

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

CAC/46 INF/1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Introduction

1.1 Le présent document a été établi par la FAO et l'OMS dans le but de donner des informations sur les principales activités menées afin d'aider les pays à renforcer leurs capacités en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments (activités mises en œuvre par les sièges ou bureaux respectifs aux niveaux régional et national).

1.2 Il est présenté principalement à des fins d'information, toutefois les retours sur les questions de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments sont les bienvenus, notamment les besoins des États membres qui devraient être pris en compte par la FAO et l'OMS lors de la planification des programmes de travail.

1.3 Il met l'accent sur les principales initiatives et activités mises en œuvre depuis la 45^e session de la Commission du Codex Alimentarius. Afin d'en faciliter la lecture, il a été simplifié par rapport aux éditions précédentes. La FAO et l'OMS souhaitent rappeler que tous les projets de renforcement des capacités propres à un pays ou à une région seront communiqués par l'intermédiaire des comités de coordination FAO/OMS régionaux.

1.4 La FAO et l'OMS sont les principales institutions spécialisées du système des Nations Unies chargées de s'occuper des questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité ou valeur nutritionnelle des produits alimentaires. La complémentarité de leurs mandats leur permet de traiter diverses questions qui contribuent au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et à la protection de la santé des consommateurs, l'OMS étant particulièrement qualifiée pour traiter des sujets relatifs au secteur de la santé publique, avec lequel elle a établi des relations étroites, et la FAO ayant les capacités de mettre en œuvre un large éventail de stratégies pour faire face aux problèmes liés à la production vivrière tout au long de la filière alimentaire. Certaines activités sont menées conjointement au niveau des pays ou des régions, ainsi que dans le cadre de programmes mondiaux communs (formulation d'avis scientifiques, Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments [INFOSAN], Fonds fiduciaire du Codex [FFC], etc.) mais les deux organisations travaillent également indépendamment, en partenariat avec des administrations nationales, des industriels du secteur alimentaire, des producteurs primaires et d'autres acteurs pertinents à l'échelle nationale et internationale.

1.5 Les travaux de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités soutiennent et promeuvent les activités du Codex. Ainsi, les deux organisations: i) aident les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle et de sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale; ii) contribuent au renforcement des capacités et des compétences techniques nécessaires pour participer plus efficacement à l'établissement des normes Codex; iii) élaborent, sur la base des textes pertinents du Codex, toute une gamme d'outils d'orientation qui apportent des éclaircissements concrets sur ces textes et permettent aux pays de mieux les comprendre et de mieux les utiliser selon leur situation; iv) facilitent le dialogue sur les politiques et les aspects techniques entre les pouvoirs publics et le secteur privé (agriculteurs et acteurs du secteur agroalimentaire); et v) encouragent les activités de production et de partage de données qui permettent d'obtenir une plus grande réserve d'informations issues d'un nombre accru de pays afin d'étayer la prise de décisions.

1.6 En vue d'obtenir des résultats pérennes au niveau des pays et de faire en sorte que les efforts consentis donnent lieu à des changements durables, l'expérience a démontré qu'il était important que les activités de renforcement des capacités soient adaptées et prennent en compte le contexte national ou régional dans son ensemble (par exemple les priorités des parties prenantes concernées, notamment des autorités compétentes, l'environnement politique et les ressources financières et techniques disponibles).

Informations complémentaires

Pour obtenir davantage d'informations sur les publications, les outils et les activités de la FAO et de l'OMS, veuillez consulter les pages suivantes:

FAO: <https://www.fao.org/food-safety/fr/>;

OMS: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety> (en anglais).

2. Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS

2.1 L'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS permet aux États membres d'évaluer, de manière structurée et transparente, la performance de leur système de contrôle des aliments tout au long de la filière alimentaire, de recenser les domaines prioritaires en matière de renforcement des capacités et de mesurer et d'évaluer les progrès accomplis au fil du temps.

2.2 Publié en anglais, arabe, espagnol, français et russe, il comprend cinq volumes disponibles aux adresses suivantes:

- FAO: <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CA5334FR>;

- OMS: <http://www.who.int/activities/strengthening-national-food-control-systems> (en anglais).

2.3 Afin de faciliter l'utilisation à grande échelle de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, la FAO et l'OMS ont mis au point conjointement des programmes de diffusion, ont organisé le lancement mondial de cet outil et ont élaboré une brochure de présentation¹. Une vidéo a aussi été réalisée. Elle est disponible à l'adresse https://www.youtube.com/watch?v=A_zdTup2yKY (en anglais).

2.4 La FAO et l'OMS continuent à aider les États membres à utiliser l'outil et, ainsi, à évaluer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

2.5 Les évaluations réalisées par la FAO au Malawi, au Soudan et en Tunisie en 2019, dans l'Émirat d'Abou Dhabi (Émirats arabes unis) en 2021 et aux Bahamas et au Guyana en 2022 ont été achevées. Elles ont donné de bons résultats, au moyen d'un processus équitable et efficace. La FAO contribue aux évaluations en cours au Bélarus et en Azerbaïdjan, évaluations qui devraient être conclues en 2023. L'évaluation en Géorgie a commencé en juin 2023, avec l'aide de la FAO, et devrait être achevée en 2024. Dans le cadre du financement d'un projet de l'Union européenne (UE), des évaluations ont par ailleurs débuté en octobre 2022 aux Comores, en Eswatini, au Kenya, à Maurice, en Ouganda, au Rwanda, aux Seychelles et au Zimbabwe. Des pourparlers sont en cours pour que ce projet soit étendu à d'autres pays, sous réserve de la disponibilité des financements nécessaires. Ces évaluations s'inscriront dans le programme d'investissement de l'Union africaine (UA) relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Des évaluations supplémentaires seront facilitées par la FAO au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal dans le cadre d'un projet financé par la Banque africaine de développement et des pourparlers sont en cours afin que d'autres pays d'Afrique puissent y participer. Des mises à jour sont aussi régulièrement publiées à l'adresse <https://www.fao.org/food-safety/news/en> (en anglais). Le Chili et la Barbade bénéficieront du soutien de la FAO en 2023 et en 2024.

2.6 L'OMS a prêté son concours à des évaluations nationales menées au Cameroun et au Panama en 2022 et soutient actuellement les évaluations réalisées à Cabo Verde et au Tadjikistan.

3. Aider les pays et les organisations régionales à renforcer leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments

3.1 Le Service droit et développement du Bureau juridique de la FAO aide les pays à examiner et à réviser leur législation en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Cet appui est fourni en collaboration étroite avec l'équipe du siège et les responsables régionaux chargés de ces enjeux, ainsi qu'avec l'aide d'experts juridiques nationaux. L'an passé, le Service droit et développement a contribué à la révision de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments à Maurice et à Sri Lanka et a soutenu le renforcement du contrôle des aliments et de la gouvernance y relative à Djibouti, en Égypte, en Eswatini, au Kenya,

¹ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CB4964FR> et <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240028371>.

à Madagascar, à Maurice, au Rwanda, aux Seychelles et au Zimbabwe, ainsi que la mise au point d'un cadre réglementaire intéressant les aliments vendus sur la voie publique. Il a aussi prêté son concours à la mise au point d'un outil d'évaluation de la conformité de la législation nationale et des systèmes de contrôle des aliments par rapport aux normes du Codex quant à la résistance aux antimicrobiens et a soutenu l'utilisation de cet outil en Bolivie, au Cambodge, en Colombie, en Mongolie, au Népal et au Pakistan. Cet outil est actuellement utilisé au Kirghizistan, avec l'aide de la FAO, afin d'évaluer à quel niveau sont appliqués les textes du Codex Alimentarius relatifs à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. Enfin, la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments a été analysée dans le cadre d'un projet mondial de l'Alliance quadripartite (FAO, OMS, Organisation mondiale de la santé animale [OMSA] et Programme des Nations Unies pour l'environnement [PNUE]) relatif à la mise au point d'un outil d'évaluation de la législation en rapport avec la résistance aux antimicrobiens au Cambodge, au Maroc et au Zimbabwe, dans la perspective de l'approche «Une seule santé».

4. Activités de l'Alliance quadripartite FAO/OMS/OMSA/PNUE sur la résistance aux antimicrobiens

4.1 Le secrétariat de l'Alliance quadripartite continue à mettre en œuvre son *Cadre stratégique relatif à la collaboration sur la résistance aux antimicrobiens* signé en avril 2022. Celui-ci reflète le travail que les quatre organismes mènent en commun afin de promouvoir l'approche «Une seule santé» face à la résistance aux antimicrobiens aux niveaux mondial, régional et national. Le Cadre stratégique repose sur une théorie du changement en faveur de la mise en œuvre des cinq piliers du Plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens et du renforcement de la gouvernance mondiale relative à la résistance aux antimicrobiens. Il est mis en œuvre au moyen d'un plan de travail biennal, le premier portant sur la période 2022-2023.

4.2 Surveillance intégrée

4.2.1 Le secrétariat de l'Alliance quadripartite a créé le Groupe technique quadripartite chargé de la résistance aux antimicrobiens et du recours à la surveillance intégrée, qui a élaboré et arrêté, en concertation, un plan d'action pour la période 2022-2024. Le Groupe technique a aussi dressé une liste des produits prioritaires qui devaient être intégrés au guide quadripartite consacré à la surveillance intégrée, à savoir: la définition d'objectifs relatifs à la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des agents antimicrobiens dans le cadre de l'approche «Une seule santé», les mesures prioritaires et indicateurs utiles en la matière, les ressources et besoins correspondant à différentes fins et un cadre harmonisé visant la mise en place de systèmes de surveillance intégrée.

4.3 Sommet et forum mondial des autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire sur la préservation des agents antimicrobiens

4.3.1 L'élaboration et l'actualisation des normes et la formulation d'avis techniques sur les pratiques adoptées à l'échelle mondiale font partie des priorités du plan de travail 2022-2023 sur la résistance aux antimicrobiens du secrétariat de l'Alliance quadripartite. Le soutien apporté aux autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire comporte notamment l'organisation d'un sommet mondial et la mise au point d'un plan de travail visant à aider les pays à utiliser les réglementations, à appliquer celles-ci et à adopter des solutions intelligentes afin de préserver l'efficacité des antimicrobiens. Le premier Sommet mondial conjoint des autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire s'est tenu les 4 et 5 mai 2023 à Genève (Suisse) et avait pour thème l'abandon progressif de la vente d'antibiotiques sans ordonnance. Il a permis de rassembler des responsables et représentants d'autorités chargées de la réglementation de toutes les régions géographiques, de mettre en avant l'importance de la réglementation dans la lutte contre la résistance aux antimicrobiens à l'échelle mondiale et d'amener les autorités chargées de la réglementation à s'intéresser aux problèmes liés à la résistance aux antimicrobiens, afin d'utiliser la législation existante, d'appliquer celle-ci de manière effective et de trouver de nouvelles solutions intelligentes et non réglementaires pour traiter la question de la vente d'antibiotiques sans ordonnance. Les autorités et parties prenantes de différents secteurs, régions et pays ont ainsi été réunies pour qu'elles s'attaquent ensemble à la résistance aux antimicrobiens.

4.4 Arguments économiques liés à la résistance aux antimicrobiens

4.4.1 Afin de traiter le problème du manque de financements à l'appui de la mise en œuvre des plans d'action nationaux consacrés à la résistance aux antimicrobiens, l'Alliance quadripartite a inscrit le renforcement des investissements dans ce domaine parmi les priorités des plans de travail 2022-2023. Il faut en premier lieu définir le coût de l'inaction et les ressources nécessaires à l'échelle mondiale pour mener des interventions, ainsi que le retour sur investissement d'un ensemble d'interventions intégrées dans différents secteurs. Ainsi contribuera-t-on à éclairer l'établissement de priorités et la mobilisation de ressources aux niveaux mondial, régional et national. Divers instruments seront mis au point, notamment un guide visant à établir des priorités dans le cadre des interventions intégrées, des outils permettant d'évaluer les coûts et l'impact, des exemples d'investissements et de mobilisation de ressources de la part de certains pays et un module de formation. Cela aidera les pays à planifier et à mobiliser des ressources nationales et externes. Ces activités ont été

recommandées par le Groupe des Sept (G7) et par le Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens intégrant le principe «Une seule santé» (le Groupe de direction mondial). Afin de les coordonner, l'Alliance quadripartite a établi un groupe interne de spécialistes et d'économistes issus de ses quatre organismes et de la Banque mondiale. Ce groupe reçoit le soutien externe de 20 experts techniques des différents secteurs concernés (groupe d'experts de l'Alliance quadripartite chargés des questions économiques intéressant la résistance aux antimicrobiens), ainsi que de modélisateurs de KnowlEdge SA, de Triangulate Health Ltd et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Des progrès considérables ont été obtenus dans l'estimation des coûts en cas de statu quo, en particulier en appliquant l'approche «Une seule santé» aux défis économiques dus à la résistance aux antimicrobiens. Dans le cadre de cette approche, une carte systémique rassemble les nombreux facteurs de causalité et flux connus de l'apparition et de la diffusion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que les conséquences économiques y relatives. L'Alliance quadripartite entend conclure cette activité avant le début des négociations entre les États membres relatives à la déclaration politique de la réunion de haut niveau de l'Assemblée générale des Nations Unies sur la résistance aux antimicrobiens en 2024, dont l'objectif sera d'appuyer les demandes d'engagement plus spécifique émanant des pays et des donateurs.

4.5 **Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens intégrant le principe «Une seule santé»**

4.5.1 Le Groupe de direction mondial a été établi conformément à la recommandation du Groupe spécial de coordination interinstitutions sur la résistance aux antimicrobiens². Depuis septembre 2022, il a publié un guide de poche qui est destiné aux ministères concernés et qui contient des messages importants en termes de sensibilisation, a rédigé une note d'information sur la santé et le bien-être des animaux et a actualisé son plan d'action. Le Groupe de direction mondial a tenu sa première réunion en présentiel à la Barbade en février 2023, avec pour hôte son président, M. Mottley, Premier ministre de la Barbade. Ses équipes spéciales ont été établies afin de traiter les questions relatives à la surveillance intégrée et aux financements, en particulier s'agissant de la filière des antibiotiques et des problèmes d'accès à ces derniers. Le Groupe de direction mondial a par ailleurs organisé des manifestations de haut niveau en marge du Congrès européen de microbiologie clinique et maladies infectieuses, lors de la 76^e Assemblée mondiale de la Santé, et à l'occasion du Bilan après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires. La sensibilisation à l'intégration de l'enjeu que représente la résistance aux antimicrobiens dans l'instrument d'un organe intergouvernemental de négociation (convention, accord ou autre instrument international de l'OMS sur la prévention, la préparation et la riposte face aux pandémies), la participation du G7 et du Groupe des Vingt (G20) et la mobilisation de la jeunesse constituent actuellement les domaines d'activité prioritaires.

4.5.2 Le programme de recherche prioritaire sur la résistance aux antimicrobiens a été lancé le 28 juin 2023 dans le cadre de l'approche «Une seule santé», en tant que mesure conjointe des organismes de l'Alliance quadripartite. Y sont recensés les domaines et questions de recherche sur la résistance aux antimicrobiens à l'interface des secteurs de l'approche «Une seule santé» (êtres humains, animaux, végétaux et environnement) afin de mieux prévenir la résistance aux antimicrobiens et d'améliorer la lutte et les interventions dans ce domaine. Il s'articule autour de cinq grands axes: 1) la transmission; 2) la surveillance intégrée; 3) les interventions; 4) les données comportementales et le changement; et 5) les politiques et l'économie.

4.5.3 La Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens est organisée chaque année du 18 au 24 novembre. En mai 2023, suite aux consultations des parties prenantes menées à l'échelle mondiale par l'Alliance quadripartite, elle a été rebaptisée Semaine mondiale de sensibilisation à la résistance aux antimicrobiens³.

4.5.4 Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens a mené à bien ses travaux et a publié les nouvelles *Directives sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire* (CXG 94-2021) et l'actualisation du *Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire* (CXC 61-2005).

4.5.5 Le Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens est une initiative stratégique, intersectorielle et multipartite en faveur des partenariats et des financements dont le but est de tirer parti des capacités de rassemblement et de coordination, des mandats et des compétences techniques des organismes de l'Alliance quadripartite afin d'atténuer le risque de résistance aux antimicrobiens au moyen de plans nationaux d'action fidèles à l'esprit «Un monde, une santé». Il bénéficie de l'appui financier de l'Allemagne, des Pays-Bas, du Royaume-Uni, de la Suède et de l'UE, pour un total de plus de 26 millions d'USD. Le Fonds fiduciaire permet actuellement de soutenir des projets dans 11 pays

² https://www.amrleaders.org/#tab=tab_1.

³ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/11/18/default-calendar/world-amr-awareness-week-2023#:~:text=WAAW%20is%20celebrated%20from%202018,It%20affects%20us%20all> (en anglais).

(Cambodge, Éthiopie, Ghana, Indonésie, Kenya, Maroc, Mongolie, Pérou, Sénégal, Tadjikistan et Zimbabwe). Six autres pays ont élaboré de nouvelles propositions.

4.5.6 Les quatre projets de portée mondiale ci-après sont en outre exécutés avec l'appui financier du Fonds fiduciaire:

- Système mondial de l'Alliance quadripartite relatif à la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des agents antimicrobiens;
- Suivi et évaluation: suivi à l'échelle mondiale et données agrégées relatives aux indicateurs sectoriels;
- Cadre juridique: mise au point d'un outil d'évaluation au service de la législation intéressant la résistance aux antimicrobiens selon l'approche «Une seule santé»;
- Environnement: initiatives stratégiques de sensibilisation à la gouvernance à l'échelle mondiale s'agissant de la résistance aux antimicrobiens dans l'environnement.

4.6 Activités menées par la FAO sur la résistance aux antimicrobiens

La FAO exécute son Plan d'action sur la résistance aux antimicrobiens 2021-2025, qui comporte cinq objectifs, au moyen de divers projets portant sur la résistance aux antimicrobiens et mène ainsi différentes activités dans ce domaine aux niveaux mondial, régional et national. Ces activités sont décrites ci-après.

4.6.1 Accroître la sensibilisation et la participation des parties prenantes

En juillet 2021, la Division de la communication de la FAO a organisé une séance de partage des connaissances consacrée à l'impact des récits. Des narrations destinées à mettre en avant l'expertise de la FAO sont diffusées sur différents supports (site web, médias sociaux, publications et podcasts). Début novembre 2021, une mission a été menée au Ghana en vue d'affiner et de mettre en œuvre des solutions fondées sur des données factuelles élaborées par la communauté de pratiques en faveur du changement des comportements face à la résistance aux antimicrobiens.

La Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens a eu lieu en novembre 2021. Elle avait pour thème «Faites passer l'information, pas la résistance». Le Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025 a été lancé à cette occasion.

La FAO a également organisé en ligne une consultation d'experts sur la gestion durable des parasites du bétail face à l'émergence de résistances à l'échelle mondiale. Les experts ont conseillé à la FAO d'élaborer des directives relatives au contrôle et à la gestion stratégiques de la résistance aux acaricides et aux trypanocides. Ils ont en outre appelé à un renforcement des activités de plaidoyer, de sensibilisation et de mobilisation des ressources afin d'enrayer ce problème.

La FAO a signé une lettre d'accord avec l'Université Johns Hopkins portant sur les mesures à prendre pour relancer et élargir la sensibilisation à l'approche «Une seule santé» et aux interventions contre la résistance aux antimicrobiens, afin d'appuyer les activités de communication actuellement menées pour favoriser le dialogue sur les politiques et la participation des jeunes en Afrique, en Amérique latine et en Asie.

La FAO a entrepris une série de webinaires consacrés aux dialogues en faveur de la diffusion des connaissances sur la résistance aux antimicrobiens. Ces webinaires mensuels, qui donnent quantité de données, se tiennent le deuxième jeudi de chaque mois, de 12 h 30 à 13 h 30 (heure d'Europe centrale), et visent à communiquer aux participants des connaissances actualisées sur des sujets scientifiques et techniques précis concernant la résistance aux antimicrobiens et les moyens de lutte. Ils portent, par exemple, sur la microbiologie, l'épidémiologie, les sciences environnementales ou comportementales, la production et la santé animales et végétales, l'objectif étant de couvrir toute une série de disciplines et de sujets liés à la résistance aux antimicrobiens dans les aliments et dans le secteur agricole, présentés par des professionnels de domaines différents et venant de zones géographiques diverses.

La FAO a signé une lettre d'accord avec le College of Wooster afin de réaliser, à titre expérimental, une évaluation permettant de déterminer le supplément que le consommateur est prêt à payer pour des produits pourvu d'un label de certification de la sécurité microbienne des aliments.

4.6.2 Renforcer les capacités en matière de surveillance, de laboratoire et de recherche

La FAO a contribué à l'élaboration des Directives du Codex sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. Dans le prolongement de cette activité, elle conduit un projet consacré aux textes du Codex relatifs aux antimicrobiens. Financé par la République de Corée, ce projet porte sur la mise en œuvre pratique des directives correspondantes (ainsi que de la version révisée du Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire) au niveau mondial. Il est axé sur six pays (Bolivie, Cambodge, Colombie, Mongolie, Népal et Pakistan) et vise à valider le concept. Suivant le Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025, les

principes généraux et les recommandations du Codex concernant la surveillance intégrée sont pris en compte dans tous les projets en cours portant sur la résistance aux antimicrobiens et visant l'élaboration de directives pratiques et de stratégies nationales relatives au suivi et à la surveillance de ce problème, ainsi que l'utilisation des agents antimicrobiens dans les secteurs alimentaire et agricole. Le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique a par exemple élaboré des directives qui suivent les normes de l'OMSA et du Codex relatives au suivi et à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux en bonne santé et dans les aliments (directives publiées), ainsi que s'agissant des bactéries pathogènes des animaux terrestres et aquatiques, et des directives relatives au suivi de l'utilisation des agents antimicrobiens au niveau des exploitations, en collaboration avec l'OMSA (directives en cours de publication). En Afrique de l'Est, le Groupe consultatif technique chargé de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation de ces derniers a été mis sur pied et les directives relatives au suivi et à la surveillance de bactéries chez les animaux en bonne santé destinés à la consommation sont en voie d'être achevés.

Après que le Conseil de la FAO a approuvé, à sa 166^e session, le Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025, l'Organisation s'est engagée à mettre au point les composantes de base qui catalyseront les efforts menés au niveau des pays pour produire, partager et analyser régulièrement des données fiables et comparables sur la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs alimentaire et agricole et l'utilisation d'agents antimicrobiens dans les plantes et les cultures. Des progrès considérables ont été accomplis en la matière. Au cours du second semestre de 2021, la FAO a mené à bien une analyse des besoins destinée à éclairer l'élaboration d'une solution informatique pour la plateforme internationale de données sur le suivi de la résistance aux antimicrobiens (InFARM) de l'Organisation. Depuis le début de 2022, elle élabore un prototype de la plateforme de données InFARM et les pays sont invités à participer à l'essai pilote en utilisant leurs propres données jusqu'à la fin de l'année. Dans un premier temps, InFARM servira à recueillir des données sur la résistance à des espèces bactériennes considérées comme prioritaires et intéressant la santé publique et la santé animale, et à des bactéries servant d'indicateurs pour les animaux et les aliments, conformément aux normes internationales et aux recommandations du Codex Alimentarius et de l'OMSA. Cette plateforme de données contribuera à la réalisation des activités de surveillance menées aux niveaux national, régional et mondial, en fournissant aux pays un mécanisme qui permet de recueillir et d'analyser les données sur la résistance aux antimicrobiens relatives aux aliments et aux animaux terrestres et aquatiques, et complétera les données d'autres secteurs intégrées dans une plateforme mondiale, initialement appelée Système tripartite de surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation d'agents antimicrobiens, lancée avant la fin de 2022.

Le secrétariat conjoint de l'Alliance quadripartite a créé un groupe technique chargé d'appuyer et de coordonner la surveillance intégrée des activités dans l'ensemble des organismes. En juin 2021, il a appelé les experts à créer le groupe technique quadripartite de surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation des agents antimicrobiens, chargé de fournir des orientations générales au Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens et un appui direct aux pays.

Des missions utilisant l'outil de la FAO pour l'évaluation de la surveillance nationale de l'antibiorésistance et des compétences des laboratoires (ATLASS), comme outil d'évaluation externe ou d'autoévaluation du système national global de surveillance de la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs alimentaire et agricole et/ou d'évaluation des laboratoires uniquement, ont été menées dans 26 pays au cours de la période 2021-2022, avec l'aide de différents projets (projet à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens, projet financé par l'UE mené en Amérique latine et dans les Caraïbes, Fonds Fleming, projet financé par la Fédération de Russie et projet financé par l'Agence des États-Unis pour le développement international). En mai 2021, dans le cadre du projet régional de collaboration tripartite aux fins de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens, six séances de formation en ligne sur le module laboratoire d'ATLASS ont été organisées en Amérique latine. En juin 2022, dans le cadre du même projet, une réunion de suivi des formations en ligne sur le module laboratoire ATLASS a été organisée afin d'examiner les enseignements tirés de la mise en œuvre de l'outil, les résultats et la voie à suivre pour déterminer les lacunes à combler grâce au renforcement des capacités. L'Unité intégrale de services, diagnostic et constatation du Service national de santé, innocuité et qualité agroalimentaire (UISDC-SENASICA, Mexique), Centre de référence de la FAO en matière de résistance aux antimicrobiens, a présenté des initiatives visant à aider la région à s'acquitter de cette tâche.

En Europe et en Asie centrale, les activités de la FAO liées à l'approche «Une seule santé» sont coordonnées avec les partenaires de l'Alliance quadripartite (FAO, OMS, OMSA et PNUE) par l'intermédiaire du mécanisme régional de coordination «Une seule santé» mis en place en avril 2021. La FAO proposera un cours de tutorat à distance visant à présenter l'approche «Une seule santé» par le biais du Centre d'apprentissage régional en ligne de l'Organisation⁴, en coordination avec l'OMS et l'OMSA. En 2023, à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, la FAO et le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe ont

⁴ <https://virtual-learning-center.fao.org/> (en anglais).

organisé un webinaire régional⁵ sur l'approche «Une seule santé» et la sécurité sanitaire des aliments.

Dans le cadre d'un projet régional, la FAO soutient les mesures prises par l'Arménie, le Bélarus, le Kazakhstan, le Kirghizistan et le Tadjikistan en vue de lutter contre la résistance aux antimicrobiens, notamment la réduction de l'utilisation des agents antimicrobiens, le renforcement du diagnostic de laboratoire et des systèmes de surveillance, les formations pratiques et les mécanismes externes d'assurance qualité, l'établissement de données de référence dans le secteur de l'élevage et le soutien apporté à l'élaboration de plans d'action nationaux sur la résistance aux antimicrobiens. La FAO a mis en place un réseau régional de laboratoires chargés de la résistance aux antimicrobiens en Asie centrale, en Europe de l'Est et dans le Caucase. Un appui continue à être apporté en vue de faciliter la participation des laboratoires à l'assurance de la qualité externe et aux tests de compétence destinés à améliorer les capacités de ces derniers quand il s'agit d'isoler et d'identifier les espèces bactériennes utiles à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens tout au long de la chaîne de valeur des produits alimentaires d'origine animale, et aux fins de la réalisation de tests de sensibilité aux antimicrobiens en Asie et en Afrique effectués grâce aux centres de référence de la FAO dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens situés au Danemark, au Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et en Thaïlande.

Dans le cadre des activités conjointes menées au titre de l'Alliance quadripartite, la FAO contribue à l'élaboration du programme de recherche prioritaire «Une seule santé» sur la résistance aux antimicrobiens. Le projet vise en particulier à recenser des questions de recherche sur la résistance aux antimicrobiens à l'interface des secteurs de l'approche «Une seule santé» (êtres humains, animaux, végétaux et environnement) afin de mieux prévenir la résistance aux antimicrobiens et d'améliorer la lutte et l'intervention dans ce domaine. Il s'articule autour de cinq axes majeurs: 1) la transmission; 2) la surveillance intégrée; 3) les interventions; 4) les données comportementales et le changement; et 5) les politiques et l'économie.

4.6.3 Favoriser les bonnes pratiques

En collaboration avec son Centre de référence au Royaume-Uni, la FAO a mis au point un module d'introduction aux formations en ligne sur la résistance aux antimicrobiens qui compte cinq leçons. En août 2021, elle a organisé, à l'intention des animateurs et maîtres formateurs travaillant dans les écoles pratiques d'agriculture, un cours de perfectionnement de six semaines sur la résistance aux antimicrobiens dans les élevages avicoles. Il s'agissait de la première formation en ligne dispensée par l'intermédiaire des écoles pratiques d'agriculture. Deux pays d'Afrique australe y ont participé, la Zambie et le Zimbabwe.

Un outil a aussi été mis au point afin d'évaluer la mise en œuvre des mesures de prévention et de contrôle des infections (Agri-IPC), notamment en ce qui concerne l'eau, l'hygiène, l'assainissement et la gestion des eaux usées (Agri-WASH).

À l'occasion du concours lancé en 2020 aux fins de la conception de poulaillers, la collaboration établie entre la FAO et la Fédération des associations vétérinaires d'Asie a contribué à l'élaboration de divers concepts de petites exploitations avicoles qui mettaient en avant l'importance de la biosécurité et amélioraient les pratiques d'élevage. En 2021, dans le cadre du deuxième cycle de cette collaboration, un concours a été organisé sur la conception de porcheries tenant compte de la biosécurité. La FAO travaille en liaison étroite avec les parties prenantes du secteur de l'alimentation animale (l'industrie des aliments pour animaux et les responsables des réglementations correspondantes, par exemple) afin de promouvoir les pratiques de nutrition animale qui réduisent l'utilisation d'antimicrobiens recensées dans la publication de la FAO intitulée *Animal nutrition strategies and options to reduce the use of antimicrobials in animal productions* (stratégies de nutrition animale et options de réduction de l'utilisation des agents antimicrobiens dans la production animale).

4.6.4 Promouvoir l'utilisation responsable des agents antimicrobiens

La FAO a lancé plusieurs initiatives concernant l'utilisation des agents antimicrobiens aux niveaux mondial et régional, notamment les activités décrites ci-après.

- Des enquêtes sur les connaissances, les comportements et les pratiques associés aux modèles d'utilisation des agents antimicrobiens ont été menées dans les régions Afrique, Asie et Pacifique et Europe et Asie centrale. Les résultats d'une enquête réalisée en République démocratique populaire lao ont été publiés et ont permis de faire mieux comprendre les facteurs et les motivations qui sous-tendent l'utilisation d'agents antibiotiques dans le secteur de l'élevage au niveau national. Ces constats ont aussi contribué à orienter la campagne nationale de communication et de sensibilisation sur la résistance aux antimicrobiens.

⁵ <https://www.fao.org/europe/events/detail/world-food-safety-day-webinar--one-health-and-food-safety/en> (en anglais).

- Des directives concernant le suivi de l'utilisation des agents antimicrobiens dans les exploitations agricoles sont actuellement élaborées en collaboration avec l'OMSA.
- Des enquêtes visant à évaluer le respect des pratiques recommandées en matière d'utilisation prudente des agents antimicrobiens dans les élevages porcins ont été menées au Cambodge, en Indonésie et au Viet Nam.
- La FAO s'emploie à renforcer la participation du secteur de l'alimentation animale à la lutte contre la résistance aux antimicrobiens dans la région Amérique latine et Caraïbes, dans le cadre d'un projet financé par l'UE. En juillet 2022, elle a organisé une table ronde entre les secteurs public et privé sur le thème de la prise de décisions en matière de directives de politique générale relatives à la maîtrise de la résistance aux antimicrobiens dans la production et l'utilisation des aliments médicamenteux, lors de la réunion régionale de Feed Latina tenue à Mexico (Mexique).

Atelier régional (septembre 2023)

- L'Inde, l'Indonésie et le Viet Nam reçoivent un soutien en faveur de l'atténuation du risque de résistance aux antimicrobiens associé à l'aquaculture grâce à une meilleure compréhension des problèmes liés à cette résistance et à l'utilisation des agents antimicrobiens.
- La FAO met au point le lancement d'un mouvement mondial visant à réduire la nécessité de recourir aux agents antimicrobiens dans les systèmes agroalimentaires et plus particulièrement l'utilisation des antimicrobiens dans l'agriculture de 30 à 50 pour cent en dix ans. Des consultations régionales des parties intéressées ont été organisées en Asie et en Afrique.
- La FAO collabore avec le réseau Healthy Livestock, financé par l'Union européenne, afin de promouvoir les bonnes pratiques dans la production agricole et, ainsi, de réduire la nécessité de recourir aux agents antimicrobiens et de favoriser l'utilisation prudente de ces derniers.

4.6.5 Renforcer la gouvernance et pérenniser les moyens

Dans plus de 25 pays d'Afrique, d'Asie, d'Europe et d'Amérique latine, la FAO a poursuivi les activités menées aux fins de la mise en œuvre de sa méthode de révision et de mise à jour des législations intéressant la résistance aux antimicrobiens et l'utilisation de ces derniers dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture. Par ailleurs, avec le soutien financier du Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens, en collaboration avec l'OMS et l'OMSA et avec les contributions du PNUE, la FAO conduit les activités visant à actualiser la méthode et à élaborer un outil d'évaluation de la législation intéressant la résistance aux antimicrobiens dans le cadre de l'approche «Une seule santé», outil susceptible de couvrir tous les secteurs, y compris celui de la santé humaine.

Au Pérou, dans le cadre du projet du Fonds fiduciaire susmentionné, la FAO, l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) et l'OMSA mettront au point un mécanisme qui permettra d'identifier les postes budgétaires par résultats (Presupuesto por resultados) pour aider les ministères concernés (santé, agriculture et production) à obtenir des fonds au service de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens (au moyen de l'attribution d'objectifs par le Ministère péruvien des finances).

Avec l'appui financier de la Norvège, l'Organisation a élaboré un rapport dans lequel sont analysés les cadres juridiques nationaux de la Bolivie, de l'Équateur, du Pérou et de l'Uruguay, ainsi que de la Communauté andine. Des rapports portant sur la coordination institutionnelle de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens, notamment les aspects stratégiques et législatifs, ont été élaborés pour l'Argentine, le Chili, la Colombie, le Paraguay, le Pérou et l'Uruguay.

Les pays de la Communauté de développement de l'Afrique australe [SADC] ont bénéficié d'une aide aux fins de la révision de leur modèle de réglementation régionale des médicaments vétérinaires et de l'évaluation de l'application de ce modèle à l'échelle nationale.

D'autres pays, par exemple l'Arménie, l'Azerbaïdjan, le Mozambique, la République-Unie de Tanzanie et le Zimbabwe, ont mené à bien une étude nationale de la législation relative à la résistance aux antimicrobiens.

En Afrique, un atelier régional en ligne sur les législations relatives à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des agents antimicrobiens a rassemblé 300 participants, dont des spécialistes de ces questions et des experts juridiques de différents secteurs. Cet atelier visait à recenser les domaines concernés et les instruments juridiques pertinents, puis à examiner des solutions susceptibles de contribuer à la lutte contre la résistance aux antimicrobiens au moyen des cadres réglementaires nationaux et régionaux.

En Asie, la FAO s'est également employée à renforcer les lois et règlements régissant l'utilisation des agents antimicrobiens dans le secteur aquacole. En Inde, en Indonésie et au Viet Nam, l'Organisation a proposé des activités de renforcement des capacités des agriculteurs en matière de bonnes pratiques de gestion de la santé animale et de contrôle de la biosécurité, aux fins de l'utilisation prudente et efficace des agents

antimicrobiens dans le secteur aquacole.

Afin d'aider les pays à mettre en œuvre leurs plans d'action nationaux contre la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture, des ateliers sur l'approche progressive de la FAO s'agissant de la gestion de la résistance aux antimicrobiens ont été organisés, selon des modalités hybrides, au Maroc, en Mongolie, au Nigéria, en République démocratique populaire lao, au Sénégal et en Sierra Leone.

Le programme de financement multilatéral de l'approche «Une seule santé» a été mis sur pied en vue d'appuyer les activités menées par la FAO dans le cadre de cette approche. Le programme prévoit quatre grands résultats basés sur les sept composantes thématiques du domaine prioritaire du Programme (DPP) consacré à l'approche «Une seule santé», parmi lesquelles figure la gestion des risques liés à la résistance aux antimicrobiens. Il sera mis en œuvre aux niveaux mondial, régional et national.

4.6.6 Projet d'intervention à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens⁶

Afin de faciliter l'adoption des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens, la FAO participe activement à l'exécution du projet à l'appui de l'application de ces textes dans six pays, à savoir: la Bolivie, le Cambodge, la Colombie, la Mongolie, le Népal, et le Pakistan, avec le soutien de la République de Corée.

Les moyens proposés par la FAO tels que l'approche de gestion progressive de la résistance aux antimicrobiens, l'outil d'évaluation de la surveillance nationale de l'antibiorésistance et des compétences des laboratoires (ATLASS) et les instruments du projet à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens sont utilisés pour évaluer dans quelle mesure un pays intègre des activités visant à renforcer la sensibilisation, les capacités des laboratoires, les bonnes pratiques et la base juridique eu égard à la résistance aux antimicrobiens. Dans le cadre de cette initiative, trois domaines principaux sont définis et concentrent les efforts actuellement consentis: la sensibilisation des agriculteurs, des vétérinaires et des fonctionnaires gouvernementaux à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, l'amélioration des systèmes nationaux de surveillance de la résistance aux antimicrobiens grâce à la plateforme internationale de données InFARM et le renforcement du cadre réglementaire visant à abandonner progressivement l'utilisation des agents antimicrobiens en tant qu'activateurs de croissance.

Grâce à ces efforts concertés, la FAO collabore avec les parties prenantes de certains pays qui contribuent à la lutte menée à l'échelle mondiale contre la menace croissante que représente la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire.

4.6.7 Autres activités

- Publication d'un document d'orientation de la FAO sur l'importance économique de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire⁷.
- Publication, par des auteurs de la FAO, d'un examen de l'importance de l'utilisation des agents antimicrobiens dans l'horticulture.
- Réalisation, par des auteurs de la FAO, d'analyses de la situation de la résistance aux antimicrobiens dans de nombreux pays.
- Publication des résultats obtenus en Éthiopie⁸ et présentation, de manière plus générale, des défis que pose la gestion des antimicrobiens⁹.

4.7 Activités menées par l'OMS sur la résistance aux antimicrobiens

4.7.1 L'OMS a mis au point le protocole à trois cycles relatif aux *Escherichia coli* (*E. coli*) productrices de bêta-lactamase à spectre étendu (BLSE). Publié en mars 2021, ce protocole vise à aider les pays à mettre en œuvre un système intégré multisectoriel de surveillance de la résistance aux antimicrobiens conforme à l'approche «Une seule santé». Il repose sur un indicateur relatif aux *E. coli* productrices de BLSE chez l'homme, chez les animaux destinés à l'alimentation et dans l'environnement. Expérimenté et mis en œuvre dans quatre régions de l'OMS, l'Afrique (Burkina Faso, Ghana, Madagascar, Nigéria, Sénégal et Zimbabwe), la Méditerranée orientale (Jordanie et Pakistan), l'Asie du Sud-Est (Inde, Indonésie et Népal) et le Pacifique occidental (Malaisie), le protocole sera appliqué en 2023 au Bhoutan, au Cameroun, au Maroc, en République islamique d'Iran, au Soudan et en Zambie.

⁶ <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/projects/ongoing/project-10/fr/>.

⁷ <https://www.fao.org/3/cc6014en/cc6014en.pdf>, (en anglais).

⁸ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352771423000472> (en anglais).

⁹ <https://doi.org/10.3390/microorganisms10081599> (en anglais).

4.7.2 En octobre 2021, l'OMS a créé le Groupe consultatif sur les antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine. Ce dernier élabore actuellement la septième révision de la liste OMS des agents antimicrobiens jugés importants sur le plan médical, qui devrait être publiée lors de la 46^e session de la Commission du Codex Alimentarius, en novembre 2023.

4.7.3 L'OMS a mis au point et publié son ouvrage consacré aux antibiotiques suivant la catégorisation AWaRe (Accéder, Surveiller, Réserver), qui donne des orientations quant au choix des antibiotiques, aux doses, aux voies d'administration et à la durée de traitement pour des syndromes infectieux courants, conformément aux recommandations relatives aux antibiotiques figurant sur la Liste modèle des médicaments essentiels et la catégorisation AWaRe.

5. Incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments: alerte rapide, préparation et intervention (réseau INFOSAN)

5.1 Des séances de présentation du réseau INFOSAN ont été organisées avec l'Égypte, l'Iraq, le Pérou et la République démocratique du Congo, ainsi que, de manière conjointe, à l'intention des États membres des îles du Pacifique et d'Amérique centrale. Ces séances ont permis d'indiquer aux États membres comment ils pouvaient participer activement au réseau et promouvoir l'échange rapide d'informations durant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Elles ont aussi permis d'encourager la participation au sein des sous-régions et des pays.

5.2 Des ateliers nationaux ont été organisés au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, en Irlande, en Jordanie, au Libéria, au Mali, en Namibie et au Royaume-Uni. L'objectif de ces ateliers était d'améliorer la collaboration multisectorielle et l'échange d'informations au niveau national durant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Des exercices de simulation ont permis d'enrichir l'expérience pratique des participants quant à la gestion des crises internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

5.3 Le Bureau régional européen de l'OMS, le Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale et le secrétariat du réseau INFOSAN ont facilité conjointement l'organisation d'un atelier sous-régional destiné aux États membres d'Asie centrale. L'objectif principal était de renforcer l'échange d'informations durant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments au moyen de l'approche «Une seule santé». Cet atelier a permis d'encourager la participation active des pays d'Asie centrale et de souligner l'importance d'une mobilisation plus importante en faveur du réseau INFOSAN.

5.4 Des réunions ont été organisées dans les régions Amérique et Asie et Pacifique afin d'examiner les mesures qui y sont prises pour renforcer la collaboration et les interventions en cas de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments en utilisant le réseau INFOSAN. Elles ont permis aux participants d'obtenir des informations actualisées sur les activités du réseau INFOSAN, d'aborder des thèmes techniques, de définir les obstacles rencontrés et de préciser les mesures susceptibles de renforcer les interventions en cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

5.5 Des informations supplémentaires sur les activités de renforcement des capacités organisées par le secrétariat du réseau INFOSAN sont disponibles dans les résumés trimestriels des travaux du réseau (2022-3¹⁰, 2022-4¹¹ et 2023-1¹²).

5.6 Le réseau INFOSAN a servi de plateforme pour promouvoir et encourager la célébration de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments en 2021, 2022 et 2023. À cet égard, le secrétariat du réseau a mené différentes activités et a mis au point divers produits. On peut notamment citer la diffusion de lignes directrices et de matériel, le suivi des activités menées au niveau des pays afin de célébrer la Journée mondiale, l'organisation de webinaires (avec le soutien des autorités chiliennes), la participation à diverses manifestations nationales et l'organisation d'un exposé sur la santé en vue de se pencher sur les moyens susceptibles d'améliorer les interventions menées au niveau international lors de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Un webinaire consacré aux directives du Codex sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et le réseau INFOSAN a été organisé le 6 juin 2022, à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

5.7 En octobre 2022, le Centre mixte FAO/Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) sur les techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture a mené à bien un projet visant à renforcer les capacités des États membres en vue d'intervenir rapidement lors d'incidents et de situations d'urgence liés à la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif du projet, financé avec des fonds extrabudgétaires de l'AIEA au titre de l'Initiative sur les utilisations pacifiques, était de renforcer la coopération et les capacités au sein des

¹⁰ <https://www.who.int/news/item/18-11-2022-infosan-quarterly-summary-2022-3> (en anglais).

¹¹ <https://www.who.int/news/item/10-02-2023-infosan-quarterly-summary-2022-4> (en anglais).

¹² <https://www.who.int/news/item/31-05-2023-infosan-quarterly-summary-2023-1> (en anglais).

réseaux de laboratoires de sécurité sanitaire des aliments et de favoriser une intervention rapide lors d'incidents ou de situations d'urgence ayant une incidence sur la santé humaine et animale et sur le commerce. Les principales composantes du projet étaient l'élaboration de méthodes d'analyse rapides et peu coûteuses permettant de détecter et de lutter contre les contaminants alimentaires, l'authenticité des aliments et la vérification de leur origine, ainsi que le transfert des méthodes d'analyse aux pays membres par le biais de formations et de publications. Au cours des trois années d'exécution du projet, 482 analystes ont été formés dans le cadre de huit formations. Les thèmes abordés étaient la détection et le contrôle des contaminants organiques dans les aliments, les techniques d'établissement de profils et les techniques faisant appel à des isotopes stables pour déterminer l'origine des aliments et en vérifier l'authenticité. Un financement extrabudgétaire est actuellement recherché afin de mettre en place un projet de suivi.

5.8 Le Centre mixte FAO/AIEA a apporté son soutien au renforcement d'une large palette de capacités à plus de 60 États membres par l'intermédiaire de 45 projets de coopération technique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec le Codex. Six de ces projets étaient des projets régionaux menés en Afrique, en Asie et Pacifique et dans la région Amérique latine et Caraïbes. Dans le cadre de l'un de ces projets menés en Afrique, les données produites par les scientifiques formés aux essais contrôlés sur le terrain des résidus de pesticides dans l'okra ont été présentées aux participants à la Réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe d'évaluation de base de l'OMS sur les résidus de pesticides (JMPP) et au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Ces informations ont suscité des réactions positives et des mesures sont prises pour que davantage d'activités de ce type soient mises en œuvre à l'avenir, sous réserve de la disponibilité de fonds.

5.9 En 2022, en partenariat avec l'Institut de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments de l'Université de Wageningen (Pays-Bas), la FAO a mis en œuvre une série d'activités visant à améliorer la connaissance et la compréhension des outils et des systèmes d'alerte précoce en cas de nouveaux problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments et à soutenir le renforcement des capacités quant au recours aux méthodes préventives d'alerte rapide visant à définir les nouveaux enjeux intéressant la sécurité sanitaire des aliments qui, dans les différentes régions, pourraient contribuer à la prévention des incidents liés à l'insalubrité des denrées alimentaires. Une enquête consacrée à l'analyse des lacunes et deux ateliers en ligne ont permis de renforcer la connaissance des outils et systèmes d'alerte précoce, de déterminer les besoins des utilisateurs et de définir les difficultés rencontrées par ces derniers dans le recours aux systèmes d'alerte rapide et de détection d'un nouveau risque.

6. Activités de la FAO dans le domaine des biotechnologies et Plateforme sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés

6.1 La FAO fournira aux pays des formations et des outils destinés au renforcement des capacités, qui leur permettent de procéder à une évaluation scientifique de la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies modernes, notamment les aliments génétiquement modifiés. Par le biais du mécanisme international de partage des données, notamment des résultats des évaluations de la sécurité sanitaire soumis par les membres sur la Plateforme sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés de la FAO (<https://www.fao.org/gm-platform/>), l'Organisation gère les communautés de pratiques avec les points focaux officiellement désignés par les membres du Codex. Les questions éventuelles peuvent être adressées à l'adresse électronique GM-Platform@fao.org.

7. Activités de la FAO et de l'OMS sur le séquençage du génome entier

7.1 La FAO contribue à un réseau technique informel qui a pour objectif de mettre en commun les informations, les connaissances et les expériences relatives à l'utilisation de la technologie du séquençage du génome entier dans le cadre de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Les pays participants sont le Bangladesh, le Bhoutan, le Botswana, la Chine, l'Égypte, le Ghana, l'Inde, l'Iran (République islamique d'), le Kenya, Maurice, la Mongolie, le Mozambique, la Namibie, les Philippines, Singapour, le Soudan, la Tanzanie, la Thaïlande et le Viet Nam. Pour rejoindre le réseau, veuillez écrire à l'adresse électronique WGS@fao.org. La FAO apporte son soutien à des initiatives techniques à but non lucratif dans le domaine du séquençage du génome entier et de la sécurité sanitaire des aliments afin que tous les pays, y compris les pays à revenu faible et intermédiaire, bénéficient de cette technologie à fort potentiel quant à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Les informations les plus récentes eu égard aux activités liées à la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec le séquençage du génome entier sont disponibles, en anglais, à l'adresse <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/crosscutting-and-emerging-issues/wgs/>.

7.2 En mai 2023, un atelier technique pratique¹³ a été organisé à Accra (Ghana) afin de doter les 21 participants de neuf pays africains de compétences pratiques en matière de séquençage de l'ADN et d'analyses bioinformatiques.

8. Activités liées au Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF)

8.1 La FAO et l'OMS offrent leur expertise technique au STDF et formule des avis stratégiques. Les deux organisations examinent les propositions de projets, les informations communiquées et les contributions relatives à la coordination de l'aide au renforcement des capacités des organismes chargés du développement, débattent des pratiques novatrices sur certains sujets thématiques qui concernent les mesures sanitaires et phytosanitaires et le commerce, notamment les partenariats public-privé, les certificats électroniques, le recours à des approches fondées sur des données probantes afin d'établir des priorités en matière d'investissement et les bonnes pratiques réglementaires. Les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS participent activement à la mise en œuvre de plusieurs projets du STDF dans leur région, notamment l'établissement de normes relatives au poisson fumé et aux filières conchylicoles, respectivement au Mali et au Sénégal. La FAO facilite l'exécution du projet financé par le STDF en République kirghize visant à améliorer la mise en place des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble du secteur des fruits et légumes et collabore à cet égard avec les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments, les agriculteurs, les transformateurs de denrées alimentaires et les négociants.

8.2 Lors de la réunion du Groupe de travail du STDF tenue en juin 2022, l'OMS a noté que certains pays étaient confrontés à des difficultés lors de la mise au point de leur demande de financement car celle-ci n'était acceptée qu'en anglais, en espagnol ou en français. Avec l'appui du Codex et de la FAO, l'OMS a suggéré que le STDF étudie la possibilité de recevoir des demandes en arabe et en russe afin de trouver un équilibre entre les opportunités offertes dans les différentes régions. La FAO a fait valoir l'importance qu'il y avait à mieux faire connaître les modalités de soumission des demandes et à fournir des orientations aux candidats afin que ceux-ci puissent présenter des dossiers de candidatures solides.

8.3 Le 6 avril 2023, lors d'une réunion tenue en ligne, le Comité directeur du STDF a proposé que, outre les activités de base de renforcement des capacités relatives à l'application des normes internationales de sécurité sanitaire et phytosanitaire (Codex, Convention internationale pour la protection des végétaux [CIPV], OMSA), les travaux du STDF intègrent d'autres types de normes, notamment les normes de durabilité et les normes environnementales.

8.4 Les participants à la réunion du Groupe de travail du STDF tenue en juin 2023 ont approuvé une évaluation transversale des activités du STDF intéressant l'environnement, y compris la biodiversité et le changement climatique, ainsi que les moyens permettant d'intégrer ces activités de manière plus systématique dans les projets financés par le STDF. L'intelligence artificielle et les capacités dans le domaine des mesures sanitaires et phytosanitaires ont suscité un vif intérêt parmi les membres du STDF en tant que nouveau domaine thématique, notamment s'agissant des outils d'apprentissage automatique qui pourraient être utilisés aux fins de l'établissement de profils de risques et de la gestion des risques sanitaires et phytosanitaires. L'approfondissement des connaissances dans ce domaine pourrait offrir des possibilités de soutien des pays en développement suivant divers critères et dans certaines conditions.

9. Outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale

9.1 L'outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale est une plateforme innovante qui présente en ligne des données quantitatives sur la consommation alimentaire individuelle sous forme d'infographies faciles à comprendre et affichant la consommation et la nutrition par âge et par sexe. Ces représentations visuelles, axées sur la consommation alimentaire, la nutrition et la diversité alimentaire, sont adaptées aux utilisateurs non spécialistes. Une infographie relative à la sécurité sanitaire des aliments présente diverses données précises sur l'alimentation (pourcentage de consommateurs et portions en grammes et en grammes par kilogramme du poids corporel des consommateurs). Cette plateforme constitue une base de données qui ne cesse de s'enrichir depuis 2018, année au cours de laquelle un don de la Fondation Bill et Melinda Gates a contribué à en faire un outil solide à l'échelle mondiale. Fin août 2023, elle contenait 44 ensembles de données. Les études issues de la plateforme comptant au moins deux jours de consommation par sujet sont automatiquement insérées dans la Base de données FAO/OMS regroupant des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique au niveau individuel, qui est régulièrement utilisée par les membres du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et par les participants à la JMPR à des fins d'évaluation des risques en relation avec la teneur de substances chimiques potentiellement dangereuses présentes dans les aliments. La plateforme permet aussi de diffuser des microdonnées complètes à l'intention d'utilisateurs plus avancés qui souhaitent analyser eux-mêmes les données. Elle est accessible en ligne à l'adresse <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr>, tout

¹³ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1640637/> (en anglais).

comme la Base de données regroupant des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique au niveau individuel, à l'adresse <https://apps.who.int/foscollab/Download/DownloadConso> (en anglais).

9.2 Les données d'enquêtes sur la consommation alimentaire individuelle sont essentielles dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Parmi les principaux utilisateurs de la plateforme figurent les spécialistes de ces questions, qui ont besoin de ce type de renseignements pour réaliser des évaluations fines de l'exposition alimentaire. Il est notamment important que les données sur la consommation alimentaire soient harmonisées afin d'améliorer la cohérence et la fiabilité des évaluations de l'exposition alimentaire, qui constituent une étape cruciale eu égard à l'établissement de limites appropriées de protection contre les agents microbiologiques ou chimiques présents dans les aliments. Une séance consacrée aux enquêtes sur l'alimentation a notamment été proposée dans le cadre de la formation portant sur les études des régimes alimentaires durables organisée en octobre 2022 par l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques. À cet égard, les présentations et formations proposées correspondent à plusieurs objectifs: montrer les utilisations possibles des données quantitatives sur la consommation alimentaire au moyen de l'outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale afin d'analyser la sécurité sanitaire des aliments, décrire le processus d'évaluation des risques et la façon dont ces données contribuent à l'évaluation de l'exposition aux risques chimiques, examiner le potentiel que présentent ces données et déterminer les possibilités qui s'offrent aux pays et aux régions en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la base des enseignements tirés de l'utilisation de ces données. Le rôle que les données quantitatives sur la consommation alimentaire jouent en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments est mis en relief dans la publication *Des aliments sains pour tous – Activités de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments: avancées de la science, normes et bonnes pratiques*¹⁴.

10. Activités de renforcement des capacités en matière de nutrition au niveau mondial

10.1 Les vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition comptent cinq domaines d'action. L'un d'entre eux est le renforcement des capacités en faveur d'une alimentation saine. La FAO considère comme une priorité le renforcement des capacités des acteurs de l'ensemble des systèmes agroalimentaires susceptibles de contribuer à la réalisation de sa vision en matière de nutrition, à savoir un monde dans lequel chacun et chacune se nourrit d'aliments sains, ainsi qu'à la concrétisation de son ambition d'une meilleure nutrition, conformément au Cadre stratégique 2022-2031.

10.2 La FAO offre aux gouvernements, aux consommateurs, aux agriculteurs, aux acteurs du secteur alimentaire, aux institutions et aux organisations internationales des formations et des instruments qui permettent de mettre en place des systèmes agroalimentaires plus sains et bons pour tout un chacun.

10.3 En 2022, les bureaux de pays de la FAO ont indiqué que l'Organisation avait apporté son assistance stratégique et technique à 106 gouvernements à des fins de renforcement des capacités au service d'une alimentation saine. Il s'agissait notamment d'un appui à l'élaboration, à la révision et à l'application des directives nationales en matière d'alimentation et de diététique¹⁵, ainsi qu'à l'exécution des programmes d'alimentation et de nutrition scolaires¹⁶.

10.4 La FAO a aussi continué à soutenir la fourniture de biens publics mondiaux en faveur du renforcement des capacités tels que le programme de tutorat et d'accompagnement visant à aider les petites et moyennes entreprises (PME) à intégrer la nutrition dans leurs plans stratégiques et à améliorer diverses compétences nécessaires pour faciliter l'accès à des aliments nutritifs. Les formations proposées portaient notamment sur la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, les effets des technologies de transformation sur la nutrition, la commercialisation et la création de marques, l'étiquetage nutritionnel, la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture et la planification des activités. Parallèlement, une série de cours a aussi été proposée en ligne, à l'intention des formateurs qui interviennent auprès des PME et des acteurs et décideurs qui s'occupent des questions liées au développement des PME, aux systèmes alimentaires durables et à la nutrition.

10.5 Sur la base de son expertise de la formulation d'orientations normatives dans divers domaines techniques relatifs à l'alimentation et à la nutrition en milieu scolaire et à la suite de consultations étroites menées avec des institutions sœurs du système des Nations Unies et divers experts techniques, la FAO, en partenariat avec le Programme alimentaire mondial (PAM) et grâce au soutien du Ministère fédéral allemand de l'alimentation et de l'agriculture, a lancé en juin 2022 la plateforme mondiale de l'alimentation scolaire (accessible à l'adresse <https://www.fao.org/platforms/school-food/fr/>). Cette plateforme offre aux experts et aux professionnels des ressources et des orientations techniques issues de différentes institutions du système des Nations Unies afin d'étayer la conception et l'exécution de politiques et d'interventions intéressantes

¹⁴ <https://www.fao.org/3/cc4347fr/online/cc4347fr.html>.

¹⁵ <https://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/home/fr/>.

¹⁶ <https://www.fao.org/in-action/fsn-caucasus-asia/areas-of-work/school-food-and-nutrition/en/> (en anglais).

l'alimentation et la nutrition en milieu scolaire. Plus important encore, on y trouve des profils de pays qui communiquent des informations sur le processus d'élaboration et d'application des normes nutritionnelles relatives aux repas scolaires et sur la manière selon laquelle les éléments alimentaires et nutritionnels sont intégrés dans le système scolaire national.

10.6 La FAO a aussi exploité les technologies modernes et a proposé en ligne des formations plus faciles à suivre qui permettent de renforcer les capacités en rapport avec les concepts relatifs à la nutrition et aux systèmes alimentaires. En collaboration avec Agreenium (alliance française de la formation et de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la santé globale), l'Organisation a élaboré un cours en ligne ouvert massivement (MOOC) intitulé *Nutrition et systèmes alimentaires: les voies vers une alimentation saine et durable*. Proposé à deux reprises, aussi bien en anglais qu'en français, ce cours a compté 2 630 inscrits la première fois et 4 651 la seconde. La FAO encourage le recours continu aux cours en ligne ouverts massivement via son Pôle de formation en ligne, afin de favoriser une instruction qui correspond au rythme de chacun, ainsi que par l'intermédiaire de différentes universités d'Afrique subsaharienne, qui peuvent adapter et utiliser le matériel proposé selon leur contexte particulier.

10.7 De plus amples informations sur les activités de renforcement des capacités sont disponibles sur le site web de la Division de l'alimentation et de la nutrition de la FAO, à l'adresse <http://www.fao.org/nutrition/capacity-development/fr/>.

11. Renforcer les capacités réglementaires et fiscales pour lutter contre les mauvais régimes alimentaires et la sédentarité

11.1 Depuis 2019, l'OMS apporte son soutien au renforcement des capacités nationales en rapport avec l'élaboration et l'application des mesures réglementaires et fiscales qui permettent de lutter contre les facteurs de risque de maladies non transmissibles liées à une mauvaise alimentation et à la sédentarité, dans le cadre du projet mondial RECAP, qui est exécuté conjointement avec l'Organisation internationale de droit du développement (OIDD) et le Centre de recherches pour le développement international (CRDI), avec l'appui de la Direction du développement et de la coopération de la Confédération suisse (DDC) et du Fonds de l'Organisation des pays exportateurs de pétrole pour le développement international. Ce projet, qui a privilégié les pays participants des régions Afrique et Asie du Sud-Est (Bangladesh, Kenya, Sri Lanka, Tanzanie et Ouganda), met l'accent sur cinq domaines stratégiques: les politiques fiscales visant à promouvoir une alimentation saine, notamment les taxes sur les boissons sucrées, les restrictions relatives à la commercialisation des aliments mauvais pour la santé, le renforcement de l'étiquetage nutritionnel, y compris l'alignement sur les normes et directives pertinentes du Codex et l'application d'un étiquetage sur le devant de l'emballage, et la révision de la composition des produits et la promotion de l'activité physique.

11.2 Le projet RECAP repose sur trois piliers: les activités de renforcement des capacités avec l'OMS en tant que chef de file, la mobilisation sociale et les collaborations universitaires conduites sous la houlette de l'OIDD et un programme parallèle de recherche du CRDI à l'appui des réformes politiques. Dans chaque pays participant, l'OMS a réalisé une évaluation des politiques pertinentes et des cadres réglementaires, a mené des entretiens et a proposé, lors d'ateliers plurinationaux ou nationaux, des formations au service du renforcement des capacités d'un réseau de parties prenantes clés au sein des gouvernements et parmi les responsables de la réglementation, la société civile et le monde universitaire. Elle a aussi établi une liste d'experts qui pouvaient contribuer au renforcement des capacités et aux réformes stratégiques, a mis au point des produits techniques (y compris des contributions à l'examen systématique des domaines d'intervention en matière de nutrition) et a offert un important soutien technique à l'appui de la mise en œuvre des politiques. L'assistance technique et les contributions offertes concernaient notamment la mise au point et l'actualisation des politiques de soutien, l'élaboration de modèles de profils nutritionnels servant de base aux mesures prises pour mettre en œuvre l'étiquetage nutritionnel frontal et les restrictions en matière de commercialisation, l'examen de la législation, les processus d'élaboration des politiques et la rédaction de dispositions réglementaires, normes et lois nouvelles ou révisées. Les activités ont été menées dans chaque pays par l'intermédiaire du Ministère de la santé en tant qu'organisme gouvernemental chef de file, en étroite collaboration avec les services de normalisation et d'autres ministères et organismes concernés, ainsi que d'importantes parties prenantes au niveau national, notamment des organisations de la société civile et des universités actives dans les domaines de la nutrition, de l'activité physique et de la prévention des maladies non transmissibles.

11.3 Une deuxième phase du projet a commencé en juillet 2022, une fois la première menée à bien. Elle devrait se poursuivre jusqu'en juin 2025 avec les mêmes partenaires d'exécution et le soutien de la DDC. Des négociations sont en cours avec un deuxième donateur en vue d'élargir la portée du projet à cinq pays supplémentaires, dans les mêmes régions, pendant trois années supplémentaires. Les activités de renforcement des capacités et d'appui technique que l'OMS propose aux pays qui ne font pas partie du projet sont identiques ou similaires, quelle que soit la région, et reposent notamment sur l'utilisation des instruments et matériels mis au point dans le cadre du projet mondial RECAP.

12. Activités de renforcement des capacités réglementaires aux fins de l'élimination des acides gras *trans* industriels et de la réduction de la consommation de sodium

12.1 L'OMS a organisé au cours de l'année écoulée une série d'ateliers de renforcement des capacités visant à consolider les capacités réglementaires des pays quant à la mise en œuvre et à l'application des mesures relatives à l'élimination des acides gras *trans* industriels et à la réduction de la consommation de sodium. Un atelier de renforcement des capacités a notamment été organisé en août 2023 à l'intention des pays de la région Amérique. Un webinaire et un atelier destinés aux pays de la région Afrique devraient par ailleurs être tenus d'ici à la fin de l'année.

12.2 L'évaluation et le suivi de la teneur des acides gras *trans* dans l'approvisionnement alimentaire constituent l'un des domaines d'action prioritaires des pays qui s'emploient à éliminer ces acides gras et, dans nombre d'entre eux, il s'agit d'un véritable défi à relever. L'OMS a aussi formulé des avis techniques en vue d'appuyer les mesures que les pays ont prises pour renforcer les capacités de leurs laboratoires. D'ici à la fin de l'année, l'OMS organisera des ateliers consacrés au renforcement des capacités des laboratoires en Chine et aux Philippines.

13. Santé publique: estimation de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire

13.1 Au titre de la résolution Intensifier l'action en faveur de la sécurité sanitaire des aliments (WHA73.5)¹⁷, l'OMS réalisera un nouveau rapport sur la charge mondiale de morbidité attribuable aux maladies d'origine alimentaire à partir des estimations actualisées de la mortalité, de l'incidence et de la charge de morbidité en années de vie ajustées sur l'incapacité aux niveaux national, régional et international.

13.2 Conformément à sa politique relative à la publication de données et avant la présentation officielle des estimations finales prévues en 2025, l'OMS consultera ses États membres, qui auront la possibilité d'examiner: i) les sources de données primaires nationales disponibles; et ii) les estimations par pays issues du modèle statistique appliqué aux données primaires nationales de tous les pays, puis de communiquer leurs contributions. Des activités sont actuellement menées pour qu'un espace du portail de pays de l'OMS¹⁸ soit dévolu à ce domaine technique et que les points focaux désignés par chaque État membre aient accès au matériel et aux informations techniques utiles sur le processus, notamment les documents relatifs à la méthode, aux processus décisionnels et aux données propres à chaque pays. En juin 2023, l'OMS a demandé aux États membres de désigner des points focaux afin de partager les informations pertinentes et de renforcer les remontées.

14. Nouvelles formations en ligne du Codex

14.1 Des formations en ligne¹⁹ ont été mises au point afin d'améliorer la compréhension du Codex Alimentarius, de renforcer les capacités nationales sur le long terme et, ainsi, d'accroître la participation aux travaux du Codex et d'en tirer davantage parti. Ces formations, au nombre de quatre, comptent chacune de deux à cinq leçons. La première est une présentation d'ordre général qui explique en quoi consiste le Codex et pourquoi il est important. Elle permet d'avoir une bonne connaissance du Codex dans son ensemble. La deuxième vise à bien faire comprendre comment on peut participer aux travaux du Codex. Les leçons guident la conception concrète d'un programme Codex national et expliquent comment participer efficacement au Codex à l'échelle internationale. Elles sont particulièrement utiles pour les responsables du Codex au niveau national. La troisième formation offre un aperçu des bases scientifiques et de l'application de l'analyse des risques au sein du Codex et explique comment la FAO et l'OMS contribuent aux travaux du Codex sous la forme d'avis scientifiques. La quatrième et dernière formation offre un tour d'horizon des comités FAO/OMS de coordination et explique l'importance de ces comités, le rôle des coordonnateurs régionaux et les modalités de participation aux travaux du Codex au niveau régional. Une fois la formation achevée et le test final réussi, le participant reçoit un badge de certification numérique du Pôle de formation en ligne de la FAO.

15. Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves

15.1 La FAO, en collaboration avec son Centre de référence pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves, le Centre des sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas), a mené plusieurs activités de renforcement des capacités visant à fournir des orientations sur les protocoles de laboratoire, l'accréditation et les méthodes d'analyse des mollusques bivalves. De plus amples informations concernant cette collaboration peuvent être obtenues à l'adresse <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/>.

¹⁷ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA73/A73_R5-fr.pdf.

¹⁸ <https://data.who.int/fr/about/data/whdh/country-portal>.

¹⁹ <https://elearning.fao.org/course/view.php?name=codex-series>.

15.2 La deuxième édition du Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves²⁰ a servi de base à la mise au point d'une formation en ligne en la matière plus particulièrement destinée aux décideurs, aux spécialistes du développement, aux responsables de programme, aux spécialistes et chercheurs du secteur, aux conchyliculteurs, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Cette formation est actuellement traduite en espagnol et en français. Le premier module de la version française est déjà disponible²¹. Les deux autres sont en cours d'élaboration.

15.3 Ces matériels sont aussi utilisés dans le cadre d'un projet axé sur la mise en œuvre d'un programme de contrôle sanitaire des mollusques bivalves au Sénégal intitulé *Renforcement de la filière coquillage au Sénégal à travers la mise aux normes sanitaires et phytosanitaires (SPS) afin de promouvoir la sécurité sanitaire des coquillages et leur accès aux marchés régional et international*.

16. Activités de la FAO relatives aux intoxications dues à la ciguatera

16.1 La FAO s'occupe de la gestion de la ciguatera dans le cadre d'un projet consacré à la gestion des risques et à la sensibilisation aux pratiques visant à limiter autant que possible les intoxications dues à la ciguatera aux Fidji, à Samoa et aux Tonga. Ce projet régional vise à renforcer les capacités nationales relatives à la définition et au traitement des risques d'intoxication due à la ciguatera au moyen: i) d'activités de renforcement des capacités de membres de l'administration publique en matière de surveillance et de suivi; et ii) de la création ou de l'amélioration des plateformes y relatives et de la sensibilisation du public.

17. Projets du Fonds fiduciaire du Codex

17.1 Le Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2) est un programme conjoint de la FAO et de l'OMS qui permet de doter les pays en développement ou en phase de transition économique de capacités solides et durables aux fins de leur participation aux travaux du Codex. Depuis 2016, un appel à candidatures individuelles et collectives est lancé auprès des pays à revenu faible ou intermédiaire au titre du FFC2. À ce jour, 42 projets ont été financés dans 50 pays. La mise en œuvre de neuf projets supplémentaires est en attente.

17.2 L'année 2023 est la huitième année de fonctionnement du FFC2. Après les interruptions dues à la pandémie de covid-19 en 2020 et en 2021, sept pays continuent à rattraper le retard pris eu égard à leur plan de travail.

17.3 En octobre 2022, un atelier pilote consacré au renforcement des capacités relatives aux bonnes pratiques Codex a été organisé par le FFC2, conjointement avec le Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée. Y ont participé les représentants de cinq pays bénéficiaires du FFC2. De nouvelles formations seront proposées sous la forme d'ateliers, en tirant parti de l'expérience acquise.

17.4 L'évaluation à mi-parcours du FFC2 a été achevée en 2023. Elle a confirmé la pertinence du FFC2 et a permis de formuler des recommandations visant à en améliorer l'efficacité. Ces recommandations sont en cours d'examen, en vue de leur application.

17.5 Dix demandes ont été présentées dans le cadre de l'appel à candidatures de 2022 relatif au septième cycle de financement du FFC2. Les propositions présentées par le Botswana, les Îles Cook, les Îles Salomon, Kiribati, le Lesotho, le Tadjikistan et Vanuatu ont été approuvées et ces pays bénéficieront d'un soutien financier. Par ailleurs, une approbation conditionnelle a été accordée aux demandes de soutien financier des Comores, des Fidji, du Niger, de la République arabe syrienne et de l'Ouzbékistan, demandes qui relèvent de cycles précédents.

17.6 De plus amples informations sont disponibles dans le document portant la cote CX/CAC 23/46 INF 3.

18. Renforcer les capacités d'évaluation des risques sanitaires liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments en Amérique latine

18.1 Ce projet (financé par la France) a permis de renforcer les capacités des fonctionnaires d'un certain nombre de pays de la région Amérique latine et Caraïbes en matière d'évaluation des risques sanitaires liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Une série de quinze webinaires de formation a été conduite pendant une période de 18 mois (de janvier 2021 à juin 2022). Ces webinaires couvraient un vaste programme technique. Ils étaient répartis en plusieurs modules consacrés aux principes fondamentaux de l'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires. En guise de conclusion du projet, un atelier final a été organisé à Santiago (Chili), du 15 au 17 novembre 2022. Les 17 participants, de sept pays de la région Amérique latine et Caraïbes, se sont livrés à des exercices interactifs qui leur ont permis de mieux comprendre comment les résidus de médicaments vétérinaires sont évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et comment ces évaluations contribuent à fixer les limites

²⁰ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CB5072FR>.

²¹ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=en&id=481>.

maximales de résidus des normes du Codex. À la fin de la formation, ils savaient quels composés importants pour leur système de production étaient susceptibles d'être validés par le Comité susmentionné. Ainsi renforcent-ils leurs capacités pour contribuer à l'établissement des normes pertinentes du Codex.

19. Soutien de la FAO au programme de facilitation des échanges du Marché commun de l'Afrique orientale et australe (COMESA)

19.1 Depuis 2019, la FAO apporte son soutien au programme visant à faciliter les échanges du COMESA (financé par l'UE) et offre une assistance technique au volet sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. Plus précisément, la FAO s'est engagée auprès des pays chefs de file des communautés économiques régionales du COMESA dans les domaines décrits ci-après.

19.2 Soutien à la prise de décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments fondée sur l'évaluation des risques (mesures réglementaires et non réglementaires), en vue de faciliter l'harmonisation régionale des mesures de contrôle des aliments – Ce soutien se concrétise sous la forme d'une analyse des flux commerciaux régionaux, de la détermination des combinaisons prioritaires danger/produit, de l'organisation de formations régionales sur l'évaluation des risques chimiques et microbiologiques, à la base à l'élaboration de réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments, et de la rédaction d'une note d'orientation au sujet de l'harmonisation à l'échelle régionale. Les pays chefs de file dans ce domaine sont le Kenya, l'Ouganda, la Zambie et le Zimbabwe, mais d'autres pays (par exemple l'Eswatini, le Malawi, Maurice, le Rwanda et les Seychelles) ont également bénéficié de formations régionales. Ils ont reçu une aide dans le cadre de la définition des contrôles alimentaires réglementaires et non réglementaires associés aux combinaisons entre dangers et produits prioritaires en vue de faciliter une consultation régionale et, ensuite, l'élaboration d'un cadre d'harmonisation.

19.3 Appui au développement du contrôle des produits alimentaires importés fondé sur l'évaluation des risques (avec les Comores, Djibouti, l'Égypte, Madagascar, le Soudan et la Tunisie en tant que pays chefs de file) – La première étape de ce projet comprenait l'analyse de la situation nationale, l'organisation de formations régionales sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur l'évaluation des risques, la mise au point de procédures opérationnelles standard aux fins de l'inspection des importations et les bonnes pratiques d'importation adaptées à la situation de chaque pays, ainsi qu'un projet de document régional portant sur l'échange d'informations entre les pays à l'appui des flux commerciaux au sein des pays membres du COMESA (sur la base des documents CXG 89-2016 *Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire* et CXG 25-1997 *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation*). La deuxième étape va au-delà de ces activités et met l'accent sur l'introduction d'une planification et des pratiques d'inspection fondées sur les risques en faveur de la durabilité (profils de risque des produits alimentaires importés, des importateurs et des pays exportateurs; recours à la catégorisation des risques au service de l'inspection des denrées importées; détermination et utilisation de la gestion fondée sur les risques eu égard aux importations de denrées alimentaires, y compris s'agissant des opérations avant, pendant et après le passage de frontière).

19.4 Renforcement des organisations nationales de la protection des végétaux et création d'une plateforme de mise en réseau permettant le partage d'informations sur les dangers pour la santé des végétaux (sous la direction technique de la Convention internationale pour la protection des végétaux [CIPV]). Le projet s'achèvera en mai 2024.

20. Publications et outils élaborés par la FAO et l'OMS depuis la 45^e session de la Commission du Codex Alimentarius

FAO. 2023. The impact of pesticide residues on the gut microbiome and human health – A food safety perspective Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5306en> (sur les incidences des résidus de pesticides sur le microbiome digestif et la santé humaine du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments).

FAO. 2023. The impact of veterinary drug residues on the gut microbiome and human health – A food safety perspective. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5301en> (sur les incidences des résidus de médicaments vétérinaires sur le microbiome digestif et la santé humaine du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments).

FAO. 2023. The impact of microplastics on the gut microbiome and health – A food safety perspective. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc5294en> (sur les incidences des microplastiques sur le microbiome digestif et la santé humaine du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments).

FAO. 2023. Boîte à outils relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques au service de la sécurité sanitaire des aliments. <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>.

FAO. 2023. Foodborne antimicrobial resistance (AMR): an economic concern. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6014en> (sur le problème économique que représente la

résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire).

FAO. 2023. ACT now. Action to support implementation of Codex AMR Texts (ACT) ACT now. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6242en> (sur les mesures prises à l'appui de la mise en œuvre des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens).

FAO. 2023. Des aliments sains pour tous – Activités de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments: avancées de la science, normes et bonnes pratiques, Rome. <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CC4347FR>.

FAO. 2023. Celebrating World Food Safety Day in Europe and Central Asia. Rome. <https://www.fao.org/3/cc6266en/cc6266en.pdf> (sur la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en Europe et en Asie centrale).

FAO. 2023. Guide de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CC3926FR>.

FAO. 2023. La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2022 en chiffres et en images. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CC0798FR>.

OMS. 2022. WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation: executive summary. Genève. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/364638> (résumé de la stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 visant à renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et la coopération internationale).

OMS. 2022. Cadre stratégique de collaboration sur la résistance aux antimicrobiens. Ensemble pour une seule santé. Genève. <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240045408>.

Alliance quadripartite FAO, OMS, OMSA, PNUE. 2023. One Health Priority Research Agenda for AMR. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240075924> (sur le programme de recherche prioritaire «Une seule santé» sur la résistance aux antimicrobiens).

21. Activités régionales et nationales

Afrique

21.1 En Afrique, la FAO a exécuté un certain nombre de projets et d'activités dans les domaines indiqués ci-après.

21.2 **Évaluation du système national de contrôle des denrées alimentaires** – Des projets de coopération technique (PCT) consacrés au renforcement des systèmes de contrôle des aliments ont été mis en œuvre au Ghana, au Libéria, au Malawi et en Sierra Leone. Il s'agissait notamment de formations aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et à l'analyse des risques aux points critiques (HACCP). Dans le cadre d'un projet financé par la Commission européenne et consacré au renforcement du contrôle des aliments et à la gouvernance phytosanitaire, la FAO a facilité la réalisation des évaluations à l'aide de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, en vue d'élaborer un plan d'action chiffré à l'appui d'un contrôle des denrées alimentaires mieux adapté aux interventions globales menées par la Commission de l'UA dans le cadre de son programme relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires pour l'Afrique.

21.3 **Activités juridiques et élaboration des politiques en faveur de la sécurité sanitaire des aliments** – Les activités de la FAO relatives aux questions juridiques et aux politiques de sécurité sanitaire des aliments comprenaient l'élaboration d'un cadre national en la matière au Malawi. Au Ghana, les autorités compétentes ont bénéficié d'un soutien aux fins de l'application du nouveau règlement relatif à l'inspection des viandes (LI2405).

21.4 **Appui aux inspections fondées sur les risques** – À l'aide de directives telles que les principes de l'inspection de la viande fondée sur les risques, la classification des risques associés aux entreprises du secteur alimentaire aux fins d'une meilleure planification des inspections et l'inspection du poisson fondée sur les risques, la FAO a continué à promouvoir la prise de décisions fondée sur les risques. Une formation visant le renforcement des capacités a été proposée au Ghana et au Libéria sur les principes de l'inspection de la viande fondée sur les risques. Au Ghana, des activités ont été menées sur le recours à l'inspection à distance des denrées alimentaires à l'appui des contrôles officiels des aliments. Grâce au STDF, un laboratoire national au Mali a bénéficié d'un soutien aux fins de l'évaluation de ses équipements et de la mise au point de méthodes officielles d'analyse des traces d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et de pesticides présents dans le poisson fumé. Le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental a rédigé un guide pratique sur les systèmes d'inspection des aliments fondée sur les risques. Destiné aux autorités nationales, il permet de guider les États Membres dans l'adoption d'une approche fondée sur les risques et la prise de décisions en conséquence.

21.5 **Intégration et utilisation du modèle d'analyse des risques dans le cadre des activités de contrôle des denrées alimentaires** – Des formations consacrées au renforcement des capacités ont été mises au point au niveau régional (dans le cadre du projet d'appui de la FAO au programme de facilitation des échanges du COMESA, financé par la Commission européenne) et au niveau national (Ghana, Libéria, Malawi, Mali)

sur l'analyse des risques, l'évaluation des risques microbiens et des risques liés aux substances chimiques et la mise en œuvre du cadre de gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments. Une formation portant sur l'établissement de profils de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et la prise de décisions multifactorielles a été proposée au Niger (TCP/NER/3805).

21.6 Appui aux processus nationaux relatifs au Codex Alimentarius – La FAO a aidé le Burundi, Cabo Verde, les Comores, l'Érythrée, la Gambie, la Guinée-Bissau, le Kenya, le Mali, le Nigéria, l'Ouganda, le Soudan du Sud et la Tanzanie à renforcer leurs capacités aux fins de leur participation aux travaux du Codex Alimentarius par l'intermédiaire du FFC. Cet appui comprenait la compréhension de la structure et du fonctionnement du Codex Alimentarius, ainsi que des principes de l'analyse des risques, en tant que fondements du processus d'établissement des normes, et des activités de sensibilisation et de mobilisation. Les formations ont été proposées aux communautés économiques régionales (COMESA, Communauté de l'Afrique de l'Est [CAE], Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest [CEDEAO] et SADC) sous la forme de groupes de travail électroniques et via un système en ligne de communication des observations. La FAO, en collaboration avec l'OMS et le PAM, a organisé en ligne des conférences conjointes afin de célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2021 et en 2022 et a encouragé les gens à rendre leur alimentation plus sûre afin d'être en meilleure santé.

21.7 L'OMS continue à soutenir la surveillance intégrée des bêta-lactamases à spectre étendu (BLSE) dans les *E. coli*, à la fois au sein de la filière alimentaire, chez les êtres humains et dans l'environnement de quatre pays de la région Afrique (Burkina Faso, Ghana, Nigéria et Sénégal), et s'efforce de mettre en œuvre cette surveillance dans deux pays supplémentaires (Côte d'Ivoire et Togo). Le renforcement des capacités des structures nationales du Codex et de la participation concrète aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius se poursuit grâce au FFC dans huit pays (Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Éthiopie, Guinée, Malawi, Maurice et Zambie) et a débouché, entre autres, sur l'élaboration de manuels de procédure visant à guider la gestion efficace du Codex au niveau national, l'élaboration de normes alimentaires nationales alignées sur le Codex et la promotion de l'adoption plus large des normes du Codex. Une évaluation du projet financé par le FFC au Sénégal, réalisée en 2023, a permis de relever des progrès remarquables quant au renforcement des capacités relatives aux travaux du Codex et de définir de nouvelles mesures prioritaires s'agissant des activités futures. La mise au point d'un plan d'action chiffré et définitif est en cours. Les capacités relatives à l'établissement et/ou au renforcement des mécanismes de collaboration multisectorielle en cas d'épisodes intéressant la sécurité sanitaire des aliments au niveau national ont été améliorées au moyen de la plateforme INFOSAN et de l'exécution de plans par étapes au Bénin, au Cameroun, en Côte d'Ivoire, en Guinée, en Sierra Leone et au Sénégal, ainsi que de formations destinées au Libéria, au Mali et à la Namibie. Dans le cadre des efforts consentis aux fins du renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, Cabo Verde bénéficie d'un soutien quant à l'évaluation de son système national et des personnes référents d'États membres ont été formées à l'utilisation de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments. Le Cameroun bénéficie d'un soutien en vue de l'introduction à titre expérimental de l'initiative en faveur de marchés alimentaires sains dans le cadre de deux marchés de Douala. Un webinaire a été organisé à l'échelle continentale par la Commission de l'UA et l'OMS, en collaboration avec la FAO, le PAM et le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique. Dans le sillage de l'Année de la nutrition de l'Union africaine, en 2022, ce webinaire a servi de forum visant à remédier au manque d'informations sur les liens inextricables entre la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, afin de parvenir à un niveau de santé et de bien-être optimal.

Asie-Pacifique

21.8 Dans la région Asie et Pacifique, la FAO continue à apporter une assistance technique aux pays afin d'améliorer divers éléments des systèmes de contrôle des aliments. Le renforcement des capacités des autorités compétentes au Bangladesh, au Cambodge et en Mongolie portait notamment sur le renouvellement des lois, des règlements et des politiques relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires, l'harmonisation des normes nationales par rapport au Codex et la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique. À Sri Lanka, la FAO et l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) contribuent conjointement au renforcement des contrôles, de la production jusqu'à la consommation, en collaboration avec le Gouvernement, le secteur privé et les organisations de consommateurs, grâce à un financement de l'UE. Un plan par étapes visant la réforme du système relatif à la sécurité sanitaire des aliments est en cours d'élaboration. L'amélioration du marché des produits frais, domaine d'activité crucial après l'onde de choc de la pandémie, a démarré au Bangladesh, au Népal et en République démocratique populaire lao. Des projets qui intègrent divers codes d'usages et normes sont actuellement menés en Inde et en Mongolie en vue d'accroître les revenus des agriculteurs au sein, respectivement, de la filière des épices (financements du STDF) et des chaînes de valeur liées à l'élevage. Un autre projet financé par le STDF et consacré au renforcement des capacités d'analyses microbiologiques au sein du laboratoire national de santé publique des Îles Salomon a été mené à bien. Les activités y relatives ont été réalisées pour la plus grande part à distance en raison des restrictions imposées pendant une longue période du fait de la pandémie.

21.9 En collaboration avec le secrétariat à Rome et grâce à des financements du Japon à l'appui des projets du Codex en faveur des pays de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE), le Bureau régional de la FAO a mis au point une série de formations multilingues sur le Codex qui sont mises en ligne et peuvent être téléchargées gratuitement. Ces formations couvrent les bases du Codex, les comités et les organes scientifiques de celui-ci, son rôle et sa structure à l'échelon national, le rôle de la science et de l'analyse des risques, le Programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et les comités de coordination FAO/OMS. Le renforcement des capacités scientifiques et techniques au sein des pays de l'ANASE a continué, en particulier quant aux programmes nationaux de suivi des résidus de pesticides. Des indicateurs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ont été présélectionnés au Bangladesh en vue de les réduire à un petit ensemble en deux ans. En 2022, la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments a été célébrée à l'occasion d'un webinaire de l'Alliance quadripartite de l'approche «Une seule santé» (avec le PAM) sur le thème des mesures multisectorielles, des liens entre les résultats du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et l'importance que revêt l'amélioration de l'hygiène et de l'assainissement au sein des marchés traditionnels de denrées alimentaires dans la région, afin de proposer des aliments sans danger, frais, abordables et sains. L'objectif était aussi de mieux comprendre les rôles et les responsabilités des différents acteurs dans la promotion d'une alimentation saine.

21.10 En collaboration avec le Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée, le FFC a organisé en 2022 un atelier de formation pilote sur les bonnes pratiques du Codex qui a réuni 15 participants du Bhoutan, de Gambie, des Maldives, de Maurice et du Népal.

21.11 Dans la région Asie du Sud-Est de l'OMS, le Bhoutan, l'Inde et le Népal continuent à mettre en œuvre des activités de groupe du FFC et les Maldives et Timor-Leste ont entamé l'exécution d'un projet du FFC. Dans le cadre d'un projet du FFC, des simulations de travaux du Codex ont été organisées afin de mobiliser concrètement les fonctionnaires népalais chargés de la sécurité sanitaire des aliments. Des fonctionnaires bhoutanais chargés de la sécurité sanitaire des aliments y ont participé à distance en raison d'une période de quarantaine de 21 jours. L'expérience a été positive et des formations pratiques sur la participation aux réunions du Codex ont été organisées à Timor-Leste. Des experts de la région Asie du Sud-Est de l'OMS facilitent par ailleurs la réalisation de simulations des travaux du Codex à Maurice. De même, un appui est apporté à la tenue d'ateliers de sensibilisation au Codex de haut niveau au Bhoutan et au Népal. Une réunion hybride des coordonnateurs des projets FFC du Bhoutan, d'Inde et du Népal a été organisée à Katmandou afin de faciliter les débats relatifs aux projets de normes Codex relatives aux épices. La FAO et l'OMS ont soutenu l'organisation de l'atelier de lancement du projet en 2022. L'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments est l'un des domaines dans lesquels les capacités devraient être renforcées selon les États membres qui ont participé aux réunions du Codex et la contamination chimique des aliments, qui entrave les échanges commerciaux internationaux, constitue un nouveau défi. L'OMS a collaboré avec l'équipe chargée de l'initiative Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres et avec la délégation de l'UE en Inde afin d'assurer la participation de pays tels que le Bhoutan et les Maldives à la formation consacrée à l'évaluation des risques organisée en 2022 au Centre international de formation par l'Autorité indienne des normes et de la sécurité sanitaire des aliments. Une évaluation du système national de contrôle des denrées alimentaires de Timor-Leste a été réalisée en 2022. Une réunion d'examen final du projet collectif mené grâce au FFC a été organisée à Thimphu (Bhoutan) en 2023 et a permis de définir des activités relatives aux Codex qu'il faudrait mener à l'avenir. Un film documentaire est en cours d'élaboration afin d'illustrer les bonnes pratiques que sont les demandes soumises à titre collectif et la mise en œuvre d'activités tant conjointes qu'individuelles à l'échelle nationale et au titre du FFC. Les bureaux régionaux de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est et le Pacifique occidental travaillent de concert à l'élaboration de documents d'orientation au service de l'atténuation des risques pour la santé publique qui apparaissent sur les marchés traditionnels de la région Asie et Pacifique et une réunion de sensibilisation des fonctionnaires responsables de la sécurité sanitaire des aliments sera de nouveau organisée en 2023, après celle de 2022. De la même manière, les deux bureaux régionaux ont entamé de nouvelles activités consacrées à l'analyse systématique des contaminants chimiques dans les aliments, avec le concours des centres OMS de collaboration sur l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments à Beijing, Hong-Kong et Singapour. Ces activités continueront en 2024-2025. La FAO et l'OMS ont organisé un webinaire consacré à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments le 1^{er} juin 2023.

21.12 Dans la région pour le Pacifique occidental, la FAO et l'OMS ont apporté leur soutien à la formulation de demandes bien étayées dans le cadre du septième cycle du FFC, demandes formulées par les Îles Cook, les Îles Salomon, Kiribati, la Mongolie, la Papouasie-Nouvelle-Guinée et Vanuatu. Deux comités de coordination de la région ont aussi bénéficié d'un soutien.

21.13 **Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie** – La 22^e session du Comité de coordination pour l'Asie s'est tenue à distance les 12, 13, 14, 17 et 18 octobre 2022. Y ont participé sept États membres du Pacifique occidental (Chine, Japon, Malaisie, Philippines, République de Corée, Singapour et Viet Nam). La réunion a été le cadre de débats sur les nouveaux enjeux liés aux conséquences de la pandémie de covid-19 dans la filière alimentaire de la région eu égard à la sécurité sanitaire des aliments. Elle a aussi

permis d'examiner trois projets de normes régionales sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de microorganismes appartenant à l'espèce *Bacillus*, les raviolis surgelés et le riz cuit enveloppé dans des feuilles, ainsi qu'une nouvelle proposition visant l'élaboration d'une norme régionale sur les friandises traditionnelles

21.14 Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest – La 16^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest s'est tenue à Nadi (Fidji), en janvier 2023. Il s'agissait à la fois de la première réunion du Comité organisée depuis le début de la pandémie de covid-19 et de la première réunion du Codex Alimentarius de l'année marquant le 60^e anniversaire du Codex. Parmi les 14 États membres du Comité, 12 ont pu assister aux séances en personne et deux y ont participé à distance. L'allocution principale a porté sur les enseignements tirés de la pandémie de covid-19 dans la perspective de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments. La réunion a été le cadre d'un examen du projet de norme régionale relative au jus de noni fermenté. Trois nouveaux thèmes possibles, sur la farine de fruit à pain, la noix de Galip et le poisson et les produits de la pêche, ont été proposés en vue de l'élaboration de normes régionales. Des États membres (Fidji, Îles Salomon, Kiribati, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa et Tonga) ont fait valoir qu'il fallait renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et apporter un appui technique aux laboratoires d'analyse des aliments. Une manifestation a été organisée par la FAO et l'OMS en marge de la session afin d'examiner les stratégies et cadres mondiaux et régionaux dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Cette manifestation a aussi permis aux États membres de faire savoir quelles étaient leurs priorités dans la région Pacifique. Elle a été conçue comme une suite de la table ronde organisée à distance en 2021. Le renforcement des activités du Codex dans la région Pacifique est essentiel pour harmoniser les cadres juridiques intéressant la sécurité sanitaire des aliments en tenant compte des éléments scientifiques au service de la prise de décisions et conformément au Cadre d'action pour la sécurité sanitaire des aliments dans la région du Pacifique occidental.

Europe et Asie centrale

21.15 Dans la région Europe et Asie centrale, les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS se sont employés à renforcer les capacités techniques des autorités nationales de contrôle des aliments et des entreprises du secteur alimentaire en matière d'approches fondées sur les risques au moyen des activités nationales et régionales décrites ci-après.

21.16 Dans le cadre d'un projet régional, une aide est apportée à l'Azerbaïdjan, à la République de Moldova, au Tadjikistan, à la Turquie et au Kirghizistan afin d'améliorer les contrôles officiels des aliments et la communication sur les risques, y compris les systèmes d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce projet permet de soutenir le renforcement des capacités d'inspection fondée sur les risques. Les capacités techniques qui permettent de faire face aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments ont quant à elles été renforcées en Azerbaïdjan, en République de Moldova et en Turquie. Divers pays mettent sur pied des groupes de coordination interinstitutions responsables de la gestion des crises et élaborent, entre autres, un plan d'intervention d'urgence dans lequel sont clairement définies les mesures à prendre en temps de crise en matière de sécurité sanitaire des aliments. En temps normal comme dans les situations d'urgence, la communication des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments est une composante intégrale du processus d'analyse des risques. En mars 2023, un atelier régional a été organisé à Istanbul à l'intention des autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments des pays bénéficiaires (dans le cadre du projet régional du Programme de partenariat FAO-Turquie financé par la Turquie). Des séances techniques portaient notamment sur la communication des risques pour la sécurité sanitaire des aliments. Les contributions et le soutien apporté à l'Azerbaïdjan dans le cadre du projet de législation relative à l'alimentation ont donné de bons résultats, ce projet ayant été adopté et voté par le Parlement à la mi-2022.

21.17 Dans le cadre de la quatrième phase du Programme européen de voisinage en faveur de l'agriculture et du développement rural, la Géorgie bénéficie d'un soutien dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et des mesures sanitaires et phytosanitaires. Cet appui porte notamment sur le renforcement des capacités opérationnelles et techniques des organismes et ministères compétents aux fins de l'exécution des réformes intéressant la sécurité sanitaire des aliments et les mesures sanitaires et phytosanitaires. Il vise aussi les producteurs et les PME au moyen de dispositifs comportant une subvention de contrepartie qui associe formation à la sécurité sanitaire des aliments et achat d'équipements permettant de renforcer les capacités relatives à l'application des normes de sécurité sanitaire des aliments. Un soutien à l'exportation des produits agricoles géorgiens est aussi offert. Grâce à un autre projet, les productrices de fromage ont bénéficié en Géorgie d'un soutien visant à améliorer leur production, l'hygiène et les pratiques relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre plus vaste de leur autonomie financière. La deuxième phase de ce projet est en cours d'élaboration avec le donateur suisse.

21.18 La FAO facilite l'application de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments en Azerbaïdjan, au Bélarus et en Géorgie. L'OMS a aidé le Tadjikistan à évaluer les capacités de son système national de contrôle des aliments.

21.19 La FAO continue à soutenir le Kirghizistan aux fins du renforcement des capacités des producteurs de fruits et légumes, ainsi que des compétences des spécialistes de l'inspection des systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires dans le secteur des fruits et légumes. Des maîtres formateurs ont participé à une formation sur les bonnes pratiques agricoles et les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Une autre formation destinée aux producteurs et aux transformateurs a été conduite au niveau régional au Kirghizistan. Le projet était aussi axé sur les connaissances et les compétences complémentaires des principales autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et des inspections fondées sur les risques, ainsi que sur les capacités d'inspection.

21.20 La FAO continue à soutenir l'exécution des deux projets financés par le FFC en Azerbaïdjan et en Macédoine du Nord afin de renforcer la participation de ces pays aux travaux du Codex Alimentarius. Les deux projets reposent sur des activités de jumelage et de mentorat, des améliorations au niveau national en termes de programmation et la consolidation grâce à la participation aux sessions prioritaires du Codex. Une manifestation régionale tenue les 14 et 15 septembre 2023 à Bakou (Azerbaïdjan) portait sur l'amélioration de la participation à l'établissement des normes et au Codex en Europe en Asie centrale et visait à faciliter l'échange d'expérience entre les pays bénéficiant de projets financés par le FFC, ainsi que les débats sur l'approche «Une seule santé».

21.21 Dans le cadre de l'approche «Une seule santé», la FAO a rédigé et publié en anglais un rapport régional d'évaluation juridique consacré aux résultats d'une analyse de la législation intéressant la résistance aux antimicrobiens et l'utilisation des agents antimicrobiens dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture en Arménie, au Bélarus, au Kazakhstan, au Kirghizistan et au Tadjikistan (<https://www.fao.org/documents/card/en/c/CC5249EN>). Outre le résumé des résultats de l'analyse, le rapport porte sur les lois et les réglementations pertinentes en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'application du nouvel outil au service de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens a débuté au Kirghizistan.

21.22 Les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS rédigent actuellement une note technique destinée aux décideurs sur les liens entre l'approche «Une seule santé», les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments et la gestion des problèmes correspondants.

21.23 L'OMS continue à soutenir la mise en œuvre des projets financés par le FFC au Kazakhstan et au Turkménistan afin de renforcer la participation de ces pays aux travaux du Codex Alimentarius.

21.24 Elle aide aussi l'Ouzbékistan et le Tadjikistan à présenter des demandes solides au titre du FFC. La mise en œuvre du projet mené en Ouzbékistan a démarré en août 2023. Le projet au Tadjikistan devrait commencer début 2024.

21.25 Le 28 juin 2023, à l'occasion de la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, la FAO et l'OMS ont organisé conjointement un webinaire sur l'approche «Une seule santé» et la sécurité sanitaire des aliments.

21.26 Afin de soutenir l'échange rapide d'informations dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, l'OMS et la FAO ont organisé un atelier sous-régional à l'intention des pays d'Asie centrale. Cet atelier était axé sur le renforcement de la participation des pays au réseau INFOSAN et sur la facilitation des échanges d'informations entre voisins en matière de sécurité sanitaire des aliments.

21.27 À l'appui de la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé», l'OMS a organisé un atelier sous-régional sur le traitement des maladies d'origine alimentaire et les zoonoses dans la sous-région des Balkans occidentaux. Cet atelier a permis de déterminer des facteurs favorables, des obstacles et des mesures prioritaires quant à la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé», afin de faciliter celle-ci dans divers pays et différents domaines.

Amérique latine et Caraïbes

21.28 En Amérique latine, diverses activités ont été mises en œuvre par la FAO au cours de l'année 2022.

21.29 En mai et juin 2022, la FAO a organisé deux manifestations en ligne avec les autorités et délégations nationales chargées de la réglementation et de la supervision des politiques relatives aux aliments pour animaux dans sept pays d'Amérique du Sud partenaires du projet (Argentine, Brésil, Colombie, Chili, Paraguay, Pérou et Uruguay) en vue d'établir des contacts et d'étayer un programme de travail commun pour les années 2022 et 2023.

21.30 Afin d'agir concrètement, la première table ronde de la FAO sur la résistance aux antimicrobiens s'est tenue à Mexico en juillet 2022, dans le cadre de l'atelier latino-américain organisé par FEEDLATINA sur les enjeux réglementaires de la nutrition animale en Amérique latine, espace de travail conjoint et collaboratif qui réunit les acteurs des secteurs public et privé liés à la gouvernance des politiques intéressant les aliments pour animaux dans la région. L'adhésion et la participation du secteur privé est un facteur déterminant pour que les politiques de lutte contre la résistance aux antimicrobiens mises au point dans le secteur de l'alimentation animale donnent de bons résultats.

21.31 Dans le cadre des activités du projet tripartite consacré aux activités de lutte en commun contre la résistance aux antimicrobiens, la FAO a organisé en ligne, en septembre 2022, une conférence au cours de laquelle des spécialistes de différentes disciplines et de diverses régions du monde ont partagé leurs connaissances pratiques et l'expérience acquise en matière de communication des risques, de sensibilisation et d'évolution des comportements eu égard à la résistance aux antimicrobiens avec des agents techniques et des responsables de la communication issus des secteurs public et privé et du monde universitaire en Amérique latine et dans les Caraïbes. Le webinaire consacré au partage des connaissances et de l'expérience acquise en matière de sensibilisation au problème de la résistance aux antimicrobiens et de communication sur les risques a réuni plus de 150 participants de 21 pays. Il a permis de souligner qu'il était important d'améliorer les politiques nationales qui permettent de concrétiser ces engagements généraux.

21.32 La FAO, dans le cadre du projet de collaboration tripartite, a organisé à Santiago (Chili), du 14 au 17 novembre 2022, une table ronde technique visant à examiner les politiques nationales relatives à la résistance aux antimicrobiens eu égard à la production d'aliments médicamenteux. Y ont assisté des délégués officiels chargés de l'alimentation animale de six pays sud-américains. Les points forts et les lacunes des politiques publiques et privées relatives aux aliments médicamenteux ont été recensés au moyen d'un modèle de points de référence normalisés conçu par la FAO. Les activités consacrées aux aliments médicamenteux permettent de combler une lacune importante en ce qui concerne la voie épidémiologique relative à la résistance aux antibiotiques, l'accent étant mis sur les politiques intéressant les aliments pour animaux et les systèmes de contrôle de ces derniers.

21.33 Un atelier régional portant sur les politiques et défis intéressant la résistance aux antimicrobiens dans le secteur de l'alimentation animale organisé par la FAO à Buenos Aires (Argentine) du 5 au 7 septembre 2023 avait pour objectifs de considérer la gestion des risques liés à la résistance aux antimicrobiens du point de vue du secteur de l'alimentation animale et de promouvoir la programmation de cette gestion dans les structures de gouvernance qui conduisent les interventions au niveau national, à l'aide de dialogues ouverts et interdisciplinaires fondés sur la situation de sept pays d'Amérique du Sud du point de vue de la gouvernance.

21.34 Le Service droit et développement de la FAO, en collaboration avec le Bureau régional de l'Organisation pour l'Amérique latine et les Caraïbes, les organismes de l'Alliance quadripartite en Amérique latine et leurs équipes juridiques, à Genève et à Paris, ont conduit un atelier régional qui a permis de présenter, le 22 novembre 2022, l'outil d'évaluation de la législation intéressant la résistance aux antimicrobiens dans le cadre de l'approche «Une seule santé». Cette activité a été mise en œuvre à distance à l'occasion de l'édition 2022 de la Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens. Y ont pris part 116 spécialistes de la région Amérique latine et Caraïbes.

21.35 Dans le cadre du Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens au Pérou, des techniciens de laboratoire des services nationaux de santé agricole (SENASA) du Ministère du développement agricole et de l'irrigation, de l'Agence nationale de la santé dans le secteur halieutique (SANIPES) du Ministère de la production et de la Direction générale de la santé environnementale et de la sécurité sanitaire des aliments (DIGESA) du Ministère de la santé ont participé à un stage organisé du 28 novembre au 2 décembre 2022 à l'UISDC-SENASICA (Mexique), Centre de référence de la FAO dans la lutte contre la résistance aux antimicrobiens, afin de renforcer les capacités des laboratoires.

21.36 Le 7 décembre 2022, dans le cadre du projet à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens, la FAO a organisé le troisième rendez-vous de la série de webinaires visant à renforcer les capacités sur les thèmes du Codex qui présentent un intérêt pour la région Amérique latine et Caraïbes. Le secrétariat du Codex s'est occupé de la raison d'être, de l'utilisation et de la mise au point des normes, des directives et des codes d'usages du Codex. En 2023, il s'agit d'une activité permanente qui rassemble les questions à l'intersection entre la sécurité sanitaire des aliments et la résistance aux antimicrobiens suivant la perspective «Une seule santé». En 2022, à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, la FAO a collaboré avec le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes et des organisations régionales (OPS, Organisme international régional de santé végétale et animale [OIRSA] et Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture [IICA]) afin d'organiser une manifestation régionale. L'OIRSA a été l'organisme chef de file des célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2022. En 2023, ce fut le tour de l'IICA, avec l'appui de la FAO et d'autres organismes.

21.37 La FAO a apporté son soutien aux travaux du Comité cubain du Codex, dans le cadre du projet correspondant du FFC2.

21.38 Le Service droit et développement de la FAO, avec le soutien du Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes, aidera la Barbade à mettre sur pied un organisme unique chargé de la sécurité sanitaire des aliments, grâce à une assistance d'ordre juridique, et à organiser la simulation d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de tester les goulets d'étranglement du nouveau système.

21.39 Un atelier régional consacré à la sécurité sanitaire des aliments et au renforcement des capacités des pays d'Amérique latine en matière d'évaluation des risques des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (GCP/RLA/228/FRA-F) s'est tenu en novembre 2022 à Santiago (Chili). Sept pays y ont participé. Cet atelier en présentiel marquait la fin d'une formation composée de 10 séances proposées au cours de la période 2020-2021.

21.40 En 2023, on peut citer:

- les 18 et 19 juillet, dans le cadre du Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens au Pérou, l'organisation par la FAO d'un forum international sur la surveillance de la résistance aux antimicrobiens au titre de l'approche «Une seule santé», en tant qu'élément du plan visant à renforcer les capacités de diagnostic microbiologique, d'analyse et d'interprétation des informations sur la résistance aux antimicrobiens;
- les 11 et 12 octobre, en collaboration avec le PNUE, l'organisation par la FAO d'une formation consacrée à une approche multisectorielle visant à s'attaquer aux effets de la résistance aux antimicrobiens sur l'environnement, le but étant de proposer une première conception de l'importance de l'environnement par rapport aux problèmes de la résistance aux antimicrobiens, de répondre au besoin d'une approche coordonnée dans l'optique «Une seule santé» et, ainsi d'œuvrer en faveur de solutions multisectorielles et interinstitutionnelles;
- de juillet à octobre, les efforts consentis par la FAO en vue d'intégrer les pays des Caraïbes au sein de la plateforme de partenariat multipartite sur la résistance aux antimicrobiens. À cet égard, plusieurs pays des Caraïbes ont manifesté leur intérêt et ont demandé de devenir membre;
- de septembre à décembre, le soutien apporté à la Colombie dans le cadre du projet à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens, aux fins de la mise en place d'une unité chargée de la collecte et de l'analyse des données et de la communication des informations obtenues à partir des programmes, des plans et des activités en rapport avec la résistance aux antimicrobiens dans la production primaire des aliments d'origine animale. Cette activité vise à renforcer les capacités nationales de gestion et d'analyse épidémiologique des données relatives à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des agents antimicrobiens au niveau de la production primaire et à renforcer la mise en œuvre des plans nationaux de surveillance de la résistance aux antimicrobiens.

21.41 La Bolivie, El Salvador, le Guatemala et le Guyana bénéficient du soutien de l'OPS/OMS aux fins du renforcement de leurs capacités et de la consolidation de leur programme national relatif au Codex Alimentarius par l'intermédiaire du FFC. Ces pays mettent en œuvre leur plan stratégique eu égard au Codex Alimentarius et améliorent la participation des parties prenantes nationales aux processus d'établissement et d'application des normes. Ils ont consenti des efforts importants afin de sensibiliser davantage au Codex Alimentarius en conduisant des formations en présentiel sur celui-ci et les différentes normes. Au cours de l'année, les pays ont analysé leurs lacunes, ont mené des programmes de mentorat et ont participé à des visites d'évaluation comparative afin de tirer parti d'autres expériences et de rendre leur point de contact du Codex pleinement opérationnel.

21.42 L'OPS/OMS a proposé une formation consacrée à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'intention d'El Salvador en janvier, afin d'améliorer la compréhension globale des principes de ce type d'analyse dans le cadre du système national de contrôle des aliments.

21.43 Une formation régionale sur la gestion des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et les limites maximales de contaminants chimiques dans les denrées alimentaires a été conduite en Équateur en juillet. Y ont participé des fonctionnaires gouvernementaux d'Argentine, du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de Cuba, d'Équateur, d'El Salvador, du Guatemala, du Honduras, de Panama, du Paraguay, du Pérou et d'Uruguay.

21.44 En 2023, à l'occasion de la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, l'OPS/OMS, la FAO, l'OIRSA, l'IICA, le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes et l'Agence caribéenne de santé agricole et de sécurité sanitaire des aliments ont organisé conjointement deux webinaires sur la sécurité sanitaire des aliments et le Codex Alimentarius les 5 et 6 juin.

21.45 L'OPS/OMS, en concertation avec les pays de la région Amérique latine et Caraïbes, a élaboré un guide sur les bonnes pratiques dans le cadre des marchés alimentaires traditionnels, ainsi qu'un outil de diagnostic permettant d'évaluer les capacités des commerces alimentaires concernés et de catégoriser ces derniers selon les risques. À cet égard, l'OPS/OMS a mené des expérimentations sur quatre marchés en Colombie en juin, puis sur deux marchés transfrontaliers en République dominicaine et à Haïti, en septembre. La tenue d'une réunion de sensibilisation sur les bonnes pratiques dans le cadre des marchés alimentaires traditionnels est prévue en novembre.

21.46 Le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des aliments (INFAL) a conduit deux séminaires techniques en ligne sur le dépistage de *Campylobacter* dans l'alimentation, ainsi que sur le profil de risque des bactéries résistantes dans les aliments, à l'intention des laboratoires du réseau. Par ailleurs, trois programmes de renforcement des capacités professionnelles étaient prévus en septembre et octobre sur la gestion des risques dans les laboratoires d'analyse, les qualités requises des équipements relatifs à la chromatographie liquide et à la chromatographie en phase gazeuse et la figure de vérificateur principal de la norme ISO 17025/2017. L'INFAL a aussi mis en place trois essais régionaux consacrés aux compétences relatives à la détermination de la présence de pesticides dans l'ananas, programmes auxquels ont participé 23 laboratoires du Brésil, du Belize, de Colombie, du Guatemala, du Guyana, du Paraguay et d'Uruguay, ainsi que, en octobre, à la détermination de la présence d'*E. Coli* et de *Salmonella* dans la viande.

21.47 L'OPS/OMS a signé avec le Gouvernement du Guyana un accord de coopération technique portant sur la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'approche «Une seule santé». Cet accord prévoit la formulation d'orientations techniques à l'intention des autorités guyaniennes sur l'utilisation de l'instrument relatif au rapport annuel d'autoévaluation d'État partie au service de formations pratiques de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces formations visent la mise au point de plans d'échantillonnage des pathogènes d'origine alimentaire dans la filière avicole et les tests relatifs aux pathogènes résistants d'origine alimentaire au moyen de techniques phénotypiques et génotypiques, ainsi qu'aux contaminants chimiques dans les aliments.

21.48 Dans le cadre du projet financé par l'UE consacré aux activités de lutte en commun contre la résistance aux antimicrobiens, l'OPS/OMS, en collaboration avec SENASICA-Mexique, a conduit une formation pratique sur les méthodes phénotypiques et génotypiques appliquées aux pathogènes résistants eu égard à la sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé des fonctionnaires gouvernementaux des services chargés de la sécurité sanitaire des aliments et des services vétérinaires d'Argentine, de Bolivie, du Brésil, du Chili, de Colombie, du Paraguay, du Pérou et d'Uruguay.

21.49 L'OPS/OMS, en collaboration avec l'Agence caribéenne de santé publique, a conduit une série d'enquêtes visant à évaluer les incidences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments et apporte une assistance technique à la Barbade et à Trinité-et-Tobago dans le cadre de l'élaboration de leur plan national relatif à la sécurité sanitaire des aliments résiliente face au changement climatique. Une série de webinaires a par ailleurs été lancée afin de mieux faire connaître les enjeux liés à la sécurité sanitaire des aliments et au changement climatique dans les Caraïbes.

21.50 L'OPS/OMS est responsable, conjointement avec la FAO et l'Université du Minnesota, d'un projet du STDF consacré au renforcement des capacités en matière d'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine. Ce projet vise à réaliser des enquêtes de référence et de fin de projet qui permettent d'évaluer les capacités nationales d'analyse des risques, ainsi qu'à élaborer un programme de formation hybride en ligne destiné aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments, à expérimenter des études de cas de l'analyse des risques au niveau des pays sur la base des priorités nationales et à tirer parti d'une approche de coopération Sud-Sud afin de renforcer durablement les capacités d'analyses des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Proche-Orient

21.51 L'OMS et la FAO ont soutenu la présentation et l'examen de la demande de la République arabe syrienne, assortie de conditions, dans le cadre du sixième cycle du FFC 2. L'appui financier correspondant est en cours d'examen. Il est suspendu aux adaptations finales qui seront apportées au projet.

21.52 Des activités particulières ont été menées à l'occasion de manifestations de grande ampleur. En Égypte, une formation de formateurs a été mise au point à l'intention des inspecteurs des denrées alimentaires du Ministère de la santé et de la population et de l'Autorité nationale responsable de la sécurité sanitaire des aliments. Une autre formation portant sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire a ensuite été proposée aux personnes qui manipulent les produits alimentaires. Au Qatar, une simulation de flambée épidémique d'origine alimentaire a été mise au point et proposée sous la forme d'un exercice sur table, à l'intention des équipes d'intervention rapide, afin de renforcer les capacités de détection et d'identification précoces des problèmes intéressant la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les capacités de communication rapide aux autorités nationales compétentes et au réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments.

21.53 La FAO et l'OMS ont proposé conjointement une formation à distance consacrée aux contrôles de la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des inspecteurs des denrées alimentaires. Les contrôles réalisés à l'échelle nationale et adaptés à la situation locale en tenant compte des principes, des directives et des objectifs convenus par les organisations internationales visaient à mettre en œuvre un ensemble cohérent de contrôles à l'importation mieux ajustés par rapport aux besoins du pays.

21.54 En 2023, à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, l'OMS a organisé une formation hybride consacrée à l'amélioration des interventions en cas d'urgence liée à des problèmes de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale. Destinée aux personnels du Ministère jordanien de la santé et de l'administration jordanienne chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques, la formation avait pour objectifs de renforcer leur participation au réseau INFOSAN et de faciliter les échanges d'informations lors des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments.

21.55 En 2022, en collaboration avec les centres pour le contrôle et la prévention des maladies des États-Unis d'Amérique et les centres de la région qui collaborent avec l'OMS, le Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale a proposé une série de formations consacrées aux enquêtes en cas de flambée épidémique d'origine alimentaire, à l'intention de six pays. La formation consistait en une étude de cas conforme aux Directives du Codex relatives à la gestion des flambées épidémiques d'origine alimentaire et biologique.

21.56 À sa 69^e session, le Comité régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale a publié une résolution et établi un cadre régional quadripartite qui permet aux pays d'élaborer et d'appliquer des solutions axées sur la communauté et fondées sur les risques aux fins de la lutte contre les nouvelles zoonoses, les zoonoses à caractère endémique, les maladies à transmission vectorielle et les maladies tropicales négligées, la résistance aux antimicrobiens et les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de l'eau, au moyen de l'approche «Une seule santé» et avec la participation de tous les acteurs concernés. Par la suite, a été organisée la réunion régionale quadripartite visant à accélérer la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé» dans la région de la Méditerranée orientale.