

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CAC47/INF1  
Septembre 2024

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-septième session

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

(document établi par la FAO et l'OMS)

#### 1. Introduction

- 1.1 Le présent document a été établi par la FAO et l'OMS dans le but de donner des informations sur les principales activités menées afin d'aider les pays à renforcer leurs capacités en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments (activités mises en œuvre par les sièges ou bureaux respectifs aux niveaux régional et national).
- 1.2 Il est présenté principalement à des fins d'information; toutefois, les retours sur les questions de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments sont les bienvenus, notamment les besoins des États membres qui devraient être pris en compte par la FAO et l'OMS lors de la planification des programmes de travail.
- 1.3 Il met l'accent sur les principales initiatives et activités mises en œuvre depuis la 46<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius. Afin d'en faciliter la lecture, il a été simplifié par rapport aux éditions précédentes. La FAO et l'OMS souhaitent rappeler que tous les projets de renforcement des capacités propres à un pays ou à une région seront communiqués par l'intermédiaire des comités de coordination FAO/OMS régionaux.
- 1.4 La FAO et l'OMS sont les principales institutions spécialisées du système des Nations Unies chargées de s'occuper des questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité ou valeur nutritionnelle des produits alimentaires. La complémentarité de leurs mandats leur permet de traiter diverses questions qui contribuent au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et à la protection de la santé des consommateurs, l'OMS étant particulièrement qualifiée pour traiter des sujets relatifs au secteur de la santé publique, avec lequel elle a établi des relations étroites, et la FAO ayant les capacités de mettre en œuvre un large éventail de stratégies pour faire face aux problèmes liés à la production vivrière tout au long de la filière alimentaire. Certaines activités sont menées conjointement au niveau des pays ou des régions, ainsi que dans le cadre de programmes mondiaux communs (formulation d'avis scientifiques, Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments [INFOSAN], Fonds fiduciaire du Codex [FFC], etc.) mais les deux organisations travaillent également indépendamment, en partenariat avec des administrations nationales, des industriels du secteur alimentaire, des producteurs primaires et d'autres acteurs pertinents à l'échelle nationale et internationale.
- 1.5 Les travaux de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités soutiennent et promeuvent les activités du Codex. Ainsi, les deux organisations: i) aident les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle et de sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale; ii) contribuent au renforcement des capacités et des compétences techniques nécessaires pour participer plus efficacement à l'établissement des normes Codex; iii) élaborent, sur la base des textes pertinents du Codex, toute une gamme d'outils d'orientation qui apportent des éclaircissements concrets sur ces textes et permettent aux pays de mieux les comprendre et de mieux les utiliser selon leur situation; iv) facilitent le dialogue sur les politiques et les aspects techniques entre les pouvoirs publics et le secteur privé (agriculteurs et acteurs du secteur agroalimentaire); et v) encouragent les activités de production et de partage de données qui permettent d'obtenir une plus grande réserve d'informations issues d'un nombre accru de pays afin d'étayer la prise de décisions.
- 1.6 En vue d'obtenir des résultats pérennes au niveau des pays et de faire en sorte que les efforts consentis donnent lieu à des changements durables, l'expérience a démontré qu'il était important que les activités de renforcement des capacités soient adaptées et prennent en compte le contexte national ou régional dans son ensemble (par exemple les priorités des parties prenantes concernées, notamment des autorités compétentes, l'environnement politique et les ressources financières et techniques disponibles).

### Informations complémentaires

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

FAO: <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/fr/>  
OMS: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety>

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

- 2.1 L'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS permet aux États membres d'évaluer, de manière structurée et transparente, la performance de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments tout au long de la filière alimentaire, de recenser les domaines prioritaires en matière de renforcement des capacités et de mesurer et d'évaluer les progrès accomplis au fil du temps.
- 2.2 Publié en anglais, arabe, espagnol, français et russe, il comprend cinq volumes disponibles aux adresses suivantes:
  - FAO <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/fr/>
  - OMS <https://www.who.int/activities/strengthening-national-food-control-systems>
- 2.3 Afin de faciliter l'utilisation à grande échelle de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, la FAO et l'OMS ont mis au point conjointement des programmes de diffusion, ont organisé le lancement mondial de cet outil et ont élaboré une brochure de présentation (disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4964fr/> et <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240028371>). Une vidéo a aussi été réalisée. Elle est disponible à l'adresse [https://www.youtube.com/watch?v=A\\_zdTup2yKY](https://www.youtube.com/watch?v=A_zdTup2yKY) (en anglais).
- 2.4 La FAO et l'OMS continuent à aider les États membres à utiliser l'outil et, ainsi, à évaluer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.
- 2.5 Au cours de la phase expérimentale, la FAO et l'OMS ont conjointement contribué à la réalisation d'une évaluation en Indonésie et ont mis à l'essai un appui à l'auto-évaluation dans la République islamique d'Iran.
- 2.6 Les évaluations réalisées par la FAO au Malawi, au Soudan et en Tunisie en 2019, à Abou Dhabi (Émirats arabes unis) en 2021 et aux Bahamas et au Guyana en 2022 se sont achevées. Par ailleurs, dans le cadre d'un projet financé par l'Union européenne (UE), des évaluations ont été menées à bien en 2023 aux Comores, en Eswatini, au Kenya, à Maurice, en Ouganda, au Rwanda, aux Seychelles et au Zimbabwe et seront achevées en 2024 à Djibouti et en Égypte. Ces évaluations s'inscrivent dans le programme d'investissement de l'Union africaine (UA) relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, lequel est aussi financé par l'UE, à l'appui de la mise en œuvre de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf) et du cadre politique sanitaire et phytosanitaire de l'Union africaine. Des évaluations supplémentaires seront menées par la FAO au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal dans le cadre d'un projet financé par la Banque africaine de développement et des pourparlers sont en cours afin que d'autres pays d'Afrique puissent y participer. Pour ce qui est de l'Europe de l'Est et de l'Asie centrale, la FAO a récemment achevé une évaluation en Azerbaïdjan, coordonne actuellement des évaluations au Bélarus et en Géorgie et entamera une nouvelle évaluation en Ouzbékistan en septembre 2024. Des évaluations sont en cours au Chili et à la Barbade et démarreront au Belize à la fin de l'année 2024. Des mises à jour sont aussi régulièrement publiées à l'adresse <https://www.fao.org/food-safety/news/en> (en anglais).
- 2.7 L'OMS a par ailleurs prêté son concours à des évaluations nationales menées au Cameroun, au Panama et au Timor-Leste et mène actuellement les évaluations à Cabo Verde et au Tadjikistan.

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

- 3.1 Le Service droit et développement (LEGN) du Bureau juridique de la FAO aide les pays à examiner et à réviser leur législation en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, en étroite collaboration avec l'équipe du siège et les responsables régionaux chargés de ces enjeux. L'an passé, LEGN a contribué à la révision de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments à Maurice et à Sri Lanka. Il a aussi prêté son concours à l'élaboration d'un outil visant à évaluer la conformité de la législation nationale et des systèmes de contrôle des aliments par rapport aux normes du Codex quant à la résistance aux antimicrobiens (ACT-Tool), qui a été mis à l'essai en Bolivie, au Cambodge, en Colombie, en Mongolie, au Népal et au Pakistan. Il est actuellement utilisé au Kirghizistan, avec l'aide

de la FAO, afin d'évaluer à quel niveau sont appliqués les textes du Codex Alimentarius relatifs à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. Par l'intermédiaire de LEGN, la FAO, le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), l'OMS et l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) se sont associés en formant l'Alliance Quadripartite et, sur la base de la méthodologie de la FAO, ont mis au point l'outil d'évaluation de l'Alliance quadripartite pour «Une seule santé» (OHLAT), qui permet d'analyser les législations relatives à la résistance aux antimicrobiens concernant les êtres humains, les animaux, les végétaux et l'environnement et qui comprend un chapitre spécialement consacré à la sécurité sanitaire des aliments. Cet outil a été lancé à titre expérimental dans quatre pays (Cambodge, Maroc, Pérou et Zimbabwe). Enfin, la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments a été analysée en Chine, en Inde, en Indonésie, au Japon, en République de Corée et au Viet Nam, dans le cadre d'un projet mondial de la FAO, de l'OMS, et de l'OMSA visant à améliorer la préparation en matière de résistance aux antimicrobiens dans le secteur alimentaire en Asie.

3.2 En Uruguay, le Conseil des maires a demandé au Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes d'examiner le système national de contrôle des aliments et de déterminer les exigences en matière d'homologation des aliments sur le plan sanitaire pour les entreprises du pays, en utilisant les pays de la région comme référence. Ce petit projet s'est terminé en décembre 2023, assorti de recommandations de la FAO fondées sur les textes du Codex et d'un examen plus approfondi de la législation alimentaire. Le Conseil des maires se mettra en rapport avec les autorités compétentes pour poursuivre les travaux dans ce domaine.

#### **4. Activités sur la résistance aux antimicrobiens**

##### **4.1 Activités de l'Alliance quadripartite FAO/OMS/OMSA/PNUE sur la résistance aux antimicrobiens**

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

##### **4.1.1 Surveillance intégrée**

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

##### **4.1.2 Sommet et Forum mondial des autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire sur la préservation des agents antimicrobiens**

L'élaboration et l'actualisation des normes et la formulation d'avis techniques sur les pratiques adoptées à l'échelle mondiale font partie des priorités du Plan de travail 2022-2023 sur la résistance aux antimicrobiens du secrétariat de l'Alliance quadripartite. Le soutien apporté aux autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire comporte notamment l'organisation d'un sommet mondial et la mise au point d'un plan de travail visant à aider les pays à utiliser les réglementations, à appliquer celles-ci et à adopter des solutions intelligentes afin de préserver l'efficacité des antimicrobiens. Le premier Sommet mondial conjoint des autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire s'est tenu les 4 et 5 mai 2023 à Genève (Suisse) et avait pour thème l'abandon progressif de la vente d'antibiotiques sans ordonnance. Il a permis de rassembler des responsables et représentants d'autorités chargées de la réglementation en matière de médecine humaine et animale de toutes les régions géographiques, de mettre en avant l'importance de la réglementation dans la lutte contre la résistance aux antimicrobiens à l'échelle mondiale et d'amener les autorités chargées de la réglementation à s'intéresser aux problèmes liés à la résistance aux antimicrobiens, afin d'utiliser la législation existante, d'appliquer celle-ci de manière effective et de trouver de nouvelles solutions intelligentes et non réglementaires pour traiter la question de la vente d'antibiotiques sans ordonnance. La manifestation a attiré 253 participants venus de 100 pays, dont des responsables chargés de la réglementation en matière de médecine humaine et vétérinaire, des responsables politiques, des scientifiques, des représentants d'organismes des Nations Unies et d'autres organisations internationales, ainsi que d'autres parties prenantes du monde entier.

### 4.1.3 Arguments économiques liés à la résistance aux antimicrobiens

Afin de traiter le problème du manque récurrent de financements à l'appui de la mise en œuvre des plans d'action nationaux consacrés à la résistance aux antimicrobiens, l'Alliance quadripartite a inscrit le renforcement des investissements dans ce domaine parmi les priorités des plans de travail 2022-2023. Il faut en premier lieu définir le coût de l'inaction et les ressources nécessaires à l'échelle mondiale pour mener des interventions, ainsi que le retour sur investissement d'un ensemble d'interventions intégrées dans différents secteurs. Ainsi contribuera-t-on à éclairer l'établissement de priorités et la mobilisation de ressources aux niveaux mondial, régional et national. Divers instruments seront mis au point, notamment un guide visant à établir des priorités dans le cadre des interventions intégrées, des outils permettant d'évaluer les coûts et l'impact, des exemples d'investissements et de stratégies de mobilisation de ressources mises en place dans certains pays et un module de formation. Cela aidera les pays à planifier et à mobiliser des ressources nationales et externes. Ces activités ont été recommandées par le Groupe des Sept (G7) et par le Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens intégrant le principe «Une seule santé» (le Groupe de direction mondial). Afin de les coordonner, l'Alliance quadripartite a établi un groupe interne de spécialistes et d'économistes issus de ses quatre organismes et de la Banque mondiale. Ce groupe reçoit le soutien externe de 20 experts techniques des différents secteurs concernés (groupe d'experts de l'Alliance quadripartite chargés des questions économiques intéressant la résistance aux antimicrobiens), ainsi que de modélisateurs de KnowlEdge SA, de Triangulate Health Ltd et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Des progrès considérables ont été obtenus dans l'estimation du coût de l'inaction, en particulier en considérant à travers le prisme d'«Une seule santé» les défis économiques dus à la résistance aux antimicrobiens. Dans le cadre de cette approche, une carte systémique rassemble les nombreux facteurs de causalité et flux connus de l'apparition et de la diffusion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que les conséquences économiques y relatives. L'Alliance quadripartite entend conclure cette activité avant le début des négociations entre les États membres relatives à la déclaration politique de la réunion de haut niveau de l'Assemblée générale des Nations Unies sur la résistance aux antimicrobiens en 2024, dont l'objectif sera d'appuyer les demandes d'engagement plus spécifique émanant des pays et des donateurs.

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

Le Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens intégrant le principe «Une seule santé» (le Groupe de direction mondial) a été établi conformément à la recommandation du Groupe spécial de coordination interinstitutions sur la résistance aux antimicrobiens<sup>1</sup>. Depuis septembre 2022, il a publié un guide de poche qui est destiné aux ministères concernés et qui contient des messages importants en termes de sensibilisation, a rédigé une note d'information sur la santé et le bien-être des animaux et a actualisé son plan d'action. Le Groupe de direction mondial a tenu sa première réunion en présentiel à la Barbade en février 2023, avec pour hôte son président, M. Mottley, Premier ministre de la Barbade. Des équipes spéciales ont été établies afin de traiter les questions prioritaires relatives à la surveillance intégrée et aux financements, en particulier s'agissant de la filière des antibiotiques et des problèmes d'accès à ces derniers. Le Groupe de direction mondial a par ailleurs organisé des manifestations de haut niveau en marge du Congrès européen de microbiologie clinique et maladies infectieuses, lors de la 76<sup>e</sup> Assemblée mondiale de la Santé, et à l'occasion du Bilan après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires. La sensibilisation à l'intégration de l'enjeu que représente la résistance aux antimicrobiens dans l'instrument de l'organe intergouvernemental de négociation (convention, accord ou autre instrument international de l'OMS sur la prévention, la préparation et la riposte face aux pandémies), l'engagement aux côtés du G7 et du G20 et la mobilisation de la jeunesse constituent actuellement les domaines d'activité prioritaires.

Le programme de recherche prioritaire «Une seule santé» sur la résistance aux antimicrobiens a été lancé le 28 juin 2023, en tant que mesure conjointe des organismes de l'Alliance quadripartite. Y sont recensés les domaines et questions de recherche sur la résistance aux antimicrobiens à l'interface des secteurs de l'approche «Une seule santé» (êtres humains, animaux, végétaux et environnement) afin de mieux prévenir la résistance aux antimicrobiens et d'améliorer la lutte et les interventions dans ce domaine. Il s'articule autour de cinq grands axes: 1) la transmission; 2) la surveillance intégrée; 3) les interventions; 4) les données comportementales et le changement; et 5) les politiques et l'économie<sup>2</sup>. L'outil d'évaluation des législations en rapport avec la résistance aux antimicrobiens (OHLAT) vise à aider les pays à déterminer et à analyser leur législation relative à la résistance aux antimicrobiens dans tous les secteurs concernés par ce phénomène. Fondé sur les normes internationales en vigueur et les bonnes pratiques établies, l'outil se veut non pas un outil d'évaluation, mais une occasion pour les pays de procéder à un examen approfondi de leur législation et

<sup>1</sup> [https://www.amrleaders.org/#tab=tab\\_1](https://www.amrleaders.org/#tab=tab_1).

<sup>2</sup> <https://www.qjsamr.org/technical-work/one-health-priority-research-agenda-for-amr> (en anglais).

de recenser les domaines devant faire l'objet d'une analyse plus poussée<sup>3</sup>.

La Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens est organisée chaque année, du 18 au 24 novembre. En mai 2024, suite aux consultations des parties prenantes menées à l'échelle mondiale par l'Alliance quadripartite, elle a été rebaptisée Semaine mondiale de sensibilisation à la résistance aux antimicrobiens<sup>4</sup>. Le thème de l'édition 2024 est «Éduquer. Promouvoir. Agir maintenant». Ce thème a été choisi sur la base des résultats d'une enquête en ligne menée auprès de parties prenantes des secteurs de la santé humaine, animale, végétale et environnementale, qui a recueilli près de 200 réponses à l'échelle mondiale.

Le Fonds fiduciaire multipartenaires pour la lutte contre la résistance aux antimicrobiens est une initiative stratégique, intersectorielle et multipartite en faveur des partenariats et des financements dont le but est de tirer parti des capacités de rassemblement et de coordination, des mandats et des compétences techniques des organismes de l'Alliance quadripartite afin d'atténuer le risque de résistance aux antimicrobiens au moyen de plans nationaux d'action conforme à l'esprit «Un monde, une santé». Bénéficiant de l'appui financier de l'Allemagne, des Pays-Bas, du Royaume-Uni, de la Suède et de la Commission européenne (Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire), il a permis à ce jour de mobiliser 34 millions d'USD et d'apporter un soutien à 14 pays à revenu faible ou intermédiaire. Il dispose du potentiel nécessaire pour devenir un mécanisme clé aux fins d'une transposition à une plus grande échelle de la mise en œuvre des plans d'action nationaux multisectoriels sur la résistance aux antimicrobiens, comme en témoigne la déclaration politique faite dans le cadre de la réunion de haut niveau de l'Assemblée générale des Nations Unies consacrée à la résistance aux antimicrobiens. Le Fonds fiduciaire permet actuellement de soutenir des projets dans 11 pays (Cambodge, Éthiopie, Ghana, Indonésie, Kenya, Maroc, Mongolie, Pérou, Sénégal, Tadjikistan et Zimbabwe). Six autres pays ont élaboré de nouvelles propositions.

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

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

#### 4.2 Activités menées par la FAO sur la résistance aux antimicrobiens

Le projet régional de collaboration tripartite «Working together to combat antimicrobial resistance» (œuvrer ensemble à combattre la résistance aux antimicrobiens), financé par l'UE et mis en œuvre par la FAO, l'Organisation panaméricaine de la Santé (OPS) et l'OMSA, a débuté en 2019 et a parachevé ses activités en novembre 2023. Le projet visait à: i) soutenir l'élaboration de plans d'action nationaux sur la résistance aux antimicrobiens dans le cadre de l'approche «Une seule santé» et l'évaluation de leur mise en œuvre; ii) renforcer la surveillance et le suivi de la résistance aux antimicrobiens et de la consommation ou de l'utilisation de médicaments antimicrobiens à usage humain ou vétérinaire conformément aux normes internationales; iii) inciter le secteur privé à participer à la lutte contre la résistance aux antimicrobiens; et iv) renforcer la recherche et l'innovation sur la résistance aux antimicrobiens et les alternatives aux antibiotiques, tout en favorisant la coopération internationale. Les pays participants étaient l'Argentine, le Brésil, le Chili, la Colombie, le Paraguay, le Pérou et l'Uruguay. Parmi les principaux résultats du projet, figurent i) l'élaboration et l'application de la méthodologie sur les critères relatifs aux politiques sur la résistance aux antimicrobiens dans la fabrication et l'utilisation d'aliments médicamenteux et les lignes directrices à l'intention des décideurs politiques et des responsables («Policy Benchmarks on AMR in Medicated Feed Manufacturing and Use-Guidance for Policy Makers and Managers») et le recensement des capacités nationales existantes pour chaque pays qui participe au projet visant à endiguer la résistance aux antimicrobiens au moyen de politiques relatives aux aliments médicamenteux et de leur gouvernance, tant au niveau national qu'au niveau régional; ii) la publication de rapports juridiques nationaux sur la législation relative à l'accroissement de l'utilisation d'antimicrobiens et à la résistance à ceux-ci dans la production d'animaux terrestres, et iii) l'élaboration d'une méthodologie visant à aligner les politiques nationales en matière de communication des risques liés à la résistance aux antimicrobiens sur le Plan d'action mondial contre la résistance aux antimicrobiens et sur les politiques internationales de la FAO et de l'OMSA dans le secteur agroalimentaire

<sup>3</sup> <https://www.qjsamr.org/technical-work/one-health-legislative-assessment-tool-on-amr> (en anglais).

<sup>4</sup> <https://www.who.int/campaigns/world-amr-awareness-week/2024> (en anglais).

(«Alignment of the national AMR risk communication policy in line with the Global Action Plan on AMR and FAO and WOAHA international policies from the agri-food sector»).

#### 4.2.1 Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens pour 2021-2025

La FAO met en œuvre son Plan d'action mondial contre la résistance aux antimicrobiens pour 2021-2025, dont les cinq objectifs se déclinent en plusieurs projets visant à mettre en œuvre différentes activités aux niveaux mondial, régional et national, notamment le projet d'action à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens (projet ACT), décrit plus en détail ci-dessous. Le système international de la FAO pour le suivi de la résistance aux antimicrobiens (InFARM) compte parmi les initiatives phares de la FAO; il aide les pays à collecter, compiler, analyser, visualiser et utiliser efficacement leurs données relatives au suivi et à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens qui proviennent principalement de l'élevage, de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que des produits alimentaires qui y sont associés. Le système InFARM permet aux pays de produire des données factuelles fiables pour mesurer l'ampleur de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux et dans les aliments, aux échelons local, régional et mondial, et ainsi de combler les lacunes importantes au niveau des données relatives à la résistance aux antimicrobiens dans les systèmes agroalimentaires. Un manuel de mise en œuvre consacré au système InFARM<sup>5</sup> a été publié en 2024. Ce document présente le système, établit la feuille de route que la FAO suivra pour la mise en œuvre au cours des prochaines années et sert de guide à l'intention des responsables nationaux, en leur proposant une approche progressive à l'appui de la mise en œuvre du système. Il contient des étapes et des recommandations spécifiques qui permettent aux points focaux nationaux de mobiliser la participation des pays grâce à la collecte et au partage des données disponibles sur la résistance aux antimicrobiens, ainsi que des informations sur l'état d'avancement de la mise en œuvre des activités de suivi et de surveillance. Par l'intermédiaire du système InFARM, la FAO invite ses membres à mettre en place ou à renforcer des systèmes nationaux de surveillance de la résistance aux antimicrobiens qui soient opérationnels.

En 2024, la FAO a lancé un nouveau programme phare, RENOFARM<sup>6</sup>, dont le but est de réduire la nécessité de recourir aux antimicrobiens dans les exploitations agricoles. Cette initiative mondiale a pour but d'aider les pays à définir des politiques, à apporter une assistance technique, à renforcer les capacités et à partager les connaissances afin de réduire la nécessité de recourir aux agents antimicrobiens dans la production animale, en faisant de la santé et du bien-être animal une priorité, en atténuant les impacts sur l'environnement et en renforçant la sécurité alimentaire et nutritionnelle, et en contribuant ainsi à la réalisation du Programme 2030 et de ses objectifs de développement durable.

Grâce à un financement de la République de Corée, le projet ACT, un projet de renforcement des capacités dans six pays (Bolivie, Cambodge, Colombie, Mongolie, Népal et Pakistan), poursuit sa progression. Ce projet aide les pays bénéficiaires à se conformer aux textes du Codex relatifs à l'utilisation des antimicrobiens et à la résistance aux antimicrobiens, dans le cadre d'activités de sensibilisation, de formation aux meilleures pratiques et d'appui à la surveillance. Un nouvel outil d'évaluation des capacités nationales en matière d'analyse et de suivi des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments est en cours d'élaboration et d'expérimentation.

#### 4.2.2 Nouvel outil de la FAO pour l'analyse et le suivi des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments – RVDF

Ces dernières années, l'attention croissante portée à la résistance aux antimicrobiens et à la sécurité sanitaire des aliments a conduit à mieux prendre conscience de l'importance des résidus de médicaments vétérinaires et d'antimicrobiens dans les aliments, ce qui a amené de nombreux gouvernements à constater que seule une poignée de pays dans le monde dispose actuellement des ressources et des capacités techniques suffisantes pour détecter et surveiller correctement les résidus de médicaments vétérinaires et d'antimicrobiens dans les aliments. Si la solution idéale serait de disposer d'un mécanisme de surveillance complet doté de capacités techniques sectorielles appropriées pour gérer les questions liées aux résidus, la FAO estime qu'un tel système global et intégré ne peut être mis en place tout de suite et que, pour de nombreux pays, il importe d'envisager un programme d'amélioration progressif permettant de mettre en place des capacités concrètes et durables.

Pour y parvenir, la première étape essentielle consiste à améliorer progressivement les capacités des laboratoires en matière de surveillance des résidus, étant donné que cette activité est également considérée comme primordiale au titre de l'objectif 2 du Plan d'action mondial de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens. Le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) met en avant les besoins des pays en matière de quantification et de surveillance des résidus de médicaments

<sup>5</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/19ea22ef-b621-4dbd-bf92-19209857700a> (en anglais).

<sup>6</sup> <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-launches-global-10-year-initiative-to-reduce-the-need-for-antimicrobials-for-sustainable-agrifood-systems-transformation/en> (en anglais).

vétérinaires et d'antimicrobiens dans les aliments, sachant que de nombreux pays peuvent éprouver des difficultés à fixer des objectifs clairs, à planifier la surveillance et à définir des critères de sélection pour les médicaments vétérinaires et les antimicrobiens prioritaires pour des raisons liées à leurs capacités techniques et à la disponibilité de leurs ressources.

S'il existe des outils d'évaluation normalisés pour les laboratoires chargés de la résistance aux antimicrobiens (outil d'évaluation de la surveillance nationale de l'antibiorésistance et des compétences des laboratoires [ATLASS] de la FAO) et pour les laboratoires de diagnostic vétérinaire (outil de cartographie des laboratoires [LMT] de la FAO), on ne dispose actuellement d'aucun outil normalisé à l'échelle mondiale pour les laboratoires d'analyse des résidus. Pour pallier ce manque, la FAO a mis au point un outil pour l'analyse et le suivi des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (outil RVDF), avec le soutien du projet ACT et selon l'approche et la structure adoptées pour l'outil ATLASS. Le programme pilote a été lancé en août 2024 et plusieurs pays ont pu bénéficier de l'évaluation expérimentale. Les autres membres du Codex qui souhaiteraient mettre à l'essai l'outil RVDF peuvent se mettre en rapport avec la FAO pour envisager la marche à suivre.

#### **4.3 Activités menées par l'OMS sur la résistance aux antimicrobiens**

- 4.3.1 En février 2023, l'OMS a publié sa liste des agents antimicrobiens médicalement importants (liste MIA) afin de promouvoir l'usage responsable et prudent des antimicrobiens dans tous les secteurs. De nouvelles méthodes et de nouvelles catégories ont été définies<sup>7</sup>.
- 4.3.2 L'OMS a mis au point et publié son ouvrage consacré aux antibiotiques suivant la catégorisation AWaRe (Accéder, Surveiller, Réserver), qui donne des orientations quant au choix des antibiotiques, aux doses, aux voies d'administration et à la durée de traitement pour des syndromes infectieux courants, conformément aux recommandations relatives aux antibiotiques figurant sur la Liste modèle des médicaments essentiels et dans le classement AWaRe.

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

- 5.1 Le secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (réseau INFOSAN), géré conjointement par la FAO et l'OMS, continue de mettre au point et de renforcer le réseau et d'améliorer les capacités en matière de préparation et d'intervention en cas d'incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments. Pendant l'année 2023, le secrétariat du réseau INFOSAN est intervenu dans 192 incidents à l'échelle internationale, qui ont concerné 156 États membres répartis dans toutes les régions. Le secrétariat a entretenu un lien étroit avec les points de contact d'urgence du réseau dans les États membres concernés en leur fournissant des informations rapides, ce qui a permis de riposter rapidement à ce type d'incidents.
- 5.2 En 2023 et en 2024, des activités visant à renforcer le réseau et les capacités d'intervention dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments ont été menées dans plusieurs sous-régions. En 2023, le secrétariat d'INFOSAN a organisé et dispensé trois ateliers de présentation au Congo, en Égypte, en Iraq, au Pérou et en République démocratique du Congo. Grâce à l'appui du Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental, un webinaire d'introduction au réseau INFOSAN a été organisé à l'intention de 11 pays insulaires du Pacifique afin de les sensibiliser au fonctionnement d'INFOSAN en cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir la coopération entre les autorités compétentes de la sous-région, ainsi que de souligner l'importance de renforcer la participation au réseau INFOSAN. Des activités de même nature ont eu lieu en 2024, et des webinaires d'introduction à INFOSAN ont été dispensés aux représentants des régions Europe, Méditerranée orientale, Pacifique occidental et Asie du Sud-Est.
- 5.3 En 2023, le secrétariat d'INFOSAN a pris part à un atelier de deux jours à l'intention des pays d'Asie centrale, qui s'est tenu au Kazakhstan. Des représentants du Kazakhstan, du Kirghizistan, de l'Ouzbékistan, du Tadjikistan et du Turkménistan, y compris les points focaux nationaux du Règlement sanitaire international et les points de contact d'urgence d'INFOSAN, ont participé à l'atelier. L'événement a été l'occasion d'échanger sur le renforcement de l'échange d'informations pendant les urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments et d'encourager le recours au réseau INFOSAN pour la transmission de notifications et la création de réseaux entre les secteurs, les pays et la communauté internationale au sens large. En 2024, le réseau INFOSAN a par ailleurs organisé six ateliers en ligne, à l'intention du Burkina Faso, de la Jordanie, du Lesotho, du Libéria, du Mali, de la Namibie et du Niger. Au cours de ces ateliers, les autorités nationales concernées par les interventions d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont eu l'occasion d'en apprendre davantage sur le réseau et de

<sup>7</sup> [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/gcp/who-mia-list-2024-lv.pdf?sfvrsn=3320dd3d\\_2](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/gcp/who-mia-list-2024-lv.pdf?sfvrsn=3320dd3d_2).

comprendre leurs rôles et responsabilités en tant que membres d'INFOSAN lors des situations d'urgence de ce type. Le secrétariat d'INFOSAN a organisé et dispensé deux réunions régionales à l'intention de la région des Amériques et de la région Asie-Pacifique (2023), ce qui a permis aux membres d'INFOSAN de déterminer les lacunes et les aspects à améliorer en matière de communication lors des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Les réunions régionales ont été organisées avec l'appui des responsables chargés de la sécurité sanitaire des aliments au sein des bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS et de ceux du pays hôte, à savoir la République de Corée.

- 5.4 Le 11 juin, l'OMS a organisé et dispensé un webinaire afin de célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2024 et les 20 ans d'INFOSAN. Celui-ci avait pour thème «Are you ready for the unexpected? Keys for effective national and global communication on food incidents» («Êtes-vous préparé à l'imprévu? Les clés d'une communication nationale et mondiale efficace sur les incidents alimentaires») et a été suivi par plus de 200 participants. Pendant le webinaire, des représentants de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) ont présenté des exposés sur la gestion des risques et la communication. Les intervenants se sont intéressés aux difficultés et aux idées les plus courantes sur la manière dont ces sujets peuvent être abordés, en s'appuyant sur des situations d'urgence réelles et récemment survenues dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

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

- 6.1 La FAO fournira aux pays des formations et des outils destinés au renforcement des capacités, qui leur permettent de procéder à une évaluation scientifique de la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies modernes, notamment les aliments génétiquement modifiés. Par le biais du mécanisme international de partage des données, et notamment grâce aux résultats des évaluations de la sécurité sanitaire soumis par les membres sur la Plateforme sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés de la FAO (<https://www.fao.org/gm-platform/>), l'Organisation gère les communautés de pratiques avec les points focaux officiellement désignés par les membres du Codex. Les questions éventuelles peuvent être adressées à l'adresse [GM-Platform@fao.org](mailto:GM-Platform@fao.org).
- 6.2 La FAO collabore régulièrement avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et le secrétariat de la Convention sur la diversité biologique (CDB) pour veiller à la synergie nécessaire entre trois bases de données pertinentes, à savoir: la Plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés<sup>8</sup>; la base de données de l'OCDE sur les produits BioTrack<sup>9</sup> et le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques<sup>10</sup> du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la Convention sur la diversité biologique. Les trois organisations se réunissent régulièrement pour discuter des activités de collaboration. La Plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés utilise les systèmes d'identifiants uniques de l'OCDE, à l'instar des deux autres bases de données. À l'heure actuelle, la Plateforme ne contient aucune donnée sur les animaux et les microorganismes génétiquement modifiés, ni sur les aliments issus d'autres types de biotechnologies, comme l'ingénierie du génome. Étant donné que la CDB et l'OCDE ont lancé les débats techniques auprès de leurs membres au sujet de la mise en place de l'identifiant unique pour les animaux génétiquement modifiés et étant donné que le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies a été dissout en 2007, la FAO souhaite recueillir les contributions des membres du Codex quant à la nécessité ou non d'héberger à l'avenir des informations sur la Plateforme concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux génétiquement modifiés et des produits alimentaires issus de l'ingénierie du génome.

## **7. Activités de la FAO sur le séquençage du génome entier BC**

- 7.1 La FAO a lancé plusieurs initiatives sur l'application du séquençage du génome entier à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Plusieurs documents techniques ont été élaborés à titre d'avis scientifique et certaines activités sont actuellement menées en vue de renforcer les capacités des pays, notamment celles des pays à revenu faible ou intermédiaire. Compte tenu de la dynamique et de la bonne connaissance en matière de séquençage du génome entier acquises par un large éventail de parties prenantes, à la faveur de l'expérience tirée de la pandémie mondiale, ainsi que des progrès actuels et des besoins exprimés par les pays, la FAO organisera une réunion mondiale sur cette

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/gm-platform/> (en anglais).

<sup>9</sup> <https://biotrackproductdatabase.oecd.org/> (en anglais).

<sup>10</sup> <https://bch.cbd.int/> (en anglais).



technique, qui sera axée sur les thèmes de la sécurité sanitaire des aliments et de l'eau dans le cadre de l'approche «Une seule santé», le but étant de réunir des fonctionnaires, des professionnels de la santé publique, des chercheurs, des partenaires de développement et d'autres parties prenantes concernées. Les personnes qui souhaitent participer à la réunion sont invitées à s'inscrire (le 4 novembre 2024 au plus tard).

- 7.2 En prévision de la conférence mondiale, certains documents techniques sont en cours d'élaboration et l'un d'entre eux consiste en une étude de cas par pays menée en Malaisie. La FAO a collaboré avec l'Université de Putra en Malaisie pour réaliser une étude de cas sur l'analyse relative au séquençage du génome entier de *Streptococcus Agalactiae*, également appelé «streptocoque du groupe B» (SGB) dans les aliments (voir le profil de risque de la FAO). Le SGB d'origine alimentaire, en particulier la souche de séquence type ST-283, a suscité un vif intérêt de la part de diverses autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments en 2015, lorsqu'un foyer a été signalé pour la première fois à Singapour, un pays voisin très proche de la Malaisie (voir la fiche d'information). Étant donné qu'elle est la seule souche à provoquer de graves maladies d'origine alimentaire, il est important que les autorités soient dotées des capacités techniques et des ressources nécessaires en matière de séquençage du génome entier afin de détecter et d'analyser les échantillons et ainsi étudier les cas et les épidémies concernés. Le projet est mené sur la période 2023-2024 et la publication finale est prévue pour 2025.
- 7.3 La FAO contribue à un réseau technique informel qui a pour objectif de mettre en commun les informations, les connaissances et les expériences relatives à l'utilisation de la technologie du séquençage du génome entier dans le cadre de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Les pays participants sont le Bangladesh, le Bhoutan, le Botswana, la Chine, l'Égypte, le Ghana, l'Inde, le Kenya, Maurice, la Mongolie, le Mozambique, la Namibie, les Philippines, la République islamique d'Iran, la République-Unie de Tanzanie, Singapour, le Soudan, la Thaïlande et le Viet Nam. Pour rejoindre le réseau, veuillez écrire à l'adresse électronique [WGS@fao.org](mailto:WGS@fao.org).
- 7.4 La FAO apporte son soutien à des initiatives techniques à but non lucratif dans le domaine du séquençage du génome entier et de la sécurité sanitaire des aliments afin que tous les pays, y compris les pays à revenu faible et intermédiaire, bénéficient de cette technologie à fort potentiel quant à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Les informations les plus récentes eu égard aux activités liées à la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec le séquençage du génome entier sont disponibles, en anglais, à l'adresse <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/crosscutting-and-emerging-issues/wgs/>.

## 8. Travaux de la FAO et de l'OMS sur les aliments issus de cultures cellulaires et la fermentation de précision

- 8.1 La FAO et l'OMS ont publié un document intitulé «Food safety aspects of cell-based food» (Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires)<sup>11</sup> en avril 2023<sup>12</sup>, suivi par la publication d'une fiche d'information de quatre pages intitulée «Nine things to know about food safety aspects of cell-based food» (Neuf choses à savoir sur les aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires)<sup>13</sup>, dans laquelle sont abordés les questions de terminologie, l'état actuel des travaux, l'importance revêtue par l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments, les considérations pertinentes en matière de durabilité, les ressources disponibles et les activités menées au niveau mondial, ainsi que des indications que les autorités compétentes doivent prendre en compte afin d'élaborer des stratégies de préparation et de communication en matière de réglementation. Le sujet a fait l'objet de débats poussés lors de la manifestation organisée en marge de la 11<sup>e</sup> session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), en septembre 2023<sup>14</sup>, qui a permis de souligner le caractère essentiel de l'échange d'informations entre les membres du Codex. La FAO a également organisé une réunion destinée aux parties prenantes concernées par les aliments issus de cultures cellulaires et la fermentation de précision en Israël (2022)<sup>15</sup>, en Chine (2023)<sup>16</sup> et au Canada (2024)<sup>17</sup>, afin que les acteurs chargés du développement et de la production fassent connaître les différents processus de production en tenant compte de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments.
- 8.2 La FAO, en collaboration avec le Ministère canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire, a organisé une table ronde destinée aux parties prenantes et consacrée à la production d'aliments issus de cultures

<sup>11</sup> <https://doi.org/10.4060/cc4855en> (en anglais).

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9838en> (en anglais).

<sup>13</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6419en> (en anglais).

<sup>14</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/bbcb5ead-2303-47d4-bd25-542881d278cc> (en anglais).

<sup>15</sup> <https://doi.org/10.4060/cc6967en> (en anglais).

<sup>16</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd0311en> (en anglais).

<sup>17</sup> <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1677721/> (en anglais).

cellulaires et à la fermentation de précision, à Toronto (Canada), le 10 octobre 2024. Le rapport de la réunion sera publié au début de l'année 2025.

- 8.3 La FAO anime le groupe de travail technique afin que les experts en matière de réglementation relevant du secteur public puissent échanger des informations concernant les aspects liés à la sécurité sanitaire dans la production d'aliments issus de cultures cellulaires et à la fermentation de précision. Le groupe s'est élargi au fil des années et se compose actuellement de l'UE et de 34 pays, à savoir l'Allemagne, l'Arabie saoudite, l'Argentine, l'Australie, le Bangladesh, le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, les Émirats arabes unis, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis d'Amérique, la France, la Grèce, le Guatemala, la Hongrie, l'Indonésie, Israël, l'Italie, le Japon, la Macédoine du Nord, la Nouvelle-Zélande, Oman, le Qatar, la République de Corée, la République islamique d'Iran, le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, Singapour, le Soudan, la Suisse, la Thaïlande, l'Uruguay et le Yémen. Si votre pays souhaite devenir membre du groupe, veuillez contacter votre point de contact du Codex, qui pourra se mettre en rapport avec le coordonnateur de la FAO.
- 8.4 La FAO s'est associée à l'Institut de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments de l'Université de Wageningen (Pays-Bas) pour établir une synthèse de la documentation disponible sur la fermentation de précision en ce qui concerne 1) la nomenclature et les définitions; 2) les aperçus des processus de production et des matières premières communes; et 3) les cadres réglementaires mondiaux intéressant la sécurité sanitaire des aliments. La synthèse de la FAO devrait être publiée d'ici à la fin de l'année 2024.

## **9. Activités de la FAO l'intelligence artificielle (IA) dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments**

- 9.1 La FAO procède actuellement à une analyse de la littérature scientifique en vue d'élaborer, à l'intention des autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment celles qui se trouvent dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, un ouvrage de synthèse de portée mondiale sur les différentes applications de l'IA dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le document devrait être publié au début de l'année 2025, mais avant cela, un séminaire mondial en ligne sera organisé au cours du quatrième trimestre de l'année 2024, auquel seront conviés des experts mondiaux de premier plan.

## **10. Activités liées au Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce**

- 10.1 La FAO et l'OMS offrent leur expertise technique au Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) et formulent des avis stratégiques. Les deux organisations examinent les propositions de projets, les informations communiquées et les contributions relatives à la coordination de l'aide au renforcement des capacités des organismes chargés du développement en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires, débattent des pratiques novatrices sur certains sujets thématiques qui concernent ces mesures et le commerce, notamment les partenariats public-privé, les certificats électroniques, le recours à des approches fondées sur des données probantes afin d'établir des priorités en matière d'investissement et les bonnes pratiques réglementaires.
- 10.2 Le Comité directeur du STDF s'est réuni en ligne, le 12 juin 2024. Les partenaires du STDF, ainsi que des donateurs et des experts de pays en développement, ont examiné les principales conclusions et recommandations issues de l'évaluation externe du programme du Fonds. En approuvant cinq des six recommandations de l'évaluation, dont certaines feront l'objet d'un débat plus approfondi entre les membres du STDF, le Comité directeur a confirmé la proposition de l'évaluateur, qui consiste à tirer parti des principales possibilités stratégiques pour renforcer encore le partenariat mondial du STDF.
- 10.3 Les membres du Comité directeur, notamment la FAO et l'OMS, ont également réfléchi aux répercussions qu'auraient les conclusions et les recommandations issues de l'évaluation sur la prochaine stratégie du STDF. La stratégie actuelle s'achèvera à la fin de l'année 2024. Les membres du partenariat mondial du STDF ont tenu une réunion le 19 juin pour entamer l'élaboration d'une nouvelle stratégie pour 2025 et les années suivantes, puis le Groupe de travail du Fonds s'est réuni les 20 et 21 juin.
- 10.4 Lors de la réunion du groupe de travail du STDF, l'OMS a fait part de ses activités récentes visant à soutenir les capacités des pays en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elle a également présenté le nouvel outil d'élaboration de feuilles de route de la Société financière internationale (IFC) et de l'OMS relatif à la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, lequel permet d'échanger des informations avec les partenaires. Mis au point par le Programme mondial de services consultatifs de l'IFC pour la sécurité sanitaire des aliments, le secrétariat de l'OMS et le Groupe consultatif technique chargé de la sécurité sanitaire des aliments, l'outil vise à mettre à disposition des pays un outil d'évaluation leur permettant de cartographier leur situation de départ et d'élaborer leur propre feuille de route aux fins de la mise en œuvre intégrale de la Stratégie mondiale de l'OMS. Il a pour objectif principal

de proposer une base harmonisée, objective et consensuelle afin d'aider les États membres mettre en œuvre la Stratégie de l'OMS.

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

- 11.1 L'outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale (GIFT), accueilli par la FAO et appuyé par l'OMS, est une plateforme en ligne, en accès libre, sur laquelle il est possible de diffuser des données quantitatives sur la consommation alimentaire individuelle, notamment dans les pays à revenu faible ou intermédiaire. Cette base de données complète est un outil polyvalent qui permet aux utilisateurs de télécharger gratuitement les données disponibles dans un format respectant une structure de données et des codes normalisés. De plus, la plateforme permet de visualiser les données liées à la consommation alimentaire, à l'apport en nutriments, à la diversité alimentaire, à la sécurité sanitaire des aliments et à l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Elle repose sur un système de classification et de description des aliments appelé FoodEx2, qui garantit l'harmonisation des noms et des codes des aliments dans différents ensembles de données. Le système FoodEx2 a été mis au point par l'Autorité européenne de sécurité des aliments et renforcé par la FAO dans la perspective d'une utilisation à l'échelle mondiale. L'outil GIFT est constamment enrichi par l'ajout de nouvelles données. À ce jour, la plateforme contient des données tirées de 59 enquêtes (20 au niveau national et 39 au niveau infranational), réalisées dans 36 pays. Elle comporte également une carte d'inventaire mondiale regroupant des informations précises issues de 351 enquêtes (181 au niveau national et 170 au niveau infranational). La plateforme GIFT est disponible à l'adresse <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr/>.
- 11.2 Une représentation visuelle de la sécurité sanitaire des aliments donne diverses informations précises sur la consommation alimentaire (pourcentage de consommateurs et portions en grammes et en grammes par kilogramme du poids corporel des consommateurs).
- 11.3 Les données provenant de la plateforme GIFT sont automatiquement transférées vers la Base de données FAO/OMS regroupant des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique au niveau individuel et la Plateforme mondiale sur les données et les informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments, un outil de l'OMS dans lequel sont intégrées plusieurs sources de données fiables, à l'appui des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que du processus d'évaluation des risques de la FAO et de l'OMS (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, par exemple). La Base de données FAO/OMS regroupant des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique au niveau individuel est disponible à l'adresse <https://apps.who.int/foscollab/Download/DownloadConso> (en anglais).
- 11.4 Les données d'enquêtes sur la consommation alimentaire individuelle sont essentielles dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Parmi les principaux utilisateurs de la plateforme figurent les spécialistes de ces questions, qui ont besoin de ce type de renseignements pour réaliser des évaluations fines de l'exposition alimentaire. Il est notamment important que les données sur la consommation alimentaire soient harmonisées afin d'améliorer la cohérence et la fiabilité des évaluations de l'exposition alimentaire, qui constituent une étape cruciale eu égard à l'établissement de limites appropriées de protection contre les agents microbiologiques ou chimiques présents dans les aliments. Une séance consacrée à l'utilisation des données issues des enquêtes sur l'alimentation a notamment été proposée dans le cadre de la formation portant sur les études des régimes alimentaires organisée en octobre 2022 par l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques. Par ailleurs, un atelier a été dispensé dans le cadre de l'atelier du groupe de travail de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) sur les questions de santé (ASEAN Health Cluster 4) consacré aux données de consommation alimentaire utilisées aux fins de l'évaluation de l'exposition, qui s'est tenu du 7 au 9 décembre 2021 et a été organisé par la Division de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du Ministère de la santé de Malaisie, qui joue un rôle de premier plan dans les travaux du groupe de travail de l'ASEAN. La suite de cet atelier s'est tenue les 10 et 11 juin 2024. Les présentations et formations proposées correspondent à plusieurs objectifs: montrer les utilisations possibles des données quantitatives sur la consommation alimentaire au moyen de l'outil de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle mondiale afin d'analyser la sécurité sanitaire des aliments, décrire le processus d'évaluation des risques et la façon dont ces données contribuent à l'évaluation de l'exposition aux risques chimiques, examiner le potentiel que présentent ces données et déterminer les possibilités qui s'offrent aux pays et aux régions en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la base des enseignements tirés de l'utilisation de ces données. Le rôle que les données quantitatives sur la consommation alimentaire jouent dans la sécurité sanitaire des aliments est mis en relief dans la publication *Des aliments sains pour tous – Activités de la FAO dans le domaine de la sécurité*

sanitaire des aliments: avancées de la science, normes et bonnes pratiques<sup>18</sup>.

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

- 12.1 La vision et la stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition comptent cinq domaines d'action, dont le renforcement des capacités pour une alimentation saine. La FAO considère comme une priorité le renforcement des capacités des acteurs de l'ensemble des systèmes agroalimentaires susceptibles de contribuer à la réalisation de sa vision en matière de nutrition, à savoir un monde dans lequel chacun et chacune se nourrit d'aliments sains, ainsi qu'à la concrétisation de son ambition d'une meilleure nutrition, conformément au Cadre stratégique 2022-2031.
- 12.2 La FAO offre aux gouvernements, aux consommateurs, aux agriculteurs, aux acteurs du secteur alimentaire, aux institutions et aux organisations internationales des formations et des instruments qui permettent de mettre en place des systèmes agroalimentaires qui favorisent une alimentation saine pour tous.
- 12.3 En 2022, les bureaux de pays de la FAO ont indiqué que l'Organisation avait apporté son assistance stratégique et technique à 106 gouvernements à des fins de renforcement des capacités au service d'une alimentation saine. Il s'agissait notamment d'un appui à l'élaboration, à la révision et à l'application des directives nationales en matière d'alimentation et de diététique<sup>19</sup>, ainsi qu'à l'exécution des programmes d'alimentation et de nutrition scolaires<sup>20</sup>.
- 12.4 La FAO a aussi continué à soutenir la fourniture de biens publics mondiaux en faveur du renforcement des capacités tels que le recensement et l'évaluation des besoins en matière de formation des petites et moyennes entreprises (PME) et l'élaboration de programmes de tutorat et d'accompagnement visant à aider les PME à intégrer la nutrition dans leurs plans stratégiques et à améliorer diverses compétences nécessaires pour faciliter l'accès à des aliments nutritifs<sup>21</sup>. Les formations proposées portaient notamment sur la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, les effets des technologies de transformation sur la nutrition, la commercialisation et la création de marques, l'étiquetage nutritionnel, la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture et la planification des activités. Parallèlement, une série de cours a aussi été proposée en ligne, à l'intention des formateurs qui interviennent auprès des PME et des acteurs et décideurs qui s'occupent des questions liées au développement des PME, aux systèmes alimentaires durables et à la nutrition (voir le cours sur la gestion de PME intitulé *Small and Medium Enterprises and Nutrition – making the business case*<sup>22</sup> et celui sur les modèles d'activité de PME intitulé *Small and medium enterprises and nutrition – upgrading business models*<sup>23</sup>, sur le Pôle de formation en ligne de la FAO). Par ailleurs, l'Organisation a publié un document de travail sur les PME et la nutrition, qui vise à mieux comprendre les possibilités s'offrant à ces entreprises pour ce qui est de contribuer à accroître la disponibilité d'aliments nutritifs<sup>24</sup>.
- 12.5 Sur la base de son expertise en matière de formulation d'orientations normatives dans divers domaines techniques relatifs à l'alimentation et à la nutrition en milieu scolaire et à la suite de consultations étroites menées avec des institutions sœurs du système des Nations Unies et divers experts techniques, la FAO, en partenariat avec le Programme alimentaire mondial (PAM) et grâce au soutien du Ministère fédéral allemand de l'alimentation et de l'agriculture, a lancé en juin 2022 la plateforme mondiale de l'alimentation scolaire (accessible à l'adresse <https://www.fao.org/platforms/school-food/fr>). Cette plateforme offre aux experts et aux professionnels des ressources et des orientations techniques issues de différentes institutions du système des Nations Unies afin d'étayer la conception et l'exécution de politiques et d'interventions intéressant l'alimentation et la nutrition en milieu scolaire. Plus important encore, on y trouve des profils de pays qui communiquent des informations sur le processus d'élaboration et d'application des normes nutritionnelles relatives aux repas scolaires et sur la manière selon laquelle les éléments alimentaires et nutritionnels sont intégrés dans le système scolaire national.
- 12.6 La FAO a aussi exploité les technologies modernes et a proposé en ligne des formations plus faciles à suivre qui permettent de renforcer les capacités en rapport avec les concepts relatifs à la nutrition et aux systèmes alimentaires. En collaboration avec Agreeium (l'alliance française de la formation et de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la santé globale), l'Organisation a élaboré un cours en ligne ouvert à tous (MOOC) intitulé *Nutrition et systèmes alimentaires – les voies*

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/3/cc4347fr/online/cc4347fr.html>.

<sup>19</sup> <https://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/home/fr/>.

<sup>20</sup> <https://www.fao.org/in-action/fsn-caucasus-asia/areas-of-work/school-food-and-nutrition/en/> (en anglais).

<sup>21</sup> <https://doi.org/10.4060/cd0675en> (en anglais).

<sup>22</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=725> (en anglais).

<sup>23</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=816> (en anglais).

<sup>24</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/e7c76bc1-5363-46ce-bc47-5de1827102d0> (en anglais).

*vers une alimentation saine et durable*. Proposé à deux reprises, aussi bien en anglais qu'en français, ce cours a compté 2 630 inscrits la première fois et 4 651 la seconde. La FAO encourage le recours continu aux cours en ligne ouverts à tous via son Pôle de formation en ligne, afin de favoriser une instruction adaptée au rythme de chacun, ainsi que par l'intermédiaire de différentes universités d'Afrique subsaharienne, qui peuvent adapter et utiliser le matériel proposé selon leur contexte particulier.

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

### **13. Renforcer les capacités réglementaires et fiscales pour lutter contre les mauvais régimes alimentaires et la sédentarité**

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

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

- 13.3 Une deuxième phase du projet a commencé en juillet 2022, une fois la première menée à bien. Il se poursuivra jusqu'en décembre 2026 avec les mêmes partenaires d'exécution, le soutien continu de la Direction du développement et de la coopération (DDC) et l'appui de l'Union européenne à partir de janvier 2026, permettant ainsi de déployer le projet dans cinq pays cibles supplémentaires, situés en Afrique et en Asie du Sud-Est. Les activités de renforcement des capacités et d'appui technique que l'OMS propose aux pays qui ne font pas partie du projet sont identiques ou similaires, quelle que soit la région, et reposent notamment sur l'utilisation des instruments et matériels mis au point dans le cadre du projet mondial RECAP.

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

- 14.1 L'OMS a organisé au cours de l'année écoulée une série d'ateliers de renforcement des capacités visant à consolider les capacités réglementaires des pays quant à la mise en œuvre et à l'application des mesures relatives à l'élimination des acides gras trans industriels et à la réduction de la consommation de sodium. Des ateliers de renforcement des capacités ont notamment été organisés en Afrique du Sud en décembre 2023 à l'intention des pays de la région Afrique et à la Barbade en mars 2024 à l'intention des pays des Caraïbes. Un appui technique est fourni au Nigéria et au Viet Nam en vue de fixer des objectifs nationaux en matière de sodium pour les aliments préemballés.
- 14.2 L'évaluation et le suivi de la teneur des acides gras trans dans l'approvisionnement alimentaire constituent l'un des domaines d'action prioritaires des pays qui s'emploient à éliminer ces acides gras et, dans nombre d'entre eux, il s'agit d'un véritable défi à relever. L'OMS a aussi formulé des avis techniques en vue d'appuyer les mesures que les pays ont prises pour renforcer les capacités de leurs laboratoires. Elle a organisé des ateliers consacrés au renforcement des capacités des laboratoires en Chine, en octobre 2023, et au Nigéria, en août 2024. Un atelier en ligne est prévu en septembre 2024 dans la région Amérique.

#### 15. Estimations de l'OMS sur la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire – édition 2025

- 15.1 Conformément à sa résolution (WHA 73.5)<sup>25</sup>, l'OMS se consacre activement à la mise à jour des estimations de la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, épaulée par son groupe consultatif technique, à savoir le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire pour 2021-2025<sup>26</sup>. Conformément à la politique de l'OMS en matière de publication des données et dans la perspective de la publication officielle des estimations finales, prévue pour le second semestre 2025, la consultation officielle avec les États membres de l'OMS devrait se tenir au début de l'année 2025. Elle sera l'occasion de communiquer en toute confidentialité les estimations préliminaires à chaque pays, y compris les données relatives à l'incidence, à la mortalité et à la charge de morbidité en années de vie ajustées sur l'incapacité, estimées à partir de plus de 40 risques alimentaires à l'échelon national.
- 15.2 Les ateliers nationaux organisés en présentiel ont eu lieu à Tunis (Tunisie) en novembre 2023 et à Abou Dhabi (Émirats arabes unis), en février 2024. L'OMS et l'équipe d'appui aux pays du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire élaborent des outils d'appui visant à servir de guide aux pays qui souhaitent exploiter les estimations de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. L'outil repose principalement sur le manuel de l'OMS intitulé «Évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire: guide pratique à l'intention des pays»<sup>27</sup>. La version préliminaire de l'outil devrait être déployée dans plusieurs pays intéressés, en coordination avec les différents bureaux régionaux de l'OMS.
- 15.3 À l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de 2024, deux webinaires ont eu lieu en juin 2024. Le premier webinaire, intitulé «Ranking food safety risks at the national level» (Évaluer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national)<sup>28</sup> a été organisé avec la participation du secrétariat du Codex et celle de la FAO, le 10 juin 2024, et visait à présenter les composantes clés de l'analyse des risques, l'accent étant mis sur le classement des risques et sur la manière dont les mesures relatives à la santé telles que les estimations de incidence, de la mortalité et de la charge de morbidité se prêtent à des exercices visant à établir un classement des risques à l'échelon national. Le second webinaire, intitulé «The neglected problem of foodborne Chagas disease - the importance of foodborne transmission of *Trypanosoma cruzi*» (Maladie de Chagas, une maladie d'origine alimentaire négligée - L'importance de la transmission par les aliments de *Trypanosoma cruzi*), s'est tenu le 25 juin 2024<sup>29</sup> et visait à présenter la maladie de Chagas, d'origine alimentaire, et à sensibiliser à son sujet.

#### 16. Nouvelles formations en ligne du Codex

- 16.1 Des formations en ligne<sup>30</sup> ont été mises au point afin de mieux comprendre le Codex Alimentarius, de

<sup>25</sup> [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA73/A73\\_R5-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA73/A73_R5-fr.pdf).

<sup>26</sup> [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).

<sup>27</sup> <https://iris.who.int/handle/10665/342005>.

<sup>28</sup> <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/06/10/default-calendar/webinar-ranking-food-safety-risks-at-the-national-level> (en anglais).

<sup>29</sup> <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/06/25/default-calendar/webinar-the-neglected-problem-of-foodborne-chagas-disease-the-importance-of-foodborne-transmission-of-trypanosoma-cruzi> (en anglais).

<sup>30</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?name=codex-series>.

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

## **17. Boîte à outils de la FAO relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques au service de la sécurité sanitaire des aliments**

17.1 La Boîte à outils de la FAO relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques au service de la sécurité sanitaire des aliments (accessible à l'adresse <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>), lancée à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023, est désormais disponible dans les six langues officielles des Nations Unies en ce qui concerne le contenu Web, tandis que les documents au format PDF seront traduits, d'abord en français, en 2025. Les utilisateurs font régulièrement part de leurs commentaires et suggestions, ce qui témoigne de l'intérêt porté aux indications pratiques de la FAO sur les questions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques. De plus, les membres de la FAO contribuent à la mise en œuvre concrète de programmes pilotes dans certains pays d'Afrique de l'Est et d'Afrique de l'Ouest. Ces programmes permettront d'élaborer des supports de formation adaptés aux PME dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, l'accent étant mis sur certaines filières en particulier (viande et produits laitiers).

## **18. Boîte à outils JECFA pour l'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires**

18.1 Le processus que suit le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) pour évaluer les risques des résidus de médicaments vétérinaires s'appuie sur des principes et des procédures scientifiques solides. Pour permettre aux parties prenantes et aux nouveaux experts du JECFA de comprendre ce processus, la FAO travaille à l'élaboration d'une boîte à outils consacrée à l'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires. Elle vise à mieux faire connaître les procédures du JECFA aux parties prenantes qui s'intéressent aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, comme les autorités de réglementation chargées de l'approbation des médicaments vétérinaires ou des normes de qualité des aliments, d'acteurs du secteur pharmaceutique, d'éleveurs ou d'associations vétérinaires. La boîte à outils est conçue de manière à être utilisée par les experts potentiels du JECFA en vue d'élargir la réserve d'experts disponibles sur la liste du JECFA et à garantir une plus grande représentation géographique, en particulier pour les régions qui étaient auparavant sous-représentées au sein des groupes d'experts de la FAO et de l'OMS. D'autres documents d'orientation figurant dans la boîte à outils fournissent des informations détaillées sur les étapes particulières du processus d'évaluation des risques.

18.2 La boîte à outils est en passe d'être achevée et devrait être prête d'ici à la fin de l'année 2024; il sera possible d'y accéder sur le site web de la FAO et de consulter les documents d'orientation publiés en anglais, en espagnol et en français<sup>31</sup>.

## **19. Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves**

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

19.2 La deuxième édition du Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves<sup>32</sup> a servi de base à la mise au point d'une formation en ligne en la matière plus particulièrement destinée aux décideurs, aux spécialistes du

<sup>31</sup> <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240035720> (en anglais).

<sup>32</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CB5072FR>.

développement, aux responsables de programme, aux spécialistes et chercheurs du secteur, aux conchyliculteurs, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Cette formation est actuellement traduite en espagnol et en français. Les modules intitulés *Surveillance des sites de production conchylicole*<sup>33</sup> et *Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: classification et gestion*<sup>34</sup> sont complets et désormais publiés.

- 19.3 Le cours est en cours de traduction en français et en espagnol et le premier module de la version française est déjà disponible<sup>35</sup>. Ces matériels sont aussi utilisés dans le cadre d'un projet axé sur la mise en œuvre d'un programme de contrôle sanitaire des mollusques bivalves au Sénégal intitulé «Renforcement de la filière coquillage au Sénégal à travers la mise aux normes sanitaires et phytosanitaires (SPS), afin de promouvoir la sécurité sanitaire des coquillages et leur accès aux marchés régional et international».

## **20. Projets et activités de renforcement des capacités dans le secteur aquatique**

- 20.1 La FAO prête son concours à l'amélioration du contrôle et de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture dans plusieurs pays. En Géorgie, le soutien est fourni par l'intermédiaire d'un programme de coopération technique (PCT) intitulé «Strengthening food safety in the context of aquaculture under ENPARD IV» (Renforcement de la sécurité alimentaire dans le contexte de l'aquaculture, au titre de la 4<sup>e</sup> phase du Programme européen de voisinage pour l'agriculture et le développement rural [ENPARD IV]), qui vise à améliorer le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et la gestion des exploitations du secteur aquacole géorgien. Au Pérou et à Sri Lanka, une aide est apportée par l'intermédiaire d'un Programme de coopération FAO/gouvernements intitulé «Smart and sustainable aquaculture through effective biosecurity and digital technology» (Aquaculture intelligente et durable grâce à une biosécurité efficace et à la technologie numérique), qui a pour but d'améliorer la gestion de la sécurité alimentaire dans le secteur de la crevette. Par ailleurs, la FAO organise des ateliers de formation pratique en collaboration avec son Centre de référence pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves, le Centre des sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas). Cette année, les ateliers de formation étaient axés sur la collecte d'échantillons et les tests de détection d'*E. coli* sur les mollusques bivalves dans certains pays africains (Ghana, Kenya, Mozambique, Sénégal) et au Bangladesh.

## **21. Projets du Fonds fiduciaire du Codex**

- 21.1 Le Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2) est un programme conjoint de la FAO et de l'OMS qui permet de doter les pays en développement ou en phase de transition économique de capacités solides et durables aux fins de leur participation aux travaux du Codex. Depuis 2016, un appel à candidatures individuelles et collectives est lancé, au titre du FFC2, auprès des pays à revenu faible ou intermédiaire. À ce jour, 42 projets ont été financés dans 50 pays. Neuf autres projets ont été approuvés en vue d'un financement et sont en attente de mise en œuvre.
- 21.2 L'année 2023 était la huitième année de fonctionnement du FFC2. Les pays bénéficiaires n'ont plus signalé de restrictions de santé publique qui auraient eu une incidence négative sur la mise en œuvre des projets et ont continué à combler leur retard par rapport à leurs plans de mise en œuvre, qui avaient été perturbés par la pandémie de covid-19, en 2020 et 2021.
- 21.3 D'ici à la fin de 2024, le nombre de pays bénéficiaires du FFC2 qui auront achevé leurs projets devrait s'élever à 20. Des évaluations consécutives à la mise en œuvre sont actuellement menées ou sont en cours de préparation.
- 21.4 Fort du succès de la formation pilote de l'année précédente, le FFC2 a organisé, en décembre 2023, un autre atelier sur les bonnes pratiques du Codex, en collaboration avec le Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée. Trois participants pour chacun des cinq pays, situés dans trois régions du Codex, ont participé à la formation.
- 21.5 L'évaluation à mi-parcours du FFC2 a été achevée en 2023. Elle a confirmé la pertinence de ce dernier et permis de formuler des recommandations visant à en améliorer l'efficacité. Celles-ci ont été prises en compte.
- 21.6 Le FFC2 se heurte à une baisse des contributions financières et à une diminution des engagements à long terme en matière de soutien financier. Le Fonds fonctionne certes à un niveau proche de sa pleine capacité opérationnelle, mais les restrictions budgétaires annoncées par les pays donateurs ont conduit à envisager avec austérité les quatre années restantes de la deuxième phase du fonds fiduciaire. Ce problème s'est également manifesté au niveau national à la fin de l'année 2023, lorsque des activités

<sup>33</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=1138>.

<sup>34</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=1139>.

<sup>35</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913>.



ont dû être temporairement interrompues et que des projets ont fait l'objet d'une mise en œuvre échelonnée en raison de l'arrivée tardive des fonds en attente. La situation financière globale du FFC2 est à l'image de cette évolution, puisque, pour la deuxième année consécutive, le montant total des dépenses a dépassé celui des contributions versées par les bailleurs de fonds. Les dépenses prévues devant se maintenir à un niveau élevé au cours des quatre années restantes du FFC2, la situation financière actuelle n'est pas viable. Il est nécessaire d'obtenir des financements supplémentaires pour assurer la poursuite de ses opérations.

- 21.7 Huit demandes individuelles et une demande soumise à titre collectif ont été présentées dans le cadre de l'appel à candidatures de 2023 relatif au huitième cycle de financement du FFC2. Les propositions présentées par l'Arménie, le Bangladesh, le Belize, la Namibie, la République de Moldova, la Somalie et le Togo, ainsi que la demande conjointe de la Dominique, de la Grenade et de Sainte-Lucie, ont été approuvées sur le plan technique par le Comité directeur du Fonds fiduciaire. L'approbation du financement est subordonnée à la disponibilité de ressources suffisantes, qui doit être garantie pour soutenir les nouveaux projets du FFC2.
- 21.8 De plus amples informations sont disponibles dans le document portant la cote CX/CAC 24/47/INF 3.

## **22. Contribution de la FAO au programme relatif au commerce**

- 22.1 De 2019 à 2024, la FAO a soutenu le programme de facilitation du Marché commun de l'Afrique orientale et australe (COMESA), financé par l'UE), en apportant une assistance technique sur le volet relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires. Plus précisément, la FAO s'est engagée auprès des pays chefs de file des communautés économiques régionales du COMESA dans les domaines décrits ci-après.
- 22.2 Soutien à la prise de décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments fondée sur l'évaluation des risques (mesures réglementaires et non réglementaires), en vue de faciliter l'harmonisation régionale des mesures de contrôle des aliments – Ce soutien se concrétise sous la forme d'une analyse des flux commerciaux régionaux, de la détermination des combinaisons entre dangers et produits prioritaires, de l'organisation de formations régionales sur l'évaluation des risques chimiques et microbiologiques, qui servent de base à l'élaboration de réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la rédaction d'une note d'orientation au sujet de l'harmonisation à l'échelle régionale. Les pays chefs de file dans ce domaine sont le Kenya, l'Ouganda, la Zambie et le Zimbabwe, mais d'autres pays (par exemple l'Eswatini, le Malawi, Maurice, le Rwanda et les Seychelles) ont également bénéficié de formations régionales. Ils ont reçu une aide dans le cadre de la définition des contrôles alimentaires réglementaires et non réglementaires associés aux combinaisons entre dangers et produits prioritaires en vue de faciliter une consultation régionale et, ensuite, l'élaboration d'un cadre d'harmonisation.
- 22.3 Appui au développement du contrôle des produits alimentaires importés fondé sur l'évaluation des risques (avec les Comores, Djibouti, l'Égypte, Madagascar, le Soudan et la Tunisie en tant que pays chefs de file) – Dans le prolongement de l'analyse de la situation nationale réalisée, des formations ont été dispensées aux niveaux régional et national et portaient sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur l'évaluation des risques, la mise au point de procédures opérationnelles standards aux fins de l'inspection des importations et les bonnes pratiques d'importation adaptées à la situation de chaque pays. Un projet de document régional portant sur l'échange d'informations entre les pays a été élaboré à l'appui des flux commerciaux au sein des pays membres du COMESA (sur la base des documents CXG 89-2016, *Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire*, et CXG 25-1997, *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation*).
- 22.4 À l'appui de la mise en œuvre de la Zone de libre-échange continentale africaine et du cadre politique sanitaire et phytosanitaire de l'Union africaine, la FAO contribue à un projet (financé par l'UE) visant à fournir une base de référence pour les capacités nationales en matière de contrôle alimentaire (en utilisant l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments) et de santé des végétaux (grâce à l'outil d'évaluation des capacités phytosanitaires de la Convention internationale pour la protection des végétaux [CIPV]). Le projet est mis en œuvre aux Comores, à Djibouti, en Égypte, en Eswatini, au Kenya, au Malawi, à Maurice, en Ouganda, au Rwanda, aux Seychelles, en Zambie et au Zimbabwe. Les évaluations aboutissent à des plans stratégiques chiffrés, qui prévoient de nouveaux programmes de développement des capacités et des investissements au niveau régional, en tirant parti des éléments communs, mais aussi au niveau national. Ces plans sont actuellement examinés dans la perspective d'un suivi auprès de différents donateurs, dont l'Union africaine, dans le cadre de son programme relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (financé par l'UE). On s'attend à ce que la convergence des stratégies et des capacités techniques des pays contribue à la création d'une zone commerciale commune reposant sur des capacités cohérentes en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires, aux fins des contrôles officiels des États membres.

### **23. Activités de la FAO en matière d'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments**

- 23.1 Le classement des risques fait partie intégrante de leur évaluation. Il s'agit d'un outil important au moyen duquel les personnes chargées de la gestion des risques peuvent recueillir des informations scientifiques supplémentaires et approfondies concernant les incidences sur la santé publique, afin que leurs décisions soient étayées. Ainsi, le classement des risques est généralement considéré comme une composante des activités préalables à la gestion des risques.
- 23.2 La FAO a organisé quatre ateliers de renforcement des capacités axés sur l'expérience pratique à l'intention des décideurs, ainsi que sur les moyens à mettre en œuvre pour commencer à classer les risques pour la santé publique posés par les dangers d'origine alimentaire ou les aliments, en Mongolie, en Ouganda, en République-Unie de Tanzanie et au Viet Nam, en juin 2024. L'atelier visait à apporter aux participants une expérience directe et concrète en matière de classement des risques, comme indiqué dans le document intitulé *FAO Guide to Ranking Food Safety Risk at the National Level* (Guide de la FAO sur le classement des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle nationale)<sup>36</sup>. Ces ateliers constituent la première partie d'une série d'activités de renforcement des capacités aux fins de l'analyse des risques dans ces quatre pays, dans le cadre du projet «One Health and Food Safety», qui est soutenu par la République de Corée.
- 23.3 Ont participé à ces ateliers des autorités de réglementation nationales et régionales de différents secteurs alimentaires et de différents ministères, des chercheurs du monde universitaire, des exploitants du secteur alimentaire et des collègues d'autres organisations internationales. À l'issue de l'atelier, les participants ont indiqué qu'ils avaient pu se familiariser avec le classement des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, qu'ils accordaient plus d'importance à l'intégration de l'approche «Une seule santé» et à l'analyse des risques s'agissant d'aborder la question de la sécurité sanitaire des aliments, et qu'ils étaient plus enclins à appliquer les outils de classement des risques dans leur travail professionnel, ce qui n'était pas le cas avant leur participation à l'atelier.
- 23.4 Un atelier de trois jours consacré à l'approche «Une seule santé» a été organisé conjointement par la FAO et l'OMS en vue de former des personnes qui utiliseront à titre expérimental le manuel récemment élaboré sur l'évaluation des risques liés aux micro-organismes résistants aux antimicrobiens dans les aliments. Les résultats de la réunion ont été présentés lors du 8<sup>e</sup> Congrès mondial «Une seule santé»<sup>37</sup> qui s'est tenu au Cap (en Afrique du Sud), du 19 au 23 septembre. L'exposé était intitulé «Building One Health Food Safety Capacity in South Africa» (Renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments en Afrique du Sud, selon l'approche «Une seule santé»).

### **24. Appui au renforcement des capacités par le Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture**

- 24.1 Le Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires (Centre mixte) accueillera un atelier de formation sur les approches nucléaires intégrées et complémentaires visant à comprendre les liens entre l'efficacité de l'utilisation de l'eau et des nutriments, la sécurité nutritionnelle et la sécurité sanitaire des aliments pour les cultures en zones arides, dans un contexte de changement climatique. Le Centre mixte met en œuvre un projet au titre de l'Initiative sur les utilisations pacifiques, intitulé «Ensuring food security and safety by future-proofing dryland crops under climate change» (Garantir la sécurité sanitaire des aliments en protégeant les cultures des terres arides contre le changement climatique). Les conditions liées au changement climatique devraient non seulement peser sur le rendement agricole des zones arides, ce qui menacerait la sécurité alimentaire, mais aussi altérer la qualité nutritionnelle des aliments et créer des environnements propices aux champignons producteurs de mycotoxines et à une absorption accrue de métaux lourds par les plantes, ce qui compromettrait la sécurité sanitaire des aliments. Le Centre mixte encourage les activités de recherche et de développement dans ce domaine afin d'élaborer et de mettre en œuvre des méthodes d'analyse nucléaire et des méthodes analytiques complémentaires permettant de détecter, de surveiller et de contrôler les principaux contaminants liés au changement climatique, notamment dans le cas du mil, du manioc et de l'arachide, qui constituent des exemples représentatifs en matière de cultures vivrières de céréales, de racines et de légumineuses et sont essentielles à la sécurité alimentaire. Des méthodes fondées sur des analyses multiples ont été mises au point et validées aux fins de la détection des mycotoxines et des métaux lourds dans ces espèces cultivées. Un examen approfondi des travaux de recherche a été entrepris afin de recenser les principales lacunes en la matière. Une réunion de consultation est en cours de préparation et devrait permettre de rassembler les principales parties prenantes, d'examiner les résultats du projet et de déterminer les principaux thèmes des futures recherches. De plus, l'atelier de formation en ligne permettra de diffuser les connaissances acquises dans le cadre de ce projet et de rendre les chercheurs

<sup>36</sup> <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/55e68d49-205e-42b0-9b30-26e82f77591b/content> (en anglais).

<sup>37</sup> <https://globalohc.org/minisite/8WOHC/congress-schedule#mini-site-navbar> (en anglais).

et les professionnels des États membres mieux à même d'aborder les domaines d'intervention du projet. Dans cet atelier, l'objectif du volet consacré à la sécurité sanitaire des aliments est de sensibiliser à l'utilisation des techniques nucléaires et complémentaires dans l'analyse en laboratoire des principaux contaminants liés au changement climatique dans les aliments et de renforcer les capacités dans ce domaine. Il s'agit également de permettre aux États membres de relever avec efficacité les défis qui se posent en mettant en place des programmes de contrôle et de surveillance performants et de produire des données fiables sur la présence de contaminants, aux fins de l'évaluation et de la gestion des risques.

24.2 Le Centre mixte a soutenu 84 projets de coopération technique dans plus de 30 pays à travers le monde, qui portaient sur l'analyse et la surveillance des risques alimentaires, l'authenticité des aliments et la détermination de l'origine géographique, ainsi que l'application des rayonnements ionisants. Près de 420 scientifiques ont été formés.

**25. Activités régionales et nationales**

Pour obtenir un compte rendu détaillé des activités de renforcement des capacités menées aux niveaux régional et national, veuillez vous référer au document établi par la FAO et l'OMS en vue de la 27<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) (document CX/FICS/24/24/3).