le potentiel des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production à l'appui d'une production alimentaire durable et résiliente face au climat.

4.11.4 Cette étude s'inscrit dans le cadre des travaux de prospective que mène la FAO sur l'avenir de la sécurité sanitaire des aliments²⁶. En novembre 2023, la FAO a réuni des experts pour une réunion technique consacrée aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production, organisée dans le cadre du programme prospectif en matière de sécurité sanitaire²⁷, afin qu'ils examinent les dangers posés par trois nouveaux aliments en matière de sécurité sanitaire et les tendances futures les concernant:

1. *Aliments d'origine végétale (qui imitent les aliments d'origine animale)*
2. *Produits issus de la fermentation de précision*
3. *Impression 3D alimentaire.*

4.11.5 La version intégrale du rapport de la réunion est en cours d'achèvement et sera publiée durant l'année.

4.12 **Sécurité sanitaire des aliments et alimentation personnalisée: coup de projecteur sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels**

4.12.1 Ces dernières années, les connaissances acquises sur la façon dont les aliments interagissent avec les mécanismes moléculaires et influencent les états physiologiques ont révolutionné notre perception des liens entre alimentation et santé. Des recherches ont démontré que certains nutriments spécifiques pouvaient influencer sur les fonctions cellulaires, moduler les réponses et réguler de nombreuses voies métaboliques par le biais d'interactions génomiques, affectant divers paramètres de la santé. Cette évolution des connaissances a insufflé un nouvel élan au concept selon lequel «la nourriture est un médicament», de sorte que des interventions nutritionnelles ont été intégrées dans les systèmes de soins de santé afin de prévenir et traiter les maladies chroniques, d'améliorer les résultats en matière de santé et de promouvoir l'équité sanitaire. La relation entre l'alimentation, la santé et la sensibilité aux maladies est connue de longue date et sert de base aux préconisations alimentaires. Cependant, le constat ayant été fait que les réponses physiologiques individuelles aux différents aliments étaient très variables, l'approche traditionnelle «à taille unique» a progressivement cédé le pas à une approche personnalisée de la nutrition, qui adapte les interventions alimentaires à la constitution génétique unique des individus, à leur microbiote intestinal, aux facteurs liés au mode de vie, aux conditions médicales et aux facteurs phénotypiques, de façon à optimiser les résultats en

²³ <https://doi.org/10.1016/j.mran.2024.100313>
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0aa558d4-57c7-498d-87f7-b9e37577882f/content/src/html/new-food-sources-and-food-production-systems.html> (en anglais)

²⁵ <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13341>

²⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/45ad5b86-4013-4a53-be29-62761baff1d8> (en anglais)

²⁷ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e58778f3-b3b9-49ed-95d3-6c932016ff14/content>

matière de santé et à prévenir les maladies de manière efficace. Même si elle suscite une attention considérable depuis peu de temps, la nutrition personnalisée est solidement établie dans les systèmes de médecine traditionnelle tels que la médecine ayurvédique et la médecine traditionnelle chinoise, entre autres, qui appliquent de longue date les connaissances empiriques relatives à l'impact de certains aliments sur la santé. L'un des aspects importants de cette approche personnalisée réside dans l'utilisation de compléments alimentaires et d'aliments fonctionnels, qui visent à moduler les fonctions physiologiques en fonction des besoins de chaque personne.

4.12.2 À mesure que le domaine de la nutrition personnalisée continue d'évoluer et de s'étendre, il devient de plus en plus important de garantir la sécurité sanitaire de ces produits, du fait que les consommateurs les perçoivent comme des produits sûrs et que les cadres réglementaires en vigueur diffèrent d'une juridiction à une autre. Dans le cadre de son programme prospectif en matière de sécurité sanitaire des aliments, la FAO prépare un rapport sur cette question, qui sera publié dans les prochains mois. Ce rapport dressera un état des lieux complet de la sécurité sanitaire des aliments et des implications réglementaires associées à la nutrition personnalisée, en se concentrant spécifiquement sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels. Il présentera des exemples des cadres réglementaires qui régissent ces produits dans différents pays, ainsi que les tendances et innovations dans ce domaine. Il se penchera également sur les comportements des consommateurs et proposera différentes pistes pour l'avenir.

4.13 La sécurité sanitaire des aliments dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée

4.13.1 Les suppléments en nutriments à base de lipides et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi sont des aliments enrichis destinés à prévenir et à traiter la malnutrition chez les enfants. Ces aliments sont distribués par des organisations humanitaires telles que le PAM, l'UNICEF et Médecins sans frontières, dans le cadre de programmes nutritionnels qui visent à traiter la malnutrition ou l'émaciation sévère chez l'enfant au cours d'une période déterminée. En général, ils sont produits localement dans des régions en situation d'insécurité alimentaire. Toutes les huiles alimentaires utilisées dans des produits tels que les suppléments en nutriments à base de lipides et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi doivent être raffinées avant consommation. Cela est nécessaire pour les débarrasser d'éventuelles substances indésirables et créer un produit appétissant et de longue conservation, processus qui requiert généralement l'utilisation de chaleur.

4.13.2 Toutefois, le raffinage des huiles alimentaires peut entraîner la formation de contaminants sous l'action de la chaleur, tels que les esters d'acides gras de 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) et les esters glycidiques d'acides gras (GE), dont les niveaux observés sont souvent élevés dans l'huile de palme raffinée, largement utilisée dans la production de suppléments en nutriments à base de lipides et d'aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Des études menées sur des animaux de laboratoire ont montré que ces substances ou leurs métabolites pouvaient être toxiques, ce qui rend leur présence dans les aliments préoccupante.

4.13.3 La FAO, en collaboration avec le PAM, l'UNICEF et Médecins Sans Frontières, a publié le rapport «Food safety in the context of limited food availability – Risk assessment of 3-MCPD and fatty acid esters in nutrient supplements and therapeutic food» (La sécurité sanitaire des aliments dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée – Évaluation des risques liés au 3-MCPD et aux esters d'acides gras présents dans les suppléments en nutriments et les aliments thérapeutiques)²⁸, qui donne un aperçu des évaluations des risques associés au 3-MCPD et aux GE précédemment réalisées par le JECFA, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et d'autres autorités, en prenant l'hypothèse d'une exposition chronique. L'utilisation des suppléments en nutriments à base de lipides et des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi étant supposée être limitée dans le temps et ne concerner qu'une étape spécifique de la vie, le rapport fournit également une évaluation des risques associés à une exposition au 3-MCPD (y compris ses esters d'acide gras) et aux GE sur une durée inférieure à la vie entière, liée à la consommation de suppléments en nutriments et d'aliments thérapeutiques.

4.13.4 Le rapport définit les valeurs seuils de concentration de 3-MCPD et d'équivalents de glycidol présents dans les suppléments en nutriments à base de lipides et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, dont on peut considérer qu'elles représentent un niveau d'exposition peu préoccupant pour la santé humaine. En outre, les risques théoriques associés à ces contaminants doivent être mis en balance avec les avantages procurés par ces produits en termes de gestion de la malnutrition chez les enfants et les nourrissons en proie à l'insécurité alimentaire.

²⁸

<https://openknowledge.fao.org/items/edad8a64-d912-4a6a-b663-a6c3fe955725> (en anglais).

5. Questions émanant de l'OMS

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

5.1.1 La Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 a été adoptée par la 75^e Assemblée mondiale de la Santé en mai 2022 [Résolution WHA75(22)]²⁹. Il s'agit d'une version actualisée de la dernière stratégie qui tient compte des questions actuelles et émergentes, intègre les nouvelles technologies et inclut des approches innovantes en vue du renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle a été élaborée à la demande des États membres étant donné que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité de santé publique et joue un rôle essentiel dans la concrétisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

5.1.2 Lors de l'élaboration de cette stratégie, l'OMS a bénéficié de l'appui du Groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments, «Des aliments plus sûrs pour une meilleure santé», a consulté dans une large mesure des experts scientifiques, des conseillers régionaux de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, les partenaires internationaux tels que la FAO et l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA), les États membres et la population. Les cadres régionaux et les stratégies régionales existants en matière de sécurité sanitaire des aliments ont également été pris en compte, de même que les recommandations et les orientations du Codex Alimentarius et les priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments.

5.1.3 La Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments a pour but de guider les États membres et de les aider à établir des priorités et à planifier, mettre en œuvre, surveiller et évaluer de manière régulière les effets des mesures visant à réduire la charge des maladies d'origine alimentaire en renforçant continuellement les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et en favorisant la coopération à l'échelle mondiale.

5.1.4 Pour la première fois, des indicateurs sont proposés pour mesurer l'incidence et la mise en œuvre des activités visant à renforcer les systèmes de contrôle des aliments. L'indicateur de l'impact calculé par le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire correspond au nombre total estimé de cas de maladies dues aux cinq agents pathogènes d'origine alimentaire suivants: *Campylobacter* spp., *E. coli* entéropathogène (EPEC), *E. coli* entérotoxigène (ETEC), *E. coli* productrice de shigatoxines (STEC) et *Salmonella enterica* non typhique. Cet indicateur provient du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et correspond aux données de 2010 publiées en 2015. Le Groupe de travail est en train d'actualiser les données pour 2021-2024³⁰. Les pathogènes suivis sont les cinq bactéries les plus fréquemment responsables de maladies diarrhéiques d'origine alimentaire. L'indicateur de progrès vise à mesurer la mise en œuvre de la Stratégie. Les données proviennent de l'évaluation du Règlement sanitaire international (IHR, 2005). L'indicateur relatif au mécanisme de collaboration multisectorielle concernant les incidents de sécurité sanitaire des aliments provient du rapport de l'évaluation extérieure conjointe (JEE)³¹. L'autre indicateur de progrès provient également de l'IHR, mais il est issu de l'outil d'auto-évaluation des rapports annuels des États parties (SPAR)³².

5.1.5 L'OMS prépare un outil de cartographie pour aider les États membres à élaborer leurs feuilles de route nationales et guider ainsi l'exécution de la Stratégie, et les bureaux régionaux de l'OMS coopèrent avec leurs États membres pour évaluer les systèmes de contrôle des aliments et élaborer des feuilles de route et des plans de travail nationaux devant les guider dans la mise en œuvre de la Stratégie.

5.1.6 L'OMS a mis en place l'Alliance de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, un réseau composé de centres collaborateurs de l'OMS et de divers partenaires. Cette alliance soutient la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030, en s'employant, en particulier, à accélérer les efforts visant à améliorer la surveillance des maladies d'origine alimentaire. Il s'agit notamment de renforcer les laboratoires de santé publique et les capacités épidémiologiques, et de mobiliser le secteur des soins de santé.

5.2 Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS

5.2.1 En 2023, l'OMS a publié les directives suivantes relatives à l'alimentation saine: i) **Apport en acides gras saturés et en acides gras trans** chez l'adulte et l'enfant; ii) **Apport lipidique total** pour la prévention de la prise de poids excessive chez l'adulte et l'enfant; iii) **Apport en glucides** chez l'adulte et l'enfant; et iv) **Utilisation d'édulcorants sans sucre**.

²⁹ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-fr.pdf).

³⁰ <https://www.foodbornediseaseburden.org/ferg/estimates> (en anglais).

³¹ <https://extranet.who.int/sph/jee> (en anglais).

³² <https://extranet.who.int/e-spar>.

5.2.2 Les directives de l'OMS sur l'apport en **acides gras polyinsaturés** chez l'adulte et l'enfant et les directives de l'OMS sur l'utilisation de **succédanés de sel à faible teneur en sodium** sont en cours d'achèvement et devraient paraître début 2025 et fin 2024 respectivement.

5.3 Directives de l'OMS sur la consommation optimale d'aliments d'origine animale

5.3.1 L'OMS a entrepris d'élaborer des directives sur la consommation optimale d'aliments d'origine animale, qui donneront des orientations sur les aliments d'origine animale de consommation courante (y compris la viande rouge, les produits laitiers et le poisson) et les substituts végétaux à ces produits (légumineuses, céréales complètes, noix/graines et soja). Lors de l'élaboration de ces orientations, seront pris en compte, outre les effets de la consommation de ces aliments sur la santé, leur durabilité, leur impact sur l'environnement et les risques microbiens et chimiques qu'ils entraînent.

5.4 Orientations de l'OMS sur la consommation d'aliments ultratransformés

5.4.1 L'OMS élabore des orientations sur la consommation d'aliments hautement transformés (également appelés aliments «ultratransformés»), dans le cadre d'un processus en deux étapes. La première étape consistera à donner des aliments ultratransformés une définition opérationnelle qui soit plus objective que celle utilisée actuellement, et donc plus facilement exploitable dans des applications telles que les modèles de profils nutritionnels. Dans un second temps, l'OMS élaborera une directive sur la consommation d'aliments ultratransformés (fondée sur la définition opérationnelle).

5.5 Sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS

5.5.1 Conformément au processus d'établissement des directives de l'OMS, le sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS élabore des orientations concernant les politiques prioritaires relatives à l'environnement alimentaire. La directive sur les politiques visant à protéger les enfants contre les effets néfastes de la **promotion des produits alimentaires**³³ et la directive sur les **mesures budgétaires** destinées à encourager une alimentation saine³⁴ ont été lancées en juillet 2023 et juin 2024 respectivement. La directive sur les **politiques d'étiquetage nutritionnel** a été établie sous sa forme définitive et va prochainement faire l'objet d'un examen par les pairs et d'une consultation publique. Le sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS se réunira en distanciel en septembre 2024 pour examiner les résultats d'une recherche rapide et actualisée d'éléments de preuve destinés à étayer la directive sur les **politiques de nutrition et d'alimentation scolaires** et mettre la dernière main aux recommandations.

5.6 Classification des aliments, y compris selon les profils nutritionnels, à l'appui des politiques relatives à l'environnement alimentaire

5.6.1 Dans le cadre de son mandat normatif, l'OMS se consacre depuis plus de 10 ans à l'établissement de modèles de profils nutritionnels^{35, 36}. L'OMS a élaboré des modèles régionaux pour cinq de ses Régions dans le but d'aider les gouvernements à mettre en œuvre des politiques qui protègent les enfants contre les effets néfastes de la promotion des produits alimentaires et des boissons non alcoolisées^{37, 38, 39, 40, 41}. Elle a aussi élaboré un modèle régional pour une de ses Régions à l'appui de la mise en œuvre d'un ensemble de politiques relatives à l'environnement alimentaire, portant notamment sur les avertissements apposés sur le devant des emballages, les restrictions en matière de promotion, les politiques en matière d'approvisionnement alimentaire dans les établissements scolaires et la fiscalité⁴²**Error! Hyperlink reference**

³³ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240075412> (en anglais).

³⁴ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240091016> (en anglais).

³⁵ OMS. Nutrient profiling: Report of a WHO/IASO technical meeting. (2010):

https://apps.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO_IASO_report2010/en/index.html (en anglais).

³⁶ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-720-43%252FCRDs%252FNFSDU43_CRD37x.pdf.

³⁷ WHO/EURO Nutrient profiling model (2015): <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/366328/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492-eng.pdf?sequence=1> (en anglais).

³⁸ OMS/WPRO Nutrient profiling model (2016): <https://www.who.int/publications/i/item/9789290617853> (en anglais).

³⁹ OMS/SEARO Nutrient profiling model (2017): <https://apps.who.int/iris/handle/10665/253459> (en anglais).

⁴⁰ OMS/EMRO Nutrient profiling model (2017): https://applications.emro.who.int/dsaf/EMROPUB_2017_en_19632.pdf (en anglais).

⁴¹ OMS/AFRO Modèle de profil nutritionnel (2019): <https://apps.who.int/iris/handle/10665/329957>.

⁴² OMS/PAHO Nutrient profiling model (2016): https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18621/9789275118733_eng.pdf (en anglais).

not valid.*Error! Hyperlink reference not valid.* la classification des aliments à l'appui des politiques visant à améliorer l'environnement alimentaire.

5.7 Directive de l'OMS sur la prévention et la prise en charge de l'émaciation et de l'œdème nutritionnel (malnutrition aiguë) chez les nourrissons et les enfants de moins de 5 ans

5.7.1 L'OMS a publié en décembre 2023 la directive sur la prévention et la prise en charge de l'émaciation et de l'œdème nutritionnel (malnutrition aiguë)⁴³, en y incluant, pour la première fois, des recommandations et des énoncés de pratiques à suivre pour prévenir l'émaciation. Le principal message de prévention de cette directive est l'approche multisectorielle et multisystémique de la mise en œuvre des interventions pour la prévention de l'émaciation (c'est-à-dire la priorisation des approches multisectorielles impliquant la santé, l'alimentation, l'eau, l'assainissement et l'hygiène (WASH), et les systèmes de protection sociale), comme indiqué dans le Plan d'action mondial contre l'émaciation des enfants⁴⁴. La recommandation mise à jour sur la quantité et la durée d'emploi des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi liés au traitement de l'émaciation sévère et/ou de l'œdème nutritionnel a également été incluse dans la directive.

5.8 Directives de l'OMS sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants de 6 à 23 mois

5.8.1 En octobre 2023, l'OMS a publié des directives sur l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants en bas âge. Les directives réitèrent la recommandation de longue date pour la poursuite de l'allaitement maternel pendant 2 ans ou plus. Il y est déclaré que pour les nourrissons et les enfants en bas âge de 6 à 23 mois qui ne sont pas allaités ou qui ont besoin de complément en lait, le substitut du lait maternel ou le lait animal représente une option acceptable. Les aliments complémentaires doivent être introduits à l'âge de 6 mois. Une alimentation variée, notamment en aliments d'origine animale, fruits, légumes, noix, légumineuses et graines, est importante. Les aliments riches en féculents doivent être réduits au minimum. Lorsque des céréales sont utilisées, il faut privilégier les céréales complètes. Les aliments riches en glucides, en sel et en acides gras trans, les boissons contenant des sucres ajoutés et les édulcorants non sucrés ne doivent pas être consommés. Lorsque les besoins nutritionnels ne peuvent être satisfaits avec des aliments non enrichis seuls, il est possible d'administrer des suppléments en nutriments ou des produits alimentaires enrichis aux enfants de 6 à 23 mois.

5.9 Appui technique de l'OMS au Code de commercialisation des substituts du lait maternel

5.9.1 L'OMS et l'UNICEF ont organisé conjointement à Genève, en juin 2023, un congrès mondial sur la mise en œuvre du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel. Des délégués de quelque 130 pays ont participé au partage de connaissances et à l'assistance technique aux côtés d'experts du Code. Le Congrès a abordé six thèmes clés, essentiels à la mise en œuvre efficace du Code: 1) forger une volonté politique; 2) identifier et gérer les interférences de l'industrie; 3) mettre en œuvre le Code dans la législation nationale; 4) renforcer les mécanismes de coordination et de gouvernance dans les législations nationales; 5) surveiller et faire appliquer les dispositions du Code; et 6) agir. Les pays ont fait part de leurs succès et des difficultés rencontrées dans la mise en œuvre du Code, en insistant particulièrement sur les cas d'interférence de l'industrie dans les processus législatifs et de suivi. Chaque pays a élaboré des feuilles de route ou des plans de travail pour poursuivre les travaux de renforcement de la législation nationale, de suivi et d'application du Code. Dans plusieurs régions, des réseaux ont été mis en place pour poursuivre le partage d'informations et encourager l'assistance entre pays.

5.9.2 L'OMS et l'UNICEF ont organisé des ateliers régionaux sur la mise en œuvre du Code au Sri Lanka (novembre 2022), au Népal (mai 2023), en Côte d'Ivoire (mars 2024) et en Ouzbékistan (mai 2024). L'OMS a actualisé son cours de formation en ligne sur le Code, afin de mettre à profit les technologies d'apprentissage les plus récentes et de le rendre plus accessible. Ce cours s'adresse au personnel de santé, aux décideurs, aux professionnels de santé publique et aux autres personnes investies de responsabilités dans la mise en œuvre du Code.

5.9.3 À la demande de l'Assemblée mondiale de la Santé, l'OMS a élaboré des orientations relatives aux mesures réglementaires visant à restreindre le marketing numérique des substituts du lait maternel, qui contiennent 11 recommandations destinées à guider l'action des États membres⁴⁵. Ces recommandations mettent en évidence de nouvelles techniques commerciales qui n'auraient pas été envisageables sans les technologies numériques et décrivent des solutions législatives adaptées à ces techniques.

5.9.4 Le rapport de situation relatif au Code dressé en 2024⁴⁶ analysait les dispositions du Code présentes dans la législation nationale de l'ensemble des 194 États membres de l'OMS. Le rapport révèle que 146 pays (représentant 91 pour cent de l'ensemble des naissances annuelles mondiales) ont maintenant des lois sur

⁴³ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082830> (en anglais).

⁴⁴ <https://www.childwasting.org/>.

⁴⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240084490> (en anglais).

⁴⁶ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240094482> (en anglais).

au moins certaines dispositions du Code, bien que seules 33 législations nationales soient substantiellement alignées sur lui. Le suivi et l'application sont nécessaires pour que les lois améliorent réellement l'allaitement maternel – le taux d'allaitement maternel exclusif étant de 53 pour cent dans les pays où les procédures de suivi et d'application sont spécifiées dans la législation relative au Code, contre seulement 27 pour cent dans les pays qui n'incluent pas ces procédures. Le rapport comprend des études de cas sur l'Azerbaïdjan, le Pakistan et la Sierra Leone, qui décrivent les impacts de l'interférence de l'industrie dans la législation relative au Code ainsi que les moyens de les contrer.

5.10 *Élimination des acides gras trans industriels*

5.10.1 En mai 2018, l'OMS avait appelé à ce que les acides gras trans (AGT) produits industriellement soient éliminés de l'offre alimentaire mondiale à l'horizon 2023. Afin d'éliminer efficacement les AGT, l'OMS recommande aux gouvernements d'adopter l'une ou l'autre de ces deux meilleures pratiques politiques: 1) limitation obligatoire de la teneur en AGT à 2 grammes pour 100 grammes de graisses et d'huiles totales dans tous les aliments; et 2) interdiction obligatoire de la production ou de l'utilisation d'huiles partiellement hydrogénées comme ingrédient dans tous les aliments. L'OMS a lancé la campagne d'action REPLACE et d'autres outils, et a fourni une aide au renforcement des capacités pour appuyer les efforts des pays⁴⁷. En juin 2024, l'Organisation a publié son cinquième rapport d'étape annuel, intitulé «Countdown to 2023: WHO 5-year milestone report on global trans fat elimination 2023» (Compte à rebours jusqu'en 2023: Rapport d'étape quinquennal de l'OMS sur l'élimination mondiale des acides gras trans 2023)⁴⁸. Le rapport indique qu'à la fin de 2023, 53 pays avaient mis en œuvre les meilleures pratiques politiques pour lutter contre la présence d'AGT dans les aliments, si bien que 3,7 milliards de personnes dans le monde en étaient protégées⁴⁹. Même si l'objectif ambitieux consistant à éliminer complètement les AGT de l'alimentation mondiale à l'horizon 2023 n'a pas été complètement atteint, des progrès remarquables ont été réalisés dans ce sens dans toutes les régions du monde. Pour la seule année 2023, de nouvelles politiques inspirées par les meilleures pratiques sont entrées en vigueur dans sept pays: Égypte, Macédoine du Nord, Mexique, Nigéria, Philippines, République de Moldova et Ukraine. En janvier 2024, l'OMS a décerné des certificats aux cinq pays suivants, en reconnaissance des progrès accomplis sur la voie de l'élimination des AGT industriels: Arabie saoudite, Danemark, Lituanie, Pologne et Thaïlande⁵⁰. L'OMS recommande à tous les pays d'adopter les meilleures pratiques politiques et de renforcer les mécanismes de suivi et d'application de ces politiques. Elle encourage également les fournisseurs d'huiles et de graisses et les fabricants de produits alimentaires à retirer les AGT industriels de leurs produits. Afin de fournir aux pays de nouvelles orientations sur les solutions de remplacement plus saines, l'OMS élabore actuellement une directive sur la consommation d'huiles tropicales.

5.11 *Réduction de la consommation de sodium/sel de la population*

5.11.1 L'OMS continue d'aider les États membres dans leurs efforts pour réduire la consommation de sodium de leurs populations et atteindre les neuf cibles volontaires à l'échelle mondiale, notamment une réduction relative de 30 pour cent de la consommation moyenne de sodium de la population d'ici à 2030 – l'objectif étant de parvenir à une consommation de sodium inférieure à 2 000 mg/jour – et une réduction relative de 25 pour cent de la prévalence de l'hypertension artérielle d'ici à 2030, pour parvenir à une maîtrise de cette prévalence. La réduction de la consommation de sodium nécessite de disposer d'une liste actualisée d'options de politique générale et d'interventions d'un bon rapport coût/efficacité. L'OMS a établi plusieurs outils et documents techniques pour aider les États membres, l'industrie et les communautés à réduire la consommation de sodium de la population, notamment: le guide technique SHAKE en vue de réduire le sel, qui fait actuellement l'objet d'une mise à jour et sera republié en 2024, le Cadre d'action pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques publiques en matière d'achat de denrées alimentaires et de services de restauration pour une alimentation saine (2021), les Normes mondiales de référence pour le sodium relatives à différentes catégories d'aliments (dont la deuxième édition a été publiée en 2024)⁵¹ et le tableau de bord des pays sur le sodium, hébergé dans la base de données GIFNA, qui suit les progrès accomplis par les pays dans la mise en œuvre de politiques de réduction de la consommation de sodium. Le premier Rapport mondial sur la réduction du sodium a été lancé en mars 2023. L'OMS a en outre entrepris d'élaborer un guide «pas à pas» sur l'adaptation nationale des cibles de l'OMS pour le sodium, c'est-à-dire soit les valeurs de référence mondiales de l'OMS pour le sodium, soit, si elles sont disponibles, les cibles régionales pour le sodium⁵².

⁴⁷ <https://www.who.int/fr/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat>.

⁴⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240089549> (en anglais).

⁴⁹ <https://gifna.who.int/summary/TFA> (en anglais).

⁵⁰ <https://www.who.int/fr/news/item/29-01-2024-who-awards-countries-for-progress-in-eliminating-industrially-produced-trans-fats-for-first-time>.

⁵¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240092013> (en anglais).

⁵² WHO South-East Asia Region Sodium Benchmarks for Packaged Foods ([9789290210818-eng.pdf](https://www.who.int/publications/i/item/9789290210818-eng.pdf) [who.int]) (en anglais);

5.12 Alcool

5.12.1 Les étiquettes contenant des avertissements de santé publique sont un moyen pour les pays d'informer le public de l'impact potentiel de la consommation d'alcool sur la santé et la sécurité. Selon le Rapport de situation mondial 2024 de l'OMS sur l'alcool, la santé et le traitement des troubles liés à l'usage de substances⁵³, 55 pays ont déclaré qu'ils exigeaient, en 2019, que les contenants de boissons alcoolisées arborent au moins un avertissement sur la grossesse, la consommation précoce d'alcool, l'alcool au volant et/ou le cancer. Les avertissements concernent entre deux et quatre fois plus souvent la consommation précoce d'alcool (34,5 pour cent), l'alcool au volant (30,3 pour cent) ou la grossesse (22,3 pour cent) que le risque de cancer (8,6 pour cent). Cela signifie que seulement 5,8 pour cent des personnes qui vivent dans ces 55 pays imposant l'étiquetage d'avertissements sont susceptibles de rencontrer un avertissement obligatoire sur les risques de cancer associés à la consommation d'alcool. Le rapport de situation mondial de l'OMS rappelle qu'il existe un consensus croissant sur la nécessité d'avertir la population du lien entre l'alcool et le cancer, ainsi que sur la probabilité que les personnes disposant de ces connaissances adhèrent à d'autres politiques efficaces en matière d'alcool.

5.12.2 Entre août 2023 et juillet 2024, l'OMS a fourni des conseils techniques directs aux pays et organisé plusieurs activités de formation et de renforcement des capacités sur l'étiquetage des boissons alcoolisées dans 30 pays des Régions Afrique, Asie du Sud-Est, Europe et Pacifique occidental de l'OMS. Les thèmes abordés lors de ces activités comprenaient, entre autres, la réglementation des avertissements sanitaires, l'alignement des réglementations nationales sur les normes internationales et régionales, l'élaboration d'arguments fondés sur des données probantes en matière de santé publique pour contrer les intérêts particuliers, le rôle et le fonctionnement du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires/CODEX, de l'OMC, de l'OMS et d'autres parties prenantes, ainsi que des mises à jour sur les données probantes. Ces éléments montrent que les pays sont désireux de traduire les leçons tirées des données mondiales relatives aux effets de la consommation d'alcool sur la santé en mesures politiques concrètes.

5.12.3 En 2024, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a publié le Manuel de prévention du cancer, Volume 20A, intitulé *Reduction or Cessation of Alcoholic Beverage Consumption* (Réduction ou arrêt de la consommation de boissons alcoolisées), qui conclut qu'il existe suffisamment d'éléments prouvant que l'arrêt de la consommation d'alcool réduit la cancérogénèse liée à l'alcool. Il est notamment prouvé que la diminution ou l'arrêt de la consommation de boissons alcoolisées peut réduire le risque de cancer de la cavité buccale et de l'œsophage⁵⁴. Les prochains manuels du CIRC traiteront des interventions menées au niveau de la population pour réduire la consommation d'alcool.

5.12.4 Des études récentes consacrées à l'étiquetage de l'alcool indiquent que i) les avertissements sanitaires constituent une stratégie efficace pour sensibiliser le public au fait que la consommation d'alcool augmente le risque de certains cancers⁵⁵; ii) les interventions consistant dans l'apposition, par roulement, de divers types d'étiquette sur les contenants d'alcool sont susceptibles de réduire considérablement la consommation d'alcool (certitude modérée) et les ventes d'alcool (certitude élevée)⁵⁶; iii) les avertissements sanitaires sont associés à un attrait moindre pour le produit, à une perception accrue du risque et à une réduction des intentions d'essai, d'achat et de consommation excessive, les résultats étant similaires selon le sexe et l'âge⁵⁷; iv) l'efficacité de la perception des acheteurs potentiels résulte de nombreux éléments, notamment l'emplacement, la taille et les couleurs de l'encart, le lien entre les informations graphiques et textuelles et la couleur du matériau d'emballage et de l'étiquette⁵⁸; v) les informations d'étiquetage fournies uniquement sous forme numérique par le biais d'un code QR peuvent ne pas atteindre tous les individus de façon uniforme (avec un taux d'utilisation de 2,6 pour 1000 parmi les personnes ayant acheté de l'alcool)⁵⁹; et vi) les allégations nutritionnelles peuvent induire les consommateurs en erreur quant à l'innocuité des produits alcoolisés pour la santé⁶⁰.

5.13 Décision de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels

5.13.1 À sa 75^e session, en mai 2022⁶¹, l'Assemblée mondiale de la Santé de l'OMS a demandé au Directeur général de l'Organisation d'actualiser les orientations provisoires visant à réduire les risques pour la santé publique liés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels afin de

[Updated PAHO Regional Sodium Reduction Targets \(PAHONMHRF210016_eng.pdf](https://www.who.int/publications/i/item/9789240096745) [en anglais]).

53 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240096745> (en anglais).

54 <https://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMSr2306723> (en anglais).

55 [https://www.thelancet.com/journals/lanpub/article/PIIS2468-2667\(24\)00102-6/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lanpub/article/PIIS2468-2667(24)00102-6/fulltext) (en anglais).

56 [https://www.thelancet.com/journals/lanpub/article/PIIS2468-2667\(24\)00097-5/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lanpub/article/PIIS2468-2667(24)00097-5/fulltext) (en anglais).

57 <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/add.16475> (en anglais).

58 <https://ojspb.edu.pl/empas/article/view/274> (en anglais).

59 <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/dar.13676> (en anglais).

60 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1326020023052834?via%3Dihub> (en anglais).

61 [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-fr.pdf).

répondre aux questions relatives au champ d'application des orientations, notamment les espèces visées (mammifères ou mammifères et autres espèces) et les animaux d'origine sauvage ou d'élevage.

5.13.2 Il est demandé aux États membres qu'ils élaborent des plans d'appui à la mise en œuvre nationale des orientations provisoires sur la réduction des risques pour la santé publique liés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels dans le cadre de la prévention et de la lutte anti-infectieuses, et de rendre compte des progrès accomplis dans la mise à jour des orientations provisoires visant à réduire les risques sanitaires associés à ce commerce et l'actualisation des plans d'appui aux pays intervenant tous les deux ans jusqu'en 2030.

5.13.3 L'OMS a lancé un appel à candidatures d'experts, parmi lesquels 19 spécialistes de sujets relatifs aux marchés alimentaires ont été sélectionnés afin de constituer le groupe d'élaboration des directives chargé d'appuyer la mise à jour du document. La première réunion s'est tenue en novembre 2023 et a porté sur la définition des critères de recherche qui seront utilisés pour les revues systématiques menées à l'appui de l'élaboration des recommandations. L'OMS a fait réaliser les revues systématiques et le groupe d'élaboration des directives se réunira au second semestre 2024 pour commencer à rédiger les recommandations.