

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 9 de l'ordre du jour

CX/CAC 22/45/16

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Introduction

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

Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS: 3.1 Covid-19, 3.2 Travaux de l'Alliance quadripartite (FAO/OMS/OMSA/PNUF), 3.3 Radionucléides dans les aliments, 3.4 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, 3.5 Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), 3.6 L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2022, 3.7 Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 3.8 Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire des algues marines, 3.9 Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, 3.10 Fourniture d'avis scientifiques conjoints de la FAO et de l'OMS au Codex Alimentarius

Questions émanant de la FAO: 4.1 Covid-19, 4.2 Questions issues de la 170^e session du Conseil de la FAO, 4.3 Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031, 4.4 Résistance aux antimicrobiens, 4.5 Élaboration de la Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition, 4.6 Élaboration de directives techniques FAO- AIEA-COI sur la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations d'algues nuisibles, 4.7 Travaux de la FAO sur les microplastiques et la sécurité sanitaire des aliments, 4.8 Élaboration d'orientations techniques de la FAO relatives à la mise en œuvre de systèmes de notification électronique pour le contrôle des aliments, 4.9 Publication de la FAO sur les prévisions en matière de sécurité sanitaire des aliments, 4.10 Examen de la littérature scientifique relative à l'impact sur le microbiome digestif de substances intéressant la sécurité sanitaire des aliments, 4.11 Travaux de la FAO consacrés à la prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments pour obtenir les meilleurs résultats en matière de santé dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée, 4.12 Méthodes de laboratoire à l'appui des normes Codex, 4.13 Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus à partir d'animaux et de micro-organismes à ADN recombiné

Questions émanant de l'OMS: 5.1 La nouvelle unité «Une seule santé» et le Groupe d'experts de haut niveau sur l'approche «Une seule santé», 5.2 Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé et actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, 5.3 Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels, 5.4 Résistance aux antimicrobiens, 5.5 Directives de l'OMS sur la teneur en protéines laitières des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi pour le traitement de la malnutrition aiguë sévère sans complications, 5.6 Élimination des acides gras trans de production industrielle, 5.7 Alcool, 5.8 Covid-19, 5.9 Réduction de la consommation de sodium/sel des populations, 5.10 Charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, 5.11 Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021, 5.12 Rapport de l'OMS sur les risques pour la santé humaine de l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement, 5.13 Qualité de l'eau de boisson

2. Recommandations

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

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

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

3.1 Covid-19

3.1.1 Tandis que la pandémie mondiale de covid-19 évolue, la FAO et l'OMS continuent de tenir les États Membres informés des questions afférentes à la covid-19 et à la sécurité sanitaire des aliments.

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

FAO: le portail unique de la FAO relatif à tous les aspects de ses travaux sur le nouveau coronavirus (covid-19) est accessible à l'adresse <http://www.fao.org/2019-ncov/fr/>.

OMS: le Département Nutrition pour la santé et le développement de l'Organisation mondiale de la Santé a mis en ligne une page regroupant tous les documents qui portent sur la covid-19, la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments: <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition><https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/covid-19> (en anglais) ainsi qu'une rubrique questions-réponses concernant la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de la pandémie de covid-19: <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>.

3.2 Travaux de l'Alliance quadripartite (FAO/OMS/OMSA/PNUE)

3.2.1 À sa réunion exécutive annuelle de mars 2022, l'Alliance tripartite en faveur d'«Une seule santé», composée de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA), est officiellement devenue une alliance quadripartite, avec la signature d'un protocole d'accord¹ avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). De plus, l'OMS a succédé à la FAO à la présidence de l'Alliance quadripartite pour la période 2022-2023.

3.2.2 Afin de répondre à l'appel de la communauté internationale, qui a demandé que les futures pandémies zoonotiques soient prévenues et que la santé soit promue durablement au moyen de l'approche «Une seule santé», l'Alliance quadripartite a élaboré le Plan d'action conjoint «Une seule santé» (2022-2026) (ci-après dénommé le «Plan d'action»). Le Plan d'action souligne que les quatre organisations sont engagées à défendre et soutenir collectivement la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé». Il s'appuie sur les initiatives «Une seule santé» et les initiatives de coordination menées aux niveaux mondial et régional qui visent à renforcer les capacités à gérer des risques sanitaires multidimensionnels et complexes au moyen de systèmes de santé plus résilients aux niveaux mondial, régional et national, initiatives qu'il complète et auxquelles il ajoute de la valeur. Ce plan couvre six domaines: i) le renforcement des systèmes de santé; ii) les épidémies et pandémies zoonotiques qui émergent ou réapparaissent; iii) les zoonoses négligées/endémiques; iv) les risques pour la sécurité sanitaire des aliments; v) la résistance aux antimicrobiens; et vi) l'environnement et la santé. Un plan de mise en œuvre et un plan de mobilisation de ressources seront ensuite élaborés en 2022-2023, lorsque l'OMS assurera la présidence du secrétariat de l'Alliance quadripartite.

3.2.3 La Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens a eu lieu en novembre 2021 et 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 au cours de cette semaine.

3.2.4 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 organisations. En juin 2021, le secrétariat conjoint de l'Alliance quadripartite a appelé les experts à créer le groupe technique quadripartite de surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation des antimicrobiens, chargé de fournir des orientations générales au Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens et un appui direct aux pays dans ce domaine.

3.2.5 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, et s'articule autour de cinq piliers: 1) la transmission; 2) la surveillance intégrée; 3) les interventions; 4) les données comportementales et le changement; et 5) les politiques et l'économie.

¹ [https://www.who.int/news/item/29-04-2022-quadripartite-memorandum-of-understanding-\(mou\)-signed-for-a-new-era-of-one-health-collaboration](https://www.who.int/news/item/29-04-2022-quadripartite-memorandum-of-understanding-(mou)-signed-for-a-new-era-of-one-health-collaboration) (en anglais).

3.2.6 Un outil a 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).

3.3 Radionucléides dans les aliments

3.3.1 La FAO, l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) par l'intermédiaire du centre mixte FAO/AIEA, et l'OMS ont collaboré à l'élaboration d'orientations et d'informations techniques concernant les radionucléides dans les aliments. Des radionucléides d'origine tant naturelle qu'anthropique peuvent être présents à des concentrations diverses dans les aliments. Il en résulte des expositions aux rayonnements ionisants et des doses de rayonnement interne (principalement dues à la radioactivité naturelle). Les normes internationales de sûreté radiologique établissent des exigences de base pour la protection des personnes et de l'environnement contre les effets préjudiciables des rayonnements ionisants. Par exemple, une exigence concerne les organes de réglementation et l'établissement de niveaux de référence spécifiques pour l'exposition aux rayonnements des radionucléides dans des produits tels que les aliments et l'eau de boisson. Les orientations relatives à l'application de cette exigence étaient très limitées, par conséquent, l'AIEA, la FAO et l'OMS ont collaboré et produit des informations techniques et des méthodes permettant d'évaluer les radionucléides dans les aliments dans les situations d'exposition existantes (c'est-à-dire dans des situations normales, et non dans des situations d'urgence nucléaire ou radiologique).

3.3.2 Un rapport de sûreté en pré-impression intitulé *Exposure due to Radionuclides in Food Other Than During a Nuclear or Radiological Emergency. Part 1: Technical Material* (exposition due aux radionucléides présents dans les aliments en dehors d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique. Partie 1: Matériel technique) a été mis en ligne en 2022. Il comprend des informations sur la distribution observée des concentrations de radionucléides naturels essentiels dans divers aliments, sur l'utilisation d'enquêtes sur l'alimentation pour évaluer les doses ingérées, ainsi que sur les concentrations de radionucléides dans les eaux minérales naturelles, en aquaculture et dans les aliments issus de la flore et de la faune sauvages. Une publication complémentaire sur le point de paraître présentera des propositions relatives à la gestion des expositions aux radionucléides présents dans les aliments. Ces deux nouvelles publications, en association avec les *Directives de qualité pour l'eau de boisson*, établies par l'OMS, et les limites indicatives du Codex concernant les radionucléides dans les aliments, établies dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*, fourniront une base scientifique et technique pour l'établissement de niveaux de référence spécifiques concernant l'exposition aux rayonnements dus aux radionucléides présents dans les aliments. La FAO, l'AIEA et l'OMS élaborent également une publication succincte consacrée à la radioactivité naturelle dans les aliments. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, le Comité s'est félicité de la proposition d'élaboration d'un tel document d'information destiné aux responsables de la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments.

3.4 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

3.4.1 Pour la quatrième fois, l'OMS et la FAO, les organisations de tutelle de la Commission du Codex Alimentarius, ont facilité conjointement la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en invitant des gouvernements, des entreprises du secteur alimentaire, des organisations sans but lucratif, des universités, des écoles et des consommateurs du monde entier à se réunir le 7 juin pour attirer l'attention et donner l'envie d'agir pour contribuer à prévenir, à détecter et à gérer les risques d'origine alimentaire. La campagne a commencé le 7 mars 2022 avec le lancement du thème «Des aliments plus sûrs pour une meilleure santé». Plus de 450 initiatives se sont déroulées dans 109 pays, notamment des conférences, des webinaires, des sessions de formation, des ateliers, des événements sportifs et des campagnes audiovisuelles. Après deux années au cours desquelles les événements de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments ont été organisés principalement en ligne, de nombreux organisateurs ont tenu des événements en mode hybride ou en présentiel. Les directeurs généraux de l'OMS et de la FAO ont ouvert le webinaire mondial³, hébergé par le siège de l'OMS, à Genève, et organisé par l'OMS, la FAO et le secrétariat du Codex, le 7 juin. Les articles de presse résumant nombre des activités menées sont disponibles sur le site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments⁴.

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

3.5.1 La Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, proclamée en 2016 par l'Assemblée générale des Nations Unies⁵, a pour but d'accélérer la mise en œuvre des engagements de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2), à savoir d'atteindre d'ici à 2025 les cibles mondiales relatives

² https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/_Public/53/004/53004342.pdf (en anglais).

³ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/fr/c/1538623/>.

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/fr/>.

⁵ <https://undocs.org/A/RES/70/259>.

à la nutrition et aux maladies non transmissibles liées à l'alimentation et de contribuer à la concrétisation des objectifs de développement durable d'ici à 2030⁶. Le troisième rapport intérimaire du Secrétaire général sur la mise en œuvre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), établi par le secrétariat mixte FAO/OMS de la Décennie de la nutrition, a été présenté à l'Assemblée générale en avril 2022, conformément à la résolution 72/306 de l'Assemblée générale. Il fournit un aperçu des principaux faits nouveaux survenus au cours de la période 2020-2021 et contribuant à la réalisation des objectifs mondiaux en matière de nutrition et des objectifs de développement durable (ODD) connexes. Ces faits nouveaux comprennent les progrès accomplis dans les activités relatives à la nutrition menées dans les six domaines d'action du programme de travail de la Décennie de la nutrition et les progrès réalisés sur le plan scientifique en vue d'améliorer la nutrition, ainsi que dans d'autres processus mondiaux liés à la nutrition. Le rapport fait aussi état de l'engagement des parties prenantes en matière de nutrition, qui résulte de la Décennie de la nutrition et des dialogues mondiaux pertinents, notamment le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et le Sommet Nutrition pour la croissance, organisé à Tokyo en 2021.

3.5.2 L'examen à mi-parcours de la Décennie de la nutrition a permis de recenser les axes thématiques suivants pour une intervention prioritaire de 2021 à 2025: i) l'accessibilité, notamment économique, d'une alimentation saine; ii) des environnements alimentaires sains, ce qui inclut la réglementation de la reformulation et de la commercialisation des aliments ultratransformés à densité énergétique élevée ayant une forte teneur en graisses, en sucres et/ou en sel; et iii) les liens entre la nutrition et l'environnement/le changement climatique⁷. Il ressort de l'examen à mi-parcours et d'autres processus menés à l'échelle mondiale que les domaines qui requièrent une intervention accrue sont notamment les suivants: - *réponse aux difficultés en matière de nutrition dans le contexte des systèmes alimentaires et du changement climatique* à la prochaine Conférence des Nations Unies sur le changement climatique (COP27)⁸; - *renforcement des mécanismes de responsabilité* pour garantir le respect des engagements pris en 2021 au Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et au Sommet Nutrition pour la croissance, en apportant un changement réel et soutenu; - *harmonisation des coalitions et des engagements issus du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et des engagements résultant du Sommet Nutrition pour la croissance avec les modalités d'engagement de la Décennie* (engagements SMART [spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et temporellement définis] et réseaux d'action) pour faire avancer le programme mondial en matière de nutrition de manière cohérente dans de multiples secteurs et maintenir une dynamique politique afin de mener à plus grande échelle les interventions en matière de nutrition dans le cadre de la suite donnée au Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et du Pôle de coordination des Nations Unies sur les systèmes alimentaires⁹; - *renforcement des mécanismes de coordination interinstitutions des Nations Unies* pour appuyer la réalisation des objectifs en matière de nutrition, notamment dans le contexte de la mise en œuvre des feuilles de route nationales relatives aux systèmes alimentaires.

3.6 L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2022: Réorienter les politiques alimentaires et agricoles pour rendre l'alimentation saine plus abordable¹⁰

3.6.1 La FAO, le FIDA, l'OMS, le PAM et l'UNICEF ont noué un partenariat pour l'élaboration du rapport conjoint ayant pour thème l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde en 2022. Le présent rapport fournit les dernières évolutions et analyses concernant la situation mondiale en matière de sécurité alimentaire et de nutrition, y compris des estimations actualisées du coût et de l'accessibilité, sur le plan économique, d'une alimentation saine. En outre, un état des lieux des soutiens publics les plus couramment accordés à l'alimentation et à l'agriculture dans le monde actuellement permet ensuite de mieux comprendre le niveau du soutien en question et les activités et acteurs principalement accompagnés (ou, à l'inverse, pénalisés) ainsi que les voies par lesquelles ce soutien contribue à faire monter le coût relatif des aliments nutritifs et à favoriser une alimentation qui nuit à la santé. L'une des principales recommandations contenues dans le rapport invite instamment les pouvoirs publics à repenser la façon dont ils allouent leur budget actuel et à voir comment ils pourraient réorienter ces fonds pour en optimiser l'efficacité et l'efficience en matière de réduction du coût des aliments nutritifs et d'accroissement à la fois des disponibilités alimentaires nécessaires à une alimentation saine et de l'accessibilité, sur le plan économique, de cette alimentation, et ce de façon durable et sans faire de laissés-pour-compte.

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

3.7.1 Le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) est la plateforme internationale et intergouvernementale la plus inclusive qui permet à l'ensemble des parties prenantes de travailler de concert

⁶ <https://www.un.org/nutrition/fr>.

⁷ <http://www.fao.org/fsnforum/fr/activities/consultations/decade-nutrition-priority-actions>.

⁸ <https://sdg.iisd.org/events/2021-un-climate-change-conference-unfccc-cop-27/> (en anglais).

⁹ https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/2022/07/hub_faqs_en.pdf (en anglais).

¹⁰ <http://www.fao.org/publications/sofi/2022/fr/>.

pour assurer à chacun la sécurité alimentaire et une bonne nutrition. Le Comité rend compte de ses activités à l'Assemblée générale des Nations Unies, par l'intermédiaire du Conseil économique et social, et à la Conférence de la FAO. Lors de sa 47^e session plénière en février 2021, le CSA a adopté les Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition¹¹. En octobre 2021, il a réaffirmé le rôle de toutes ses parties prenantes afin de concrétiser ces directives dans des interventions spécifiques aux niveaux régional, national et local¹².

3.7.2 En outre, la FAO a mis en place une plateforme¹³ qui fournit des données et des outils destinés à aider les gouvernements et les parties prenantes à appliquer les Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition. Cette plateforme permet d'accéder facilement à des normes fondées sur des données scientifiques et factuelles spécialisées, ainsi qu'à des lignes directrices normatives et des recommandations de la FAO, de l'OMS¹⁴ et d'autres organismes membres d'ONU-Nutrition, notamment celles élaborées par le Codex, pour chacune des 105 recommandations des Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition. L'OMS a appuyé activement la diffusion et l'utilisation des Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition en mettant l'accent sur un ensemble de sept mesures¹⁵ destinées à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et les environnements alimentaires, et a collaboré avec le CSA lors de la semaine de discussion de l'OMS consacrée à la santé des systèmes alimentaires¹⁶ dans le cadre d'un événement de partenaires qui avait pour thème «Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition – Promotion d'une alimentation saine grâce à des systèmes alimentaires durables»¹⁷.

3.7.3 En tant que membre du Groupe consultatif du CSA, l'OMS a contribué aux travaux du CSA sur le plan de la nutrition et de la santé en assurant une activité de direction réfléchie et en apportant une expertise et des orientations techniques. À la 49^e session du CSA, l'OMS et la FAO ont présenté conjointement le troisième rapport intérimaire sur la suite donnée à la deuxième Conférence internationale sur la nutrition, notamment la mise en œuvre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition¹⁸, qui comprenait les résultats obtenus par l'assemblée générale du CSA et les groupes d'intérêt en matière d'amélioration de la nutrition, et a fourni des informations sur l'état d'avancement de la mise en œuvre au niveau du pays de certaines recommandations des Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition. De plus, en collaboration avec le Mécanisme de la société civile et des peuples autochtones du CSA et les autres membres du groupe consultatif, l'OMS a appuyé les travaux du CSA portant sur la covid-19 et co-organisé l'événement intersessions intitulé *Adoption d'une orientation politique coordonnée au niveau mondial concernant les impacts du covid-19 sur la sécurité alimentaire et la nutrition*¹⁹.

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

3.8.1 La production mondiale d'algues marines a plus que triplé, passant de 10,6 millions de tonnes en 2000 à 32,4 millions de tonnes en 2018. On s'attend à ce que, dans un proche avenir, l'augmentation de la culture et de l'utilisation des algues devienne un pilier important de la sécurité alimentaire durable et d'une économie aquatique robuste. La présence de risques liés aux algues peut être conditionnée par de nombreux facteurs. Cependant, les législations et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues marines demeurent généralement insuffisants. À cet égard, la FAO et l'OMS élaborent actuellement un document de référence qui recense les risques pour la sécurité sanitaire des aliments corrélables à la consommation d'algues et de plantes aquatiques. Ce document fournit le socle nécessaire à la poursuite des travaux dans ce domaine. La FAO et l'OMS, qui ont estimé qu'il était utile d'élaborer des orientations du Codex pertinentes en la matière, ont présenté ce thème au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche²⁰, à sa 35^e session, lequel est convenu d'envisager la poursuite des travaux dans ce domaine sur la base du document d'information. Le document, qui a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en octobre 2021, sera publié en 2022.

¹¹ www.fao.org/cfs/workingspace/workstreams/nutrition-workstream/fr/.

¹² www.fao.org/cfs/plenary/cfs49/report/fr/.

¹³ www.fao.org/evidence-platform-agri-food-systems-nutrition/en/ (en anglais).

¹⁴ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/cfs-voluntary-guidelines-on-food-systems-and-nutrition> (en anglais).

¹⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035263> (en anglais).

¹⁶ <https://healthtalks.foodsystemsforhealth.org/> (en anglais).

¹⁷ <https://healthtalks.foodsystemsforhealth.org/talks/cfs-guidelines/> et <https://healthtalks.foodsystemsforhealth.org/>.

¹⁸ <https://www.fao.org/3/ng658fr/ng658fr.pdf>.

¹⁹ <https://www.csm4cfs.org/fr/adoption-dune-orientation-politique-coordonnee-au-niveau-mondial-concernant-les-impacts-du-covid-19-sur-la-securite-alimentaire-et-la-nutrition/>.

²⁰ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=35> (en anglais).

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

3.9.1 De nouvelles données sont disponibles concernant les risques et les bienfaits de la consommation de poisson. C'est la raison pour laquelle la FAO et l'OMS collaborent actuellement avec l'Institut norvégien de recherche marine à l'examen systématique de la littérature fournissant les informations nécessaires à la mise à jours du Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson²¹ publié en 2010. Une consultation d'experts sera organisée en vue de tirer un certain nombre de conclusions concernant les bénéfices et les risques de la consommation de poisson pour la santé. Une série de mesures seront recommandées aux États Membres afin que ceux-ci puissent mieux évaluer et gérer les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, et communiquer ces risques et bénéfices aux citoyens. Les résultats de la consultation d'experts permettront d'établir un cadre d'évaluation des bienfaits et des risques nets de la consommation de poisson pour la santé, et de fournir à la Commission du Codex Alimentarius des orientations pour ses travaux sur la gestion des risques, tout en tenant compte des données existantes sur les bénéfices de la consommation de poisson.

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

3.10.1 Pour de plus amples détails sur les travaux de conseil scientifique conjoints de la FAO et de l'OMS auprès du Codex Alimentarius, comprenant les travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, de la Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, de la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition ainsi que les travaux menés dans le cadre des réunions spéciales d'experts, le Comité est invité à se pencher sur les informations présentées séparément dans le document publié sous la cote CAC/45 INF/2.

4. Questions émanant de la FAO

4.1 Covid-19

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

4.2 Questions issues de la 170^e session du Conseil de la FAO²²

4.2.1 Le Conseil s'est félicité du Rapport sur l'exécution du Programme 2020-2021 et en particulier:

- a) a félicité l'Organisation pour les résultats obtenus dans la mise en œuvre du Programme de travail 2020-2021 dans le contexte exceptionnellement difficile de la pandémie de covid-19;
- b) a souligné l'importance cruciale que revêtent les contributions au budget ordinaire pour l'exécution du programme de travail convenu;
- c) a souligné combien il était utile pour l'Organisation de disposer de financements volontaires non préaffectés ou ayant une préaffectation seulement partielle, et a demandé que soit menée une analyse du rôle et des effets des contributions préaffectées concernant l'exécution du Cadre stratégique 2022-2031;
- d) a salué l'attention accrue portée par la FAO au multilinguisme et a dit attendre avec intérêt de poursuivre les efforts déployés en ce sens pendant l'exercice biennal en cours et de recevoir de plus amples informations sur la mise en œuvre du cadre stratégique pour les politiques en faveur du multilinguisme à une session ultérieure;
- e) a encouragé la FAO à continuer de renforcer ses politiques destinées à promouvoir une approche tenant compte des questions de genre pour favoriser l'égalité des chances et une participation égale, y compris au sein de la Direction de haut niveau, étant donné que les femmes sont les membres du personnel les plus vulnérables, d'après les statistiques pertinentes de la FAO, et sont sous-représentées aux postes de haut niveau;

²¹ <https://www.fao.org/publications/card/es/c/c8c8fa7f-c807-5489-b035-6b258bfc8012>.

²² <https://www.fao.org/about/meetings/council/cl170/documents/fr>. Le rapport complet est disponible à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/3/nj485fr/nj485fr.pdf>.

- f) s'est dit satisfait des informations fournies au sujet des publications phares de la FAO et d'autres initiatives, et a souligné qu'il importait de transmettre des renseignements en temps utile et de communiquer avec les Membres à propos de toutes les initiatives, notamment les initiatives phares comme *Un pays – un produit prioritaire*.
- g) s'est réjoui du montant remarquable des ressources mobilisées pendant l'exercice biennal, qui s'élevait à 2,7 milliards d'USD, et a encouragé la FAO à continuer d'étudier différentes modalités de financement en vue d'obtenir des contributions volontaires plus souples;
- h) a réservé un bon accueil au rapport et a encouragé la Direction à continuer de faire avancer le processus de réforme, en améliorant la transparence, en fournissant des informations supplémentaires et en rendant davantage compte à tous les Membres.

Le Conseil a approuvé le Rapport sur l'exécution du Programme 2020-2021 et a recommandé que celui-ci soit soumis à l'attention de la Conférence, à sa 43^e session, pour approbation.

4.2.2 Stratégie de la FAO relative au changement climatique 2022-2031

Le Conseil de la FAO:

a réservé un accueil favorable à la Stratégie de la FAO relative au changement climatique 2022-2031, dans laquelle ont été intégrées les orientations formulées lors des sessions pertinentes des organes directeurs, comme la 168^e session du Conseil, les conférences régionales de 2022 et la 133^e session du Comité du Programme, et s'est félicité du processus consultatif de grande ampleur, transparent, inclusif et ouvert qui a permis son élaboration;

a souligné qu'il importait de tenir compte du mandat et de l'avantage comparatif de la FAO, ainsi que des contextes, priorités et capacités mondiaux, régionaux, nationaux et locaux, à l'heure de mettre en œuvre la Stratégie;

a souligné que des mécanismes aux niveaux international, régional, national et infranational étaient nécessaires pour mettre en commun les informations et les données d'expérience concernant la mise en œuvre de la Stratégie et de son plan d'action;

a fait remarquer que les systèmes agroalimentaires durables étaient largement reconnus et considérés comme faisant partie intégrante de la solution face au changement climatique, et a souligné qu'il importait de compléter et de soutenir les efforts déployés par les pays pour lutter contre le changement climatique dans les systèmes agroalimentaires;

a insisté sur le caractère complémentaire, cohérent et synergique de la Stratégie relative au changement climatique, de la Stratégie en matière de science et d'innovation, et de la Stratégie relative à l'intégration de la biodiversité dans tous les secteurs de l'agriculture, qui, en s'articulant étroitement les unes aux autres et en se renforçant mutuellement, peuvent être l'un des principaux moteurs de la durabilité et de la résilience au sein des systèmes agroalimentaires;

[...] a approuvé la Stratégie de la FAO relative au changement climatique 2022-2031 [...] et a souligné qu'il importait de mobiliser des ressources supplémentaires et d'élaborer un plan d'action aux fins de sa bonne mise en œuvre.

4.2.3 Stratégie thématique de la FAO en matière de science et d'innovation

Le Conseil a accueilli favorablement le document intitulé *Stratégie de la FAO en matière de science et d'innovation* (disponible à l'adresse <https://www.fao.org/3/cc2273fr/cc2273fr.pdf>) et:

- a salué l'initiative prise par la FAO de se doter de sa toute première stratégie en matière de science et d'innovation dans l'objectif de renforcer la capacité de l'Organisation à concrétiser le Cadre stratégique 2022-2031 et à réaliser les objectifs de développement durable (ODD) grâce aux sciences et à l'innovation;
- s'est félicité du processus consultatif ouvert, inclusif et transparent qui a abouti à l'élaboration de la stratégie;
- a insisté sur les liens de complémentarité et de synergie entre la Stratégie en matière de science et d'innovation, la Stratégie relative au changement climatique, la Stratégie relative à la mobilisation du secteur privé et la Stratégie relative à l'intégration de la biodiversité dans tous les secteurs de l'agriculture, et a souligné l'importance de la science et de l'innovation pour une action efficace;
- a souligné qu'il était nécessaire de renforcer les liens avec les mécanismes se trouvant à l'interface entre la science et les politiques;
- a noté qu'il importait d'augmenter les investissements et d'intensifier la mobilisation de ressources financières, notamment par l'intermédiaire de partenariats public-privé;
- a souscrit aux recommandations formulées par le Comité du Programme à sa 133^e session et a approuvé la Stratégie de la FAO en matière de science et d'innovation, [...]

- a fait remarquer qu'il était essentiel d'élaborer un plan d'action aux fins de la bonne mise en œuvre de la stratégie.

4.3 Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031

4.3.1 À sa 27^e session, le Comité de l'agriculture de la FAO a mis l'accent sur les liens qui existent entre la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire, ainsi que sur le rôle de la première dans l'appui prêté par l'Organisation aux fins de la mise en place de systèmes agroalimentaires *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables. Il a alors demandé que la FAO élabore une nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments qui contribue à la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030 (le Programme 2030).

4.3.2 Lors de l'élaboration de son Cadre stratégique pour la période 2022-2031, l'Organisation a défini les grandes lignes des domaines prioritaires du Programme (DPP), dont plusieurs sont axés sur la sécurité sanitaire des aliments ou comptent d'importantes activités intéressant cet enjeu, en particulier deux DPP concernant les améliorations en matière de nutrition (AN), à savoir «Des aliments salubres pour tous» (AN 3) et «Transparence des marchés et des échanges commerciaux» (AN 5), et un DPP portant sur les améliorations en matière de production (AP), intitulé «Approche "Une seule santé"» (AP 3). Afin de donner suite à la résolution 73.5 de l'Assemblée mondiale de la Santé visant à renforcer les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, le Comité de l'agriculture, à sa 27^e session, a demandé à la FAO de collaborer avec l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour veiller à ce que leurs stratégies respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments soient harmonisées et complémentaires. Suite à la demande du Comité de l'agriculture, et compte tenu du contexte stratégique mondial, la FAO a élaboré un ensemble de priorités stratégiques relatives à ses activités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tout en maintenant sa vision, «Des aliments salubres pour tous à tout moment», et sa mission, «Aider les Membres à améliorer la salubrité des aliments à tous les niveaux en leur dispensant des conseils scientifiques et en renforçant leurs capacités d'assurer la sécurité sanitaire des aliments de systèmes agroalimentaires durables et résilients». Les priorités stratégiques sont organisées autour de quatre résultantes stratégiques, qui ont été définies à l'issue de plusieurs concertations menées par la FAO avec ses Membres et des organisations internationales partenaires, en particulier l'OMS. La FAO et l'OMS collaborent depuis plusieurs décennies au titre d'un partenariat de longue date afin de mettre en œuvre le Programme sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius), de fournir des avis scientifiques, de renforcer les capacités des Membres de la FAO aux fins d'une meilleure participation aux processus d'établissement de normes du Codex Alimentarius et de consolider les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Au cours de la mise au point des Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031 (ci-après les «Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments» ou les «Priorités stratégiques») et de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments, la FAO et l'OMS ont maintenu un mécanisme permanent et rigoureux de partage de l'information et de débat. Les deux organisations se sont engagées à planifier l'élaboration d'un cadre commun pour la mise en œuvre, après l'approbation de leurs orientations stratégiques respectives.

4.3.3 Selon la FAO, les Priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient stimuler l'investissement, permettre à l'Organisation de disposer des ressources humaines et financières suffisantes pour mener à bien l'exécution de son programme relatif à la sécurité sanitaire des aliments et servir d'instrument mondial d'orientation et de sensibilisation destiné aux décideurs. Ces Priorités stratégiques encouragent une intégration plus cohérente de la sécurité sanitaire des aliments lors de la mise au point de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, de politiques en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition et de stratégies de développement agricole.

4.3.4 Le Comité de l'agriculture a approuvé les priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments à sa 28^e session; le rapport final sera mis en ligne sur le site web du Comité de l'agriculture²³, où sont également accessibles tous les documents de référence. Les autres sujets intéressant le Comité de l'agriculture qui ont été examinés à la 28^e session du Comité comprennent les suivants: Rapport de la 1^{re} session du Sous-Comité de l'élevage du Comité de l'agriculture (16-18 mars 2022), l'approche «Une seule santé» et les lignes directrices et orientations techniques y afférentes, L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture – Éléments déterminants et facteurs de transformation, Orientations sur l'utilisation des plastiques dans le secteur agricole, entre autres.

4.4 Résistance aux antimicrobiens

La FAO met en œuvre 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 consistant à mener différentes activités dans ce domaine aux niveaux mondial, régional et national, comme suit:

²³ <https://www.fao.org/coag/fr/>.

4.4.1 *Accroître la sensibilisation et l'engagement 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 de la narration. Des récits destinés à montrer l'expertise de la FAO sont diffusés sur différents supports (site web, médias sociaux, publications et podcasts). Au début de novembre 2021, s'est déroulée au Ghana une mission intitulée «Proof of concept: Refining and Implementing Evidence-based Solutions Developed by the AMR Behaviour Change Community of Practice» (validation de principe: affiner et 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 et 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 au cours de cette semaine.

La FAO a également organisé une consultation d'experts en ligne, portant 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, et ont 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, «ReACT for Seeding and Scaling One Health Awareness and Action on AMR» (réagir pour initier et élargir la sensibilisation à «Une seule santé» et l'intervention contre la résistance aux antimicrobiens), afin d'appuyer les activités de communication actuellement menées pour favoriser le dialogue sur les politiques et l'engagement des jeunes en Afrique, en Amérique latine et en Asie.

La FAO a entrepris une série de webinaires intitulée «Knowledge Dissemination Dialogues on AMR» (dialogues pour 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 la maîtriser. Ils peuvent porter, par exemple, sur la microbiologie, l'épidémiologie, les sciences environnementales ou comportementales, la production et la santé animales et végétales, essayant de couvrir divers sujets/disciplines liés à la résistance aux antimicrobiens dans les aliments et l'agriculture, présentés par des professionnels de domaines différents venant de zones géographiques diverses.

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

4.4.2 *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 dirige actuellement un projet (appelé «Antimicrobial Codex Texts (ACT)», [textes du Codex relatifs aux antimicrobiens]), financé par la République de Corée, qui porte sur la mise en œuvre pratique de ces directives (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 et se concentre sur six pays pour valider le principe (Bolivie, Cambodge, Colombie, Mongolie, Népal et Pakistan). 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 relatifs à la résistance aux antimicrobiens portant sur l'élaboration de directives pratiques et de stratégies nationales relatives au suivi et à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des antimicrobiens dans les secteurs alimentaire et agricole. Par exemple, le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique a 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 (publiées) ainsi que chez les bactéries pathogènes des animaux terrestres et aquatiques, et des directives relatives au suivi de l'utilisation des antimicrobiens au niveau des exploitations, en collaboration avec l'OMSA (ces dernières sont en cours de publication). En Afrique de l'Est, le Groupe consultatif technique sur la résistance aux antimicrobiens et 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 cours d'achèvement.

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 élaborer les composantes de base qui catalyseront les efforts menés au niveau des pays pour produire, partager et analyser régulièrement des données fiables et comparables concernant la résistance aux antimicrobiens dans les secteurs alimentaire et

agricole et l'utilisation d'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 la FAO. Depuis le début de 2022, la FAO 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 établies comme priorité 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 aidera à la réalisation des activités de surveillance menées aux niveaux national, régional et mondial, en fournissant aux pays un mécanisme permettant de recueillir et d'analyser les données sur la résistance aux antimicrobiens concernant les aliments et les 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'antimicrobiens (TISSA), qui sera lancée d'ici à fin 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 organisations. En juin 2021, le secrétariat conjoint de l'Alliance quadripartite a appelé les experts à créer le groupe technique quadripartite de surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation des antimicrobiens, chargé de fournir des orientations générales au Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens et un appui direct aux pays dans ce domaine.

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 ACT, projet financé par l'Union européenne 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 [USAID]). En mai 2021, dans le cadre du projet de collaboration régional tripartite intitulé «Working Together to Fight Antimicrobial Resistance» (collaborer pour lutter 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'UISDC-SENASICA (Mexique), Centre de référence de la FAO pour la RAM, a présenté des initiatives visant à aider la région à s'acquitter de cette tâche.

En septembre 2021 et en mars 2022, dans la région Europe et Asie centrale, la FAO a apporté son appui à l'Arménie et au Tadjikistan en organisant, à l'intention des experts nationaux, des formations en laboratoire en présentiel sur les normes internationales portant sur les tests de sensibilité aux antimicrobiens. En outre, des réactifs et du matériel de laboratoire ont été fournis, et des échantillons sont collectés sur le terrain et analysés dans le but de produire des données de base sur la surveillance de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation et dans les aliments.

Un appui continue d'être apporté en vue de faciliter la participation des laboratoires à l'assurance de la qualité externe/aux tests de compétence destinés à améliorer les capacités des laboratoires à isoler et à 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 pour la résistance aux antimicrobiens situés au Danemark, en Thaïlande et au Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord.

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, et s'articule autour de cinq piliers: 1) la transmission; 2) la surveillance intégrée; 3) les interventions; 4) les données comportementales et le changement; et 5) les politiques et l'économie.

4.4.3 Favoriser les bonnes pratiques

En collaboration avec son Centre de référence au Royaume-Uni, la FAO a mis au point un module d'introduction à des formations en ligne sur la résistance aux antimicrobiens, en 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 (la Zambie et le Zimbabwe) y ont participé.

Un outil a 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).

Grâce au concours pour la conception de poulaillers lancé en 2020, la collaboration établie entre la FAO et la Fédération des associations vétérinaires d'Asie (FAV) a également permis de recueillir divers concepts de petites exploitations avicoles mettant en avant l'importance de la biosécurité, et d'améliorer les pratiques d'élevage.

En 2021, dans le cadre du deuxième cycle de cette collaboration, un concours a été organisé pour la conception de porcheries tenant compte de la biosécurité. La FAO travaille en étroite collaboration avec les parties prenantes du secteur de l'alimentation animale (l'industrie des aliments pour animaux et les responsables de la réglementation y relative, 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 antimicrobiens dans la production animale).

4.4.4 Promouvoir l'utilisation responsable des antimicrobiens

La FAO a lancé plusieurs initiatives concernant l'utilisation des antimicrobiens aux niveaux mondial et régional, en menant en particulier les activités suivantes:

a. Une série d'enquêtes sur les connaissances, les comportements et les pratiques qui sont associés aux modèles d'utilisation des 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 permettent de faire mieux comprendre les facteurs et les motivations qui sous-tendent l'utilisation d'antibiotiques dans le secteur de l'élevage, dans le pays. Ces constats ont également contribué à orienter la campagne nationale de communication et de sensibilisation sur la résistance aux antimicrobiens.

b. Des directives concernant le suivi de l'utilisation des antimicrobiens dans les exploitations agricoles sont actuellement élaborées en collaboration avec l'OMSA.

c. Des enquêtes visant à évaluer le respect des pratiques recommandées en matière d'utilisation prudente des antimicrobiens dans les élevages porcins ont été menées au Cambodge, en Indonésie et au Viet Nam.

d. 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 sur la résistance aux antimicrobiens financé par l'Union européenne. En juillet 2022, la FAO 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, à la réunion régionale de Feed Latina, à Mexico (Mexique).

e. L'Inde, l'Indonésie et le Viet Nam bénéficient d'une assistance dans l'atténuation du risque de résistance aux antimicrobiens associé à l'aquaculture grâce à une meilleure compréhension des problèmes liés à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation de ces derniers.

f. La FAO lancera un mouvement mondial visant à réduire le besoin d'antimicrobiens dans les systèmes agroalimentaires, lequel est en cours d'élaboration et qui visera à réduire l'utilisation des antimicrobiens dans l'agriculture de 30 à 50 % en 10 ans. Des consultations régionales de parties intéressées ont été organisées en Asie et Afrique.

g. La FAO collabore avec Healthy Livestock (réseau financé par l'Union européenne) afin de promouvoir les bonnes pratiques dans la production agricole en vue de réduire le besoin d'antimicrobiens et de favoriser l'utilisation prudente de ces derniers.

4.4.5 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 pour la révision et la mise à jour des législations relatives à la résistance aux antimicrobiens et à 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 dirige les activités visant à mettre à jour sa 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», qui soit applicable à tous les secteurs, y compris celui de la santé humaine.

Au Pérou, dans le cadre du projet du Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens, 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 pour la résistance aux antimicrobiens (par l'attribution d'objectifs par le Ministère péruvien des finances).

Avec l'appui financier de la Norvège, l'Organisation a élaboré un rapport juridique analysant les cadres juridiques nationaux de la Bolivie, de l'Équateur, du Pérou et de l'Uruguay, ainsi que de la Communauté andine. Des rapports traitant de la coordination institutionnelle de la résistance aux antimicrobiens, notamment les aspects de la politique et de la législation, 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 pour la révision de leur modèle de réglementation régionale des médicaments vétérinaires et l'évaluation de son application à l'échelle nationale.

D'autres pays, tels que l'Arménie, l'Azerbaïdjan, le Mozambique, la République-Unie de Tanzanie et le Zimbabwe, ont commencé ou achevé une étude nationale de la législation relative à la résistance aux antimicrobiens.

En Afrique, un atelier régional virtuel sur les législations relatives à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation de ces derniers a rassemblé 300 participants, dont des spécialistes de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation de ces derniers et des experts juridiques de différents secteurs, l'objectif étant de recenser les domaines et instruments juridiques relatifs à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation de ces derniers, et d'étudier les solutions envisageables pour combattre la résistance aux antimicrobiens au moyen de cadres réglementaires nationaux et régionaux.

En Asie, la FAO s'est également employée à renforcer les lois et règlements régissant l'utilisation des antimicrobiens en aquaculture. 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 afin que ceux-ci puissent les appliquer à la gestion de la santé animale et au contrôle de la biosécurité, pour une utilisation prudente et efficace des antimicrobiens en aquaculture.

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 pour 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.

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

4.5.1 À l'issue d'un processus consultatif approfondi de deux ans, la Stratégie et la Vision relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition (Stratégie en matière de nutrition) ont été adoptées lors de la 166^e session du Conseil de la FAO. Ce document institutionnel vise à guider et à soutenir l'Organisation dans la réalisation de sa mission qui consiste à améliorer la nutrition.

4.5.2 La FAO a entrepris une planification visant à passer de la stratégie à une action concrète tenant compte du contexte. Au niveau mondial, l'action est axée sur la fonction normative de l'Organisation. La planification de l'action au niveau régional, qui a été élaborée dans le cadre d'une collaboration entre le siège et les bureaux décentralisés, s'attache à concrétiser les activités en matière de nutrition en tenant compte du contexte, des conditions et des priorités de chaque région. À cet effet, la FAO a convoqué son réseau technique sur la nutrition, qui est composé d'experts dans tous ses domaines techniques au siège et dans les bureaux décentralisés, afin d'orienter ses activités en matière de nutrition et d'améliorer l'accès à l'expertise, aux connaissances et aux ressources dans toute l'Organisation.

4.5.3 Dans sa volonté de diriger en montrant l'exemple, la FAO a formulé, à l'occasion du Sommet Nutrition pour la croissance organisé à Tokyo, des engagements ambitieux et mesurables²⁴, qui sont le reflet de son attachement à l'amélioration des politiques et à une action à l'échelle des pays et du monde.

²⁴ https://nutritionforgrowth.org/wp-content/uploads/2021/12/Tokyo-Compact-on-Global-N4G_Annex_Dec-14.pdf (en anglais).

4.5.4 Les prochaines étapes comprendront la communication, des travaux normatifs et la mobilisation générale, lesquels permettent à la FAO de maintenir l'attention accordée au rôle fondamental que jouent les systèmes agroalimentaires *plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables* pour une alimentation saine et une meilleure nutrition, tout en tirant profit des possibilités offertes par les quatre améliorations au titre de son Cadre stratégique 2022- 2031 pour améliorer son action. L'Organisation rendra compte des efforts qu'elle déploie pour s'acquitter de sa mission dans le domaine de la nutrition en assurant un suivi des indicateurs du Cadre de responsabilités et du Plan de mise en œuvre de ses activités en matière de nutrition.

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

4.6.1 Les proliférations d'algues nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer la mortalité de masse de ces derniers. L'amélioration des prévisions relatives aux proliférations d'algues nuisibles pourrait permettre d'élaborer des systèmes d'alerte rapide de l'apparition de tels événements. Des systèmes de surveillance ont été mis en place dans de nombreux pays pour contrôler les proliférations d'algues nuisibles. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données peuvent ne pas suffire pour prendre des mesures efficaces en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ou des mesures telles que le transfert des produits aquacoles vers d'autres régions. Des systèmes de prévision ou d'alerte rapide adaptés pourraient contribuer à atténuer les incidences des proliférations d'algues nuisibles et à réduire leur degré d'occurrence. À cet égard, la FAO a joué un rôle de premier plan dans l'élaboration de directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations d'algues nuisibles, dans le cadre de plusieurs réunions d'experts tenues en 2021 et en 2022. Le document, qui devrait être publié en 2022, guidera les autorités compétentes et les institutions concernées chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement dans la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations d'algues nuisibles présentes dans leurs zones, en particulier pour les algues ayant une incidence sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments.

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

4.7.1 Les travaux que la FAO a menés en étroite collaboration avec des partenaires clés et des universitaires ont abouti à la publication en 2017 d'un rapport intitulé *Microplastics in fisheries and aquaculture* (les microplastiques dans la pêche et l'aquaculture). Ce document fait le point sur les connaissances relatives à la présence de microplastiques dans l'environnement aquatique et sur les conséquences que ceux-ci peuvent avoir sur les organismes aquatiques et la sécurité sanitaire des produits d'origine aquatique. Cependant, les produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques. Le Sous-Comité du commerce du poisson, à sa 17^e session, a demandé à la FAO d'effectuer une évaluation de l'exposition aux microplastiques portant sur d'autres produits alimentaires pertinents. Ainsi, la FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits comestibles et sur la contamination par les microplastiques dans les filières alimentaires et la migration des plastiques à partir de matériaux et emballages en contact avec les aliments; ce document présente aussi une analyse de la littérature scientifique existante concernant la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Ce travail permettra d'établir la viabilité d'une évaluation du risque et de déterminer si les informations rassemblées peuvent servir à proposer des options de maîtrise de ce risque. Le rapport, qui a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en janvier 2022, sera publié en 2022.

4.8 *Élaboration de orientations techniques de la FAO relatives à la mise en œuvre de systèmes de notification électronique pour le contrôle des produits alimentaires*

4.8.1 Plus d'un tiers des exportations mondiales de produits agricoles se font actuellement dans des chaînes de valeur mondiales. La complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire et l'importance croissante du commerce mondial des produits agricoles sont à l'origine de difficultés en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Déterminer l'origine des aliments est aussi plus complexe et prend du temps. C'est la raison pour laquelle de nombreux pays ont mis en œuvre des systèmes de contrôle des aliments plus rigoureux pour les importations de produits agricoles, tandis que beaucoup d'autres pays ont besoin d'une assistance pour élaborer de tels systèmes. À cet effet, la FAO a élaboré des orientations techniques relatives à la mise en œuvre des systèmes de notification électronique pour le contrôle des produits alimentaires²⁵ dans le cadre d'un projet portant sur les solutions numériques permettant d'améliorer les services officiels de contrôle des aliments. L'objectif est de fournir des orientations relatives à la conception et à la mise en œuvre d'un système de notification électronique pour le contrôle des aliments qui soit adapté aux besoins et aux ressources nationales. Ces orientations couvrent le fondement juridique du système, sa structure et ses paramètres d'exploitation, ainsi que les exigences en matière d'infrastructure et de ressources humaines.

²⁵ <https://doi.org/10.4060/cc0850en> (en anglais).

4.9 Publication de la FAO sur les prévisions en matière de sécurité sanitaire des aliments

4.9.1 La publication de la FAO intitulée *Thinking about the future of food safety – A foresight report*²⁶ (*penser l'avenir de la sécurité sanitaire des aliments – rapport de prospective*) décrit l'influence qu'auront les grands facteurs et évolutions mondiaux sur la sécurité sanitaire des aliments dans le monde de demain.

4.9.2 Tous les aliments doivent être sans danger pour la consommation humaine; par conséquent, des mesures appropriées en matière de sûreté sanitaire des aliments doivent occuper une place centrale dans la production dans nos systèmes agroalimentaires. Alors que les systèmes agroalimentaires se transforment de façon à concrétiser le Programme de développement durable à l'horizon 2030, il est nécessaire d'acquérir une connaissance profonde des possibilités, menaces et défis qui se profilent et de l'entretenir.

4.9.3 La publication passe en revue certaines questions émergentes les plus importantes relatives à l'alimentation et à l'agriculture en mettant l'accent sur les répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment le changement climatique, l'évolution du comportement des consommateurs et les modes de consommation alimentaire, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments (insectes comestibles, méduses, algues, substituts d'origine végétale et production d'aliments à partir de cellules), les innovations technologiques et les progrès scientifiques, la science du microbiome, l'économie circulaire et la fraude alimentaire.

4.9.4 De plus amples informations sur le programme de prospective de la FAO sont disponibles sur la page web de la FAO consacrée à la sécurité sanitaire des aliments²⁷.

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

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

4.11 Travaux de la FAO consacrés à la prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments pour obtenir les meilleurs résultats en matière de santé dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée

4.11.1 La sécurité alimentaire signifie que tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs préférences alimentaires et leurs besoins énergétiques pour mener une vie saine et active. La sécurité sanitaire des aliments est étroitement liée à la sécurité alimentaire, et indispensable à cette dernière.

4.11.2 En période d'insécurité alimentaire, une aide humanitaire sous la forme d'une aide alimentaire est souvent apportée par des organisations spécialisées, comme le Programme alimentaire mondial (PAM). Lors de la fourniture d'une aide alimentaire, il est nécessaire de prendre en considération la sécurité sanitaire des aliments afin d'évaluer soigneusement l'impact sur la disponibilité alimentaire tout en réduisant au minimum le risque que la population qui en bénéficie, qui peut déjà être vulnérable face à la malnutrition, soit exposée à des contaminants d'origine alimentaire.

4.11.3 Le rapport de la FAO intitulé *Food safety considerations to achieve best health outcomes under limited food availability situations*²⁸ (prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments pour obtenir les meilleurs résultats en matière de santé dans les situations où la disponibilité alimentaire est limitée) présente, en se fondant sur deux scénarios – du plomb dans le maïs et des fumonisines dans les céréales – des études de

²⁶ Le rapport est disponible à l'adresse <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8667en> (en anglais) et le communiqué de presse relatif à son lancement (7 mars 2022) à l'adresse <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-future-food-foresight/fr>.

²⁷ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/en/> (en anglais).

²⁸ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8715en> (en anglais).

cas de la prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments qui peuvent être utiles dans des situations où l'impact d'une disponibilité alimentaire limitée est atténué par la fourniture d'une aide alimentaire, destinée à assurer une santé acceptable. Le rapport couvre également la gestion des risques et fournit des recommandations sur la manière de répondre à ces questions de sécurité sanitaire des aliments.

4.12 Méthodes de laboratoire à l'appui des normes Codex

4.12.1 Le Centre mixte FAO/AIEA apporte son appui aux travaux de la FAO et de l'OMS dans les domaines de l'authenticité des aliments et de la lutte contre les résidus et les contaminants dans les aliments par le biais de la recherche-développement appliquée qui est menée dans ses laboratoires d'agronomie et de biotechnologie à Seibersdorf, ainsi que dans le cadre d'une recherche coordonnée à laquelle sont associés des instituts de pays Membres.

4.12.2 Un projet de recherche coordonnée axé sur l'authenticité des aliments, intitulé «Méthodes analytiques déployables sur le terrain pour évaluer l'authenticité, la sécurité et la qualité des aliments», a été achevé en juin 2022 (D52040, 2017-2022). Quinze instituts de recherche de 15 pays y ont participé. Le projet a abouti à la production de 17 articles scientifiques soumis à l'examen par des pairs concernant l'évaluation de la qualité de l'huile d'argan, de noix de coco et de moutarde; de la qualité des tourteaux de soja; et de la mélamine dans le lait. Il a aussi débouché sur une étude collaborative internationale à laquelle ont participé plus de 30 établissements dans 23 pays afin d'évaluer l'authenticité de l'origan. Un autre projet de recherche coordonnée, intitulé «Mise en œuvre de techniques nucléaires dans l'authentification d'aliments étiquetés de valeur supérieure (INTACT Food, D52042, 2019-2024)», auquel participent 21 établissements dans 19 pays, porte essentiellement sur la protection des aliments ayant une forte identité régionale ou nationale qui sont susceptibles d'être contrefaits ou adultérés pour des raisons économiques en raison de leur grande valeur. Les résultats de ces projets, à savoir des méthodes, procédures et bases de données analytiques, seront utiles au premier chef à deux comités du Codex: le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

4.12.3 Dans le cadre du projet de recherche intitulé «Techniques radiométriques intégrées et techniques complémentaires pour les mélanges de contaminants et de résidus dans les aliments» (D52041, 2017-2023), auquel participent 17 pays, 13 méthodes d'analyse, portant sur des catégories multiples pour au moins 300 résidus ou contaminants et applicables à 17 denrées alimentaires, ont été mises au point ou validées. Une publication portant sur la détermination des résidus de médicaments vétérinaires, des mycotoxines et des résidus de pesticides dans le lait de bovins par chromatographie liquide et ionisation par électrospray couplée à la spectrométrie de masse en tandem est parue récemment. Les travaux relatifs à la résistance aux antimicrobiens incluent notamment l'évaluation de la dissémination d'antibiotiques dans l'environnement et les animaux non traités, par l'analyse de l'oxytétracycline dans les fientes et les litières de volailles, ainsi que la détermination de cinq familles d'antimicrobiens dans les fientes de poulets de chair ayant reçu un traitement thérapeutique par chromatographie liquide à haute performance couplée à la spectrométrie de masse en tandem.

4.12.4 Le projet de recherche coordonnée sur la dégradation des médicaments vétérinaires et l'analyse radiométrique de leurs résidus dans les matrices animales (D52043) a commencé en 2020 et sera mené jusqu'en 2026. Né des délibérations des 23^e et 24^e sessions du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), concernant en particulier la base de données des besoins des pays en matière de limites maximales de résidus (LMR), ce projet vise à produire des données et des connaissances destinées à étayer l'instauration de LMR relatives à certains médicaments vétérinaires dans les aliments et à permettre aux pays en développement d'accroître leur participation à ces travaux. Ce projet mobilise 17 établissements de recherche ou organismes de réglementation dans les pays suivants: Bangladesh, Brésil, Burkina Faso, Canada, Chili, Chine, États-Unis d'Amérique, Macédoine du Nord, Maroc, Ouganda, Pakistan, République de Corée, République islamique d'Iran, Soudan et Uruguay. La deuxième réunion de coordination de la recherche de ce projet s'est déroulée en ligne du 28 février au 4 mars 2022. Huit méthodes d'analyse ont déjà été élaborées ou validées et sont utilisées, et une méthode de détermination des métabolites de la diavéridine chez les porcins a été publiée. On cherche à nouer d'autres collaborations et partenariats, en particulier aux fins de la synthèse ou de la fourniture de composés vétérinaires radiomarqués, et de la mise à disposition d'installations servant aux animaux et de laboratoires agréés pour les bonnes pratiques, ainsi qu'en vue de dispenser des formations spécialisées et/ou d'offrir des éléments de comparaison aux participants.

4.12.5 Des travaux de recherche ont débuté en 2022 dans le cadre d'un projet d'une durée de 5 ans consacré aux techniques nucléaires à l'appui de l'évaluation des risques liés à la détection de biotoxines et d'agents pathogènes dans les aliments et les matrices connexes. Ce projet porte sur l'élaboration, la validation, la mise au point et la mise en œuvre d'approches et de techniques d'analyse nucléaire/isotopique devant servir dans

le cadre de tests rapides et économiques, de la détection et de la maîtrise des biotoxines et des agents pathogènes ayant une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, les zoonoses et la résistance aux antimicrobiens. Ces travaux de recherche sont nécessaires pour faciliter l'évaluation des risques à l'échelle mondiale ainsi que la préparation et la capacité à répondre aux situations d'urgence actuelles et futures relatives à la sécurité sanitaire des aliments et connexes, liées aux biotoxines et aux agents pathogènes d'origine alimentaire. Treize établissements dans 11 pays participent au projet, dans la limite des fonds disponibles, des propositions de recherche ayant été reçues d'autres pays. La première réunion de coordination de la recherche du projet s'est tenue du 22 au 26 août 2022 à Vienne (Autriche).

4.12.6 Un recueil de méthodes d'analyse intitulé *Manual of Standard Operating procedures for Selected Chemical Residue and Contaminant Analysis*²⁹ (manuel de procédures opérationnelles normalisées pour l'analyse d'une sélection de résidus chimiques et de contaminants) a été publié par la FAO et l'AIEA en 2021.

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

4.13.1 La FAO collabore étroitement avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et la Convention sur la diversité biologique (CDB) pour assurer la synergie de trois bases de données, à savoir: la plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés, la base de données sur les produits (BioTrack) de l'OCDE et le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques du Protocole de Cartagena. Ces trois organisations se réunissent régulièrement pour se pencher sur les activités de collaboration. En ce qui concerne l'application des systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE aux activités de la FAO, la plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (<http://www.fao.org/gm-platform>) utilise les systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE comme matrice du système d'identifiants. Cependant, la plateforme de la FAO sur les aliments génétiquement modifiés est actuellement axée sur l'évaluation de l'innocuité des aliments obtenus à partir de végétaux à ADN recombiné (ADNr), autorisée en conformité avec la Directive du Codex régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003, annexe III, adoptée en 2008). Actuellement, la plateforme ne concerne pas d'autres organismes génétiquement modifiés (animaux et micro-organismes) ni aliments obtenus à partir d'autres types de biotechnologies, comme l'édition des gènes. Depuis la dissolution en 2007 du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, la FAO souhaite recevoir les avis des membres du Codex sur la possibilité pour la plateforme de recueillir des informations relatives à l'évaluation de la sécurité sanitaire de tels produits à l'avenir.

4.14 Le Service droit et développement de la FAO a publié, en partenariat avec la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO et le Centre Resnick du droit et des politiques alimentaires de l'Université de Californie, un document d'information de la FAO intitulé [International and national regulatory strategies to counter food fraud](#) (stratégies de réglementation internationales et nationales pour contrer la fraude alimentaire). Suivant les conceptions les plus récentes, dans la présente publication, on considère qu'il y a fraude alimentaire lorsqu'un fraudeur trompe intentionnellement le client sur la qualité et/ou le contenu des aliments que ce dernier souhaite acheter, et ce dans le but d'en tirer un avantage indu, le plus souvent économique. L'étendue et la complexité de la fraude alimentaire ainsi que la diversité des approches réglementaires peuvent compliquer la tâche des gouvernements nationaux qui essaient d'élaborer une approche cohérente et ciblée de cette fraude. En réponse à cette difficulté, cette publication présente les orientations réglementaires internationales disponibles et les stratégies juridiques possibles à l'échelle nationale et régionale. Elle recense et analyse certaines approches réglementaires de la fraude alimentaire choisies par les pays et s'intéresse au rôle du secteur privé dans la réglementation de la fraude alimentaire. Ce faisant, elle entend ajouter des outils à l'arsenal des gouvernements pour aider ces derniers à réduire la fraude alimentaire et à accroître la confiance des consommateurs dans leurs systèmes alimentaires.

4.15 Dans le domaine de la fraude alimentaire également, le Service droit et développement et le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique de la FAO ont publié [Food fraud – Intention, detection and management – Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific](#) (fraude alimentaire – intention, détection et gestion – panoplie technique relative à la sécurité sanitaire des aliments pour l'Asie et le Pacifique). Il s'agit d'un guide technique destiné à aider les responsables de la réglementation à comprendre les stratégies réglementaires possibles pour lutter contre la fraude alimentaire.

²⁹ <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb6191en> (en anglais).

5. Questions émanant de l'OMS

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

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

5.1.2 Le Groupe d'experts de haut niveau pour l'approche «Une seule santé» (OHHLEP)³⁰ a été mis en place en mai 2021, une fois sélectionnés 26 experts internationaux multidisciplinaires d'«Une seule santé». L'OHHLEP a pour rôle principal de servir de conseil consultatif scientifique pour les partenaires de l'Alliance quadripartite (FAO, OMS, OMSA et PNUE), les aidant à fournir des conseils en matière scientifique et d'avis scientifiques fondés sur des données factuelles concernant les questions relatives à «Une seule santé». Il s'attache en premier lieu à : 1) fournir une étude scientifique utile aux politiques publiques portant sur l'apparition des crises sanitaires à l'interface entre les êtres humains, les animaux et l'environnement; et 2) fournir des lignes directrices concernant l'élaboration d'une approche stratégique à long terme visant à réduire le risque de pandémies zoonotiques, avec son cadre de surveillance et d'alerte rapide, et les synergies nécessaires pour institutionnaliser et mettre en œuvre l'approche «Une seule santé», y compris dans les domaines porteurs d'un risque pandémique. Les avis de l'OHHLEP contribuent à renforcer les orientations stratégiques et la coordination, et à conférer une visibilité politique forte à «Une seule santé».

5.1.3 Pour son premier mandat de deux ans, l'OHHLEP a créé quatre groupes thématiques qui organisent régulièrement des réunions de travail. Le premier groupe de travail, chargé de la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé», a établi, fin 2021, une définition d'«Une seule santé» qui a été largement adoptée dans les universités ainsi que par les partenaires et d'autres organisations. Il a également élaboré une théorie du changement «Une seule santé» pour appuyer la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé». Cette théorie du changement complète celle des partenaires définie dans le Plan d'action «Une seule santé»³¹, mais a une portée plus vaste. Le deuxième groupe de travail se consacre à la recherche relative à «Une seule santé» et à l'inventaire de l'initiative. Il a établi un inventaire des programmes «Une seule santé» menés par les partenaires et entreprendra bientôt une analyse des outils d'évaluation de la mise en œuvre de l'approche «Une seule santé» et de leurs lacunes. Le troisième groupe de travail met la dernière main au modèle d'un système de surveillance basé sur l'approche «Une seule santé», qui repose sur l'optimisation des systèmes de surveillance de cette approche existants. Le quatrième groupe de travail a recensé 11 facteurs en amont de la propagation des zoonoses, pour lesquels on examine actuellement les données en vue de l'élaboration d'une stratégie d'évaluation des risques et d'atténuation. Outre les discussions ordinaires des groupes thématiques, l'OHHLEP tient tous les 15 jours des réunions du bureau et des réunions plénières; sept ont été tenues jusqu'à présent, dont une en présentiel à Genève. On trouvera de plus amples renseignements sur la composition du groupe³², son mandat³³, ses réunions et ses groupes thématiques³⁴, ainsi que le rapport annuel sur le site web de l'OMS³⁵.

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

5.2.1 La Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 a été adoptée par la 75^e Assemblée mondiale de la Santé en mai 2022 (WHA75(22))³⁶. Il s'agit d'une version actualisée de la dernière stratégie qui tient compte des questions actuelles et émergentes, intègre les nouvelles technologies et inclut des approches innovantes en vue du renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle a été élaborée à la demande des États Membres étant donné que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité de santé publique et joue un rôle essentiel dans la concrétisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

5.2.2 Lors de l'élaboration de cette stratégie, l'OMS a bénéficié de l'appui du Groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments: Des aliments plus sûrs pour une meilleure santé, a consulté dans une large mesure des experts scientifiques, des conseillers régionaux de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, les partenaires internationaux tels que la FAO et l'OMSA, les États Membres et la population. Les cadres régionaux et les stratégies régionales existants en matière de sécurité sanitaire des aliments ont

³⁰ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel> (en anglais).

³¹ Projet de Plan d'action conjoint «Une seule santé»: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/public-consultation/online-consultation-one-health-joint-plan-of-action.pdf?sfvrsn=9b7f544d_7 (en anglais).

³² <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel/members> (en anglais).

³³ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel/members> (en anglais).

³⁴ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel> (en anglais).

³⁵ <https://www.who.int/publications/m/item/one-health-high-level-expert-panel-annual-report-2021> (en anglais).

³⁶ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-fr.pdf).

également été pris en compte, de même que les recommandations et les orientations du Codex Alimentarius et les priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments.

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

5.3 Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé sur les marchés alimentaires traditionnels

5.3.1 À sa 75^e session, l'Assemblée mondiale de la Santé de l'OMS a demandé au Directeur général de l'OMS d'actualiser les orientations provisoires visant à réduire les risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels afin de répondre aux questions relatives au champ d'application des orientations, notamment les espèces visées (mammifères ou mammifères et autres espèces) et les animaux d'origine sauvage ou d'élevage³⁷.

5.3.2 Dans la résolution approuvée, il a été demandé à l'OMS d'élaborer des plans pour appuyer la mise en œuvre, à l'échelle nationale, des orientations actualisées et de faire rapport, sur les progrès accomplis dans l'actualisation des orientations provisoires visant à réduire les risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels – prévention et maîtrise des infections – et les plans d'appui des pays, à la 77^e Assemblée mondiale de la Santé en 2024 et par la suite, tous les deux ans, jusqu'en 2030.

5.4 Résistance aux antimicrobiens

5.4.1 L'OMS a élaboré et publié en mars 2021³⁸ le protocole à trois cycles pour les *Escherichia coli* productrices de bêta-lactamase à spectre étendu (BLSE) afin d'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». Ce protocole repose sur un indicateur relatif aux *E. coli* productrices de BLSE dans trois grands domaines: chez l'homme, chez les animaux destinés à l'alimentation, et dans l'environnement. Il a été expérimenté et appliqué dans quatre régions de l'OMS: dans la région Afrique (Burkina Faso, Ghana, Madagascar, Nigéria, Sénégal et Zimbabwe), dans la région Méditerranée orientale (Pakistan et Jordanie), dans la région Asie du Sud-Est (Indonésie, Népal et Inde) et dans la région Pacifique occidental (Malaisie). En 2022, le protocole sera mis en œuvre en Zambie, au Cameroun, au Maroc, en République islamique d'Iran, au Soudan et au Bhoutan.

5.4.2 En octobre 2021, l'OMS a créé le Groupe consultatif sur les antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine. Ce groupe consultatif travaille à l'élaboration, d'ici à fin 2022, de la septième révision de la liste des antimicrobiens d'importance critique pour la santé humaine.

5.4.3 L'OMS met la dernière main à sa publication consacrée aux antibiotiques des médicaments essentiels de la liste (*WHO Essential Medicines List Antibiotic Book*), qui donne des orientations relatives 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 (Accéder, Surveiller, Réserver) de l'OMS.

5.5 Directives de l'OMS sur la teneur en protéines laitières des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi pour le traitement de la malnutrition aiguë sévère sans complications³⁹

5.5.1 L'OMS a achevé ses travaux d'examen portant sur l'efficacité et la sécurité sanitaire de nouveaux aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (contenant des sources de protéines non laitières ou moins de 50 pour cent de protéines provenant du lait ou d'autres produits laitiers) et destinés au traitement de nourrissons et d'enfants âgés d'au moins 6 mois souffrant de malnutrition aiguë sévère, qui ont de l'appétit et ne présentent aucune complication pathologique. Les travaux normatifs de l'OMS consistent également à collecter, évaluer et récapituler les données relatives aux valeurs et aux préférences (culturelles et religieuses), aux partages entre les ménages et au sein d'un ménage, à l'acceptabilité, à l'adhésion, à l'équité, à la faisabilité, à l'accessibilité, à la durabilité et au rapport coût-utilité dans différents contextes. À cet effet, l'OMS a organisé, le 7 novembre 2019, une première réunion du groupe chargé d'élaborer les directives sur les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Les principaux objectifs de cette réunion étaient les suivants: i) présenter le processus d'établissement des directives de l'OMS aux membres du groupe, notamment la méthode GRADE (classification des recommandations, examen, développement et évaluation); ii) réfléchir aux questions PICO

³⁷ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-fr.pdf)

³⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/who-integrated-global-surveillance-on-esbl-producing-e.-coli-using-a-one-health-approach> (en anglais).

³⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240022270> (en anglais).
(https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA74/A74_R3-fr.pdf).

et classer les résultats escomptés par ordre de priorité; iii) adopter le calendrier d'élaboration des directives. Le groupe s'est à nouveau réuni en ligne du 21 au 24 juillet 2020 dans le but d'examiner les résultats des examens systématiques et de formuler des recommandations concernant l'efficacité et la sécurité sanitaire des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi à teneur réduite en protéines de lait ou exempts de protéines de lait. La recommandation suivante a été adoptée sur la base des éléments factuels disponibles à cette date: les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (contenant au moins 50 pour cent de protéines issus de produits laitiers) conformes à la norme sont recommandés pour le traitement en dispensaire d'enfants atteints de malnutrition sévère aiguë. L'utilisation de préparations alimentaires thérapeutiques prêtes à l'emploi contenant moins de 50 pour cent de protéines issus de produits laitiers destinées au traitement en dispensaire d'enfants atteints de malnutrition sévère aiguë est encouragée dans le cadre de la recherche et de l'évaluation.

5.6 Élimination des acides gras trans de production industrielle

5.6.1 En mai 2018, l'OMS a appelé la communauté mondiale à cesser la production industrielle d'acides gras trans (AGT) à l'horizon 2023, faisant de cette élimination une cible prioritaire du treizième programme général de travail qui encadre les activités de l'Organisation pour la période 2019-2025⁴⁰. Le programme d'action REPLACE a été lancé en mai 2018 et les six modules REPLACE⁴¹ ont été mis à disposition en mai 2019, l'objectif étant de donner des orientations techniques et de décrire des étapes concrètes pour aider les gouvernements à éliminer les AGT industriels de l'offre alimentaire nationale. Le premier rapport intérimaire annuel⁴² devant permettre de suivre et de documenter les progrès accomplis par les pays dans l'élimination des AGT industriels a été publié en 2019, le deuxième en 2020⁴³ et le troisième en 2021⁴⁴. Le quatrième rapport intérimaire, qui vise à encourager les pays et les parties prenantes à accélérer les mesures prises en vue de parvenir à éliminer les AGT à l'horizon 2023, est en cours d'élaboration.

5.6.2 L'OMS a entrepris une série d'ateliers de renforcement des capacités de réglementation afin de rendre les pays mieux à même d'élaborer, de mettre en œuvre et de faire appliquer des mesures stratégiques en vue d'éliminer les AGT industriels de l'offre alimentaire. En outre, et en complément à l'appui qu'elle apporte au suivi des pratiques optimales en matière d'élimination des AGT⁴⁵, l'OMS a également organisé des ateliers de renforcement des capacités de laboratoires et fourni un appui technique individuel afin de soutenir les pays dans les efforts qu'ils ont engagés pour renforcer les capacités de leurs laboratoires.

5.6.3 L'OMS lancera bientôt un programme de validation pour l'élimination des AGT. Il vise à accélérer les progrès réalisés sur la voie de la réalisation de l'objectif mondial à l'horizon 2023 en accordant une reconnaissance aux pays qui ont mis en place un cadre normatif pour éliminer les AGT industriels de l'offre alimentaire nationale. Pour obtenir la validation, les pays doivent démontrer qu'ils ont mis en œuvre une politique de pratiques optimales en matière d'AGT et mis en place des systèmes de suivi et d'application efficaces.

5.7 Alcool

5.7.1 La 75^e Assemblée mondiale de la Santé a adopté le plan d'action (2022-2030) destiné à assurer la mise en œuvre efficace de la Stratégie mondiale visant à réduire l'usage nocif de l'alcool en tant que priorité de santé publique, plan requis par le Conseil exécutif de l'OMS (décision EB146(14)) et élaboré en consultation avec les États Membres et les parties prenantes concernées. Le plan d'action prévoit notamment des mesures à l'intention des États Membres et du secrétariat de l'OMS, ainsi que des mesures s'adressant aux opérateurs économiques de la production et du commerce des alcools. Il propose que les États Membres prennent des «mesures de protection du consommateur appropriées en élaborant et en mettant en œuvre des exigences en matière d'étiquetage des boissons alcoolisées prévoyant la mention, d'une façon intelligible pour le consommateur, des informations essentielles à la protection de la santé concernant la teneur en alcool, ainsi que d'informations sur les autres ingrédients susceptibles d'avoir un impact sur la santé des consommateurs, la valeur énergétique et des avertissements sanitaires». Les mesures proposées pour le secrétariat de l'OMS comprennent l'élaboration d'orientations techniques relatives à l'étiquetage des boissons alcoolisées visant à informer les consommateurs de la composition des produits et des risques sanitaires liés à leur consommation. Le rapport technique⁴⁶ sur l'usage nocif de l'alcool, concernant en particulier les activités de marketing, de

⁴⁰ La 74^e Assemblée mondiale de la Santé, qui s'est tenue en mai 2021, est convenue de proroger la date d'achèvement du 13^e Programme général de travail, qui encadre les activités de l'Organisation pour la période 2019-2023, pour fixer cette dernière à 2025.

⁴¹ <https://www.who.int/nutrition/topics/replace-transfat>

⁴² <https://www.who.int/fr/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat>.

⁴³ <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1300149/retrieve> (en anglais).

⁴⁴ <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1389769/retrieve> (en anglais).

⁴⁵ Les pratiques optimales en matière d'élimination des AGT sont notamment les suivantes: 1) instauration d'une limite obligatoire de 2 grammes d'AGT pour 100 grammes de graisses et d'huiles totales dans tous les aliments; et 2) interdiction de produire ou d'utiliser des huiles partiellement hydrogénées comme ingrédient dans tous les aliments.

⁴⁶ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-MSD-UCN-ADA-22-01>.

publicité et de promotion transfrontières, notamment celles qui ciblent les jeunes et les adolescents, a été publié en mai 2022.

5.7.2 À la suite de la publication d'un rapport de situation mondiale relatif à l'alcool et la santé en 2018⁴⁷, le secrétariat de l'OMS a effectué une étude mondiale destinée à mesurer les progrès vers la cible ODD 3.5 (santé) du Programme 2030; l'étude, qui comporte une importante section consacrée à l'alcool, où sont abordées les questions de l'étiquetage des boissons alcoolisées, examine les pratiques consistant à mettre en évidence sur les étiquettes des informations destinées au consommateur et des avertissements sanitaires et traite les dispositions juridiques relatives à cet étiquetage. La prochaine collecte de données des États Membres est prévue à la fin de la période 2022-2023 et les données collectées serviront de base de référence pour le suivi des progrès réalisés dans la mise en œuvre du plan d'action mondial relatifs à l'alcool susmentionné (2022-2030). Le Bureau régional de l'Europe de l'OMS a par ailleurs analysé en détail l'état de l'étiquetage des boissons alcoolisées dans la région, concluant à la nécessité d'élaborer des politiques d'étiquetage spécifiques au sein d'un ensemble plus vaste de politiques publiques⁴⁸. La question de l'étiquetage des boissons alcoolisées et de l'apport d'informations sanitaires aux consommateurs est à l'ordre du jour des dialogues annuels entre le secrétariat de l'OMS et les producteurs, distributeurs et négociants de ces produits.

5.8 Covid-19

5.8.1 Un site web (A Healthy@Home Healthy Diet⁴⁹) a été créé; on y trouve des conseils pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et une vidéo, intitulée *5 keys to safer food*, qui présente cinq gestes à faire pour des aliments plus sûrs. Une note d'information sur l'alimentation saine intitulée *Healthy diets to maintain nutritional well-being during the COVID-19 pandemic* (une alimentation saine pour préserver son bien-être nutritionnel pendant la pandémie de covid-19), qui sera bientôt publiée, rassemble les principaux contenus et messages sur des régimes alimentaires sains figurant dans les orientations de l'OMS et dans d'autres documents de l'OMS déjà publiés.

5.8.2 L'OMS évalue actuellement les perturbations dues à la covid-19 qui touchent les services de santé, notamment en ce qui concerne la vaccination, les maladies non transmissibles, la santé mentale et les services de santé essentiels, et ces enquêtes périodiques sont menées à un rythme trimestriel. L'évaluation renferme des informations sur la gestion des cas de malnutrition modérée et grave ainsi que sur les services de santé nutritionnelle comme les soins prénatals pour les femmes et les nouveau-nés; l'OMS a publié un tableau de bord de la continuité des services de santé essentiels durant la pandémie de covid-19⁵⁰ qui comporte des grilles nationales et régionales.

5.8.3 On a élaboré une série de questions-réponses sur la grossesse et l'accouchement⁵¹, l'allaitement⁵², la sécurité sanitaire des aliments pour le consommateur⁵³, les autorités de sécurité sanitaire des aliments⁵⁴, et les entreprises des filières alimentaires⁵⁵. En partenariat avec le Groupe de travail sur l'alimentation des nourrissons et des jeunes enfants dans les situations d'urgence (IFE Core Group), l'UNICEF et l'USAID, l'OMS a élaboré une foire aux questions sur les vaccins contre la covid-19 et l'allaitement, sur la base des recommandations provisoires⁵⁶ établies par le Groupe stratégique consultatif d'experts (SAGE) de l'OMS.

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

[Réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels](#)⁵⁷

[Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments](#)⁵⁸

⁴⁷ https://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/en/ (en anglais).

⁴⁸ <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2020/06/alcohol-labelling-policies-most-countries-lagging-behind-in-promoting-healthier-choices> (en anglais).

⁴⁹ <https://www.who.int/fr/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome---healthy-diet>.

⁵⁰ <https://www.who.int/teams/integrated-health-services/monitoring-health-services/national-pulse-survey-on-continuity-of-essential-health-services-during-the-covid-19-pandemic/dashboard> (en anglais).

⁵¹ <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/coronavirus-disease-covid-19-pregnancy-and-childbirth>.

⁵² <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/coronavirus-disease-covid-19-breastfeeding>.

⁵³ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-for-consumers> (en anglais)

⁵⁴ <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/questions-relating-to-food-safety-authorities>.

⁵⁵ <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/questions-relating-to-food-businesses>.

⁵⁶ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-FAQ-Breast_feeding-Vaccines-2021.1 (en anglais).

⁵⁷ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food-safety-traditional-markets-2021.1>.

⁵⁸ https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1.

[Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations à l'intention des entreprises du secteur alimentaire](#)⁵⁹ (en anglais)

[Allaitement et covid-19](#)⁶⁰ (en anglais)

[Maintenir les services de santé essentiels: orientations de mise en œuvre dans le cadre de la covid-19](#)⁶¹

[Soins de santé communautaires, comprenant les campagnes de sensibilisation, dans le contexte de la pandémie de covid-19](#)⁶² (en anglais)

[Foire aux questions: vaccins contre la covid-19 et allaitement sur la base des recommandations provisoires de l'OMS, 12 août 2021](#)⁶³ (en anglais)

[Incidences mutisectorielles de la pandémie de covid-19 sur les résultats nutritionnels: cadre analytique](#) (en anglais)

[Enquête périodique mondiale sur la continuité des services de santé essentiels pendant la pandémie de covid-19](#) (en anglais)

5.9 Réduction de la consommation de sodium/sel des populations

5.9.1 À la suite de l'adoption de la Déclaration politique de l'ONU sur les maladies non transmissibles (2011), l'Assemblée mondiale de la Santé a adopté, en 2013, le Plan d'action mondial de l'OMS pour la lutte contre les maladies non transmissibles (2013-2020), comportant neuf objectifs relatifs à ces maladies, parmi lesquels la réduction de 30 pour cent de la consommation moyenne de sodium chez les populations à l'horizon 2025 en abaissant celle-ci en dessous du seuil des 2 000 mg par jour. En 2017, quatre interventions pour la réduction du sodium ont été incluses dans la version actualisée de l'annexe 3 du Plan d'action mondial qui a été publié, comme étant «les plus indiquées», ainsi que d'autres interventions préconisées pour la lutte contre les maladies non transmissibles et leur prévention. Ces quatre interventions les plus indiquées sont les suivantes: 1) réduire l'apport en sel grâce à une reformulation des produits alimentaires réduisant la teneur en sel de ces derniers et à la fixation de niveaux seuils de la quantité de sel dans les aliments et les repas; 2) réduire l'apport en sel par la mise en place d'un environnement propice à cela dans les établissements publics (hôpitaux, écoles, etc.), les lieux de travail et les maisons de retraite, afin d'ouvrir un éventail d'options présentant une plus faible teneur en sodium; 3) réduire l'apport en sel par une communication visant à modifier les comportements et une campagne dans les médias de masse; 4) réduire la consommation de sel grâce à l'apposition d'étiquettes sur le devant des emballages.

5.9.2 En 2016, l'OMS a publié SHAKE: guide technique en vue de réduire l'apport en sel⁶⁴, conçu pour aider les États Membres à élaborer, mettre en œuvre et surveiller des stratégies de réduction des apports en sel dans l'alimentation des populations. En 2021, l'OMS a publié son Cadre d'action pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques publiques en matière d'achat de denrées alimentaires et de services de restauration pour une alimentation saine⁶⁵, qui comprend la réduction des apports en sel ou sodium. Le Cadre d'action donne un aperçu de la manière d'élaborer (ou de renforcer), de mettre en œuvre et d'évaluer l'efficacité d'une politique publique d'achats et de services alimentaires et son degré d'applicabilité.

5.9.3 En mai 2021, l'OMS a créé les Normes mondiales de référence pour le sodium⁶⁶ relatives à différentes catégories d'aliments dans le cadre de ses initiatives visant à réduire l'apport en sodium et à atteindre l'objectif mondial de réduction du sodium. Les normes et seuils de référence pour l'ensemble du monde ont été élaborés pour inciter les États Membres à intensifier leur action visant à réduire l'apport en sodium au sein des populations. Ils orientent les pays dans la définition des cibles nationales concernant le sodium, et servent de base au dialogue avec le secteur des produits alimentaires et des boissons visant à améliorer l'environnement alimentaire au niveau mondial. L'OMS met actuellement à jour les Normes mondiales de référence pour le sodium afin de tenir compte des objectifs nationaux nouvellement établis et recensés. La version actualisée devrait comprendre des normes mondiales de référence pour le sodium pour les six sous-catégories d'aliments restantes, pour lesquelles aucun seuil ou norme n'a été initialement défini.

⁵⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> (en anglais).

⁶⁰ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Sci_Brief-Breastfeeding-2020.1 (en anglais).

⁶¹ https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-essential_health_services-2020.2.

⁶² https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Comm_health_care-2020.1 (en anglais).

⁶³ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-FAQ-Breast_feeding-Vaccines-2021.1 (en anglais).

⁶⁴ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259174/9789242511345-fre.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

⁶⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341> (en anglais).

⁶⁶ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240025097> (en anglais).

5.9.4 En décembre 2021, dans le cadre des manifestations organisées en marge du Sommet Nutrition pour la croissance, tenu à Tokyo, l'OMS et le Ministère japonais de la santé, du travail et de la protection sociale ont organisé une manifestation parallèle afin de mettre en relief diverses manières dont les pays transforment l'environnement alimentaire pour favoriser la réduction de l'apport de sodium au sein des populations. On y a notamment abordé l'élaboration et la mise en œuvre des politiques de réduction du sodium, les résultats/incidences des mesures ainsi prises, les difficultés rencontrées et les mesures prises pour y remédier, et la manière dont les politiques de réduction du sodium sont liées aux autres politiques visant à améliorer l'environnement alimentaire mises en œuvre ou prévues (politiques relatives à l'étiquetage nutritionnel, politiques fiscales, politiques visant à restreindre le marketing des aliments destinés aux enfants, politiques nutritionnelles, etc.) dans les différents pays. Il est prévu d'organiser une réunion de suivi à l'occasion du 22^e Congrès international sur la nutrition qui se tiendra au Japon en décembre 2022.

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

5.9.6 Afin d'élaborer des recommandations sur l'utilisation de substituts du sel à faible teneur en sodium, le Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles, de l'OMS, a tenu une réunion de quatre jours, en novembre et décembre 2021. Sur la base des discussions tenues, un examen contextuel a été mené à bien, et la dernière main est mise à un examen systématique en vue de sa publication. Une fois le projet d'orientations prêt, le processus de consultation débutera.

5.10 Charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire

5.10.1 Compte tenu de sa nouvelle mission consistant à actualiser les estimations de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire d'ici à 2025, en mai 2021, l'OMS a mis à nouveau en place son Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire⁶⁷, groupe technique consultatif composé de 26 nouveaux membres ayant un mandat spécifique⁶⁸. Trois réunions d'experts ont été organisées, en juillet et octobre 2021 et en avril 2022. Le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire a achevé son cadre stratégique de trois ans portant sur trois activités principales: 1) l'estimation de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire à l'échelle mondiale; 2) l'appui à fournir aux pays pour l'estimation nationale de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, et 3) l'élaboration d'une méthode de suivi des progrès accomplis dans la mise en œuvre de la nouvelle stratégie mondiale de sécurité sanitaire des aliments, assortie d'indicateurs et d'objectifs appropriés. Le Groupe de travail envisage d'étendre la liste des dangers lors des prochaines estimations, en incluant des produits chimiques et des toxines qui n'avaient pas été prise en compte lors des précédentes estimations. De nouveaux examens systématiques et d'autres études seront commandés, et un appel à manifestations d'intérêt sera lancé sur le site web de l'OMS⁶⁹ afin de recueillir des candidatures aux fins de leur réalisation. La quatrième réunion d'experts se tiendra du 15 au 18 novembre 2022 à Genève (Suisse).

5.10.2 L'OMS a publié en juin 2021 de nouvelles orientations, intitulées *Évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire: guide pratique à l'intention des pays*, dans le but d'aider les États Membres à évaluer les causes, l'ampleur et la répartition des maladies d'origine alimentaire en estimant le fardeau des maladies d'origine alimentaire pour la santé publique au niveau national⁷⁰. Cet ouvrage vise également à promouvoir la réalisation d'études nationales devant permettre d'affecter les ressources de manière plus efficace aux mesures de prévention, d'intervention et de lutte. Il existe déjà en langue anglaise, espagnole, française et russe, et le résumé est disponible dans les six langues officielles de l'ONU. Les modules de présentation sont également disponibles dans les six langues de l'ONU.

⁶⁷ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)) (en anglais).

⁶⁸ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/tor-for-reference-ferg-31aug2020.pdf?sfvrsn=b0a3d1f_8 (en anglais).

⁶⁹ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)) (en anglais).

⁷⁰ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240012264>.

5.11 Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021

5.11.1 En 2021, le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, convoqué par le Secrétaire général de l'ONU, a ouvert la voie à une accélération de la réalisation des objectifs de développement durable d'ici à 2030 grâce à la transformation des systèmes alimentaires mondiaux. En tant qu'organisme référent des Nations Unies, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) recommande que la santé soit au centre de toutes les discussions sur les systèmes alimentaires et de tous les processus du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires. Reconnaisant le rôle central que joue l'alimentation dans la santé et le bien-être des êtres humains, des écosystèmes et des animaux, et que les systèmes alimentaires actuels entraînent des maladies, causent des changements climatiques et nuisent à la santé des écosystèmes, l'OMS préconise la transformation de nos façons de cultiver, récolter, transformer, transporter, commercialiser, consommer et éliminer les aliments. Une telle transformation est essentielle pour assurer une alimentation saine pour tous à partir de systèmes alimentaires durables, faire respecter le droit à l'alimentation et avancer dans la réalisation de plusieurs cibles des ODD.

Cet appel a été formulé dans le nouveau cadre conceptuel sur les systèmes alimentaires au service de la santé⁷¹ et a eu une incidence sur les résultats du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires; l'appel en faveur d'une alimentation saine reposant sur des systèmes alimentaires durables comme priorité première ayant été relayé par les représentants des jeunes, pris en compte dans les feuilles de route des États Membres pour la transformation des systèmes alimentaires⁷² et concrétisé avec la création de la Coalition pour l'action en faveur d'une alimentation saine pour tous, en particulier les enfants, grâce à des systèmes alimentaires durables⁷³.

En conséquence des processus du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, l'OMS dispose d'un éventail de mesures de suivi pour faire progresser la transformation des systèmes alimentaires au service de la santé. Ces activités menées se concentrent sur l'appui à la mise en œuvre des feuilles de route des États Membres sur les systèmes alimentaires et de trains de mesures efficaces visant à transformer les environnements alimentaires, ainsi que sur l'harmonisation, la mobilisation et l'appui des mesures en faveur d'une alimentation saine reposant sur des systèmes alimentaires durables dans le cadre des repas scolaires et de la Coalition pour l'action en faveur d'une alimentation saine pour tous, en particulier les enfants, grâce à des systèmes alimentaires durables. Ces activités complètent et appuient des initiatives telles que les efforts déployés pour améliorer les environnements alimentaires et promouvoir la transformation des systèmes alimentaires fondée sur l'approche «Une seule santé», la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments pour 2022-2030 et le plan d'action accéléré de l'OMS pour stopper l'obésité.

En particulier, l'OMS propose des orientations, des directives, des outils de mise en œuvre, des bases de données et une assistance technique pour aider à la mise en œuvre des feuilles de route des États membres relatives à la transformation des systèmes alimentaires. L'accent est mis sur l'ensemble de mesures stratégiques prioritaires de l'OMS en faveur de systèmes alimentaires favorables à la santé⁷⁴, qui existent de longue date, ont fait leurs preuves, présentent un bon rapport coût-efficacité, ont été mises en œuvre et peuvent être étendues, et sont approuvées et suivies par l'OMS, pour créer des environnements alimentaires sains et lutter contre le double fardeau de la malnutrition. Les mesures à prendre en priorité concernent les politiques fiscales⁷⁵, l'approvisionnement en aliments sains, l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, la révision de la composition de produits⁷⁶, la fortification, l'étiquetage nutritionnel⁷⁷ et la protection des enfants contre les pratiques de marketing préjudiciables⁷⁸.

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

5.12.1 L'OMS travaille à un projet destiné à évaluer les risques pour la santé humaine corrélables à l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement, projet sur lequel un rapport a été publié. De manière générale, il a été conclu que la caractérisation et la quantification de l'exposition aux nanoplastiques et aux microplastiques ainsi que des effets associés sur la santé humaine étaient incomplètes et insuffisantes pour évaluer les risques, mais qu'il convenait de continuer à surveiller les effets potentiels des nanoplastiques et des microplastiques sur la santé humaine. À mesure que des données supplémentaires permettant de

⁷¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240031814>.

⁷² <https://summitdialogues.org/wp-content/uploads/2022/03/Member-State-Dialogue-Synthesis-Report-4-March-2022-EN.pdf> (en anglais).

⁷³ <https://www.who.int/initiatives/food-systems-for-health/the-coalition-of-action-on-healthy-diets-from-sustainable-food-systems-for-children-and-all> (en anglais).

⁷⁴ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035263> (en anglais).

⁷⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240049543> (en anglais).

⁷⁶ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240039919> (en anglais).

⁷⁷ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240051324> (en anglais).

⁷⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240051348> (en anglais).

mieux comprendre les mécanismes d'action et les effets connexes seront disponibles, il pourrait être possible de caractériser et de quantifier les risques pour la santé humaine à l'avenir.

5.13 Qualité de l'eau de boisson

5.13.1 Le 21 mars 2022, l'OMS a publié une version mise à jour des Directives de qualité pour l'eau de boisson⁷⁹ (4^e édition intégrant les premier et deuxième additifs). L'OMS a rétabli une valeur guide pour le manganèse, ce qui est en rapport avec la norme du Codex sur les eaux minérales naturelles. Dans les directives actualisées, la valeur guide provisoire établie est de 0,08 mg/L. Cette valeur guide est provisoire en raison du niveau d'incertitude élevé dans la base de données, qui s'est traduite par l'utilisation d'un facteur d'incertitude composite de 1 000 pour la dérivation de la valeur guide. Se référer à la fiche consacrée au manganèse, au chapitre 12 des directives, pour des informations succinctes étayant la valeur guide et des considérations aux fins de la gestion. De plus amples informations sur la détermination de la valeur guide ainsi que le document d'information contenant les données scientifiques sur lesquelles se fonde l'actualisation de la valeur guide sont disponibles sur la page de l'OMS⁸⁰.

⁷⁹ <https://www.who.int/publications/item/9789240045064> (en anglais).

⁸⁰ <https://www.who.int/teams/environment-climate-change-and-health/water-sanitation-and-health/chemical-hazards-in-drinking-water/manganese> (en anglais).