

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

EXEC90/INF1

Avril 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-dixième session

Siège de l'OMS, Genève (Suisse)

29 juin - 3 juillet 2026

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

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Résumé

Le présent document a été établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans le but de communiquer 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.

Les travaux de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités soutiennent les activités du Codex. Ainsi, les deux organisations: i) aident les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments; ii) renforcent les capacités et les compétences techniques nécessaires pour participer plus efficacement aux travaux du Codex; iii) élaborent, sur la base des textes du Codex, un éventail d'outils d'orientation qui permettent aux pays de mieux comprendre ces textes et de mieux les utiliser selon leur contexte; 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 de données et de partage d'informations qui permettent d'obtenir une plus grande réserve d'informations provenant d'un nombre accru de pays afin d'étayer la prise de décisions.

La FAO et l'OMS participent au Fonds de l'Organisation mondiale du commerce pour l'application des normes et le développement du commerce afin de coordonner leur assistance avec les principaux donateurs et les autres organismes¹.

2. Activités menées conjointement par la FAO et l'OMS

2.1. Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments

L'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments permet aux pays membres d'évaluer, de manière structurée et transparente, la performance de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments, de recenser les domaines prioritaires en matière de renforcement des capacités et de suivre les progrès accomplis au fil du temps. Il est disponible en ligne sur les sites web de la FAO et de l'OMS, dans cinq langues officielles². On trouvera sur le site web de la FAO de récentes vidéos présentant son utilisation en Afrique³.

La FAO et l'OMS fournissent un soutien technique aux pays membres qui en font la demande pour les aider à utiliser l'outil afin d'évaluer leurs systèmes de contrôle alimentaire.

La FAO a fourni un soutien aux pays suivants, qui ont mené à bien leurs évaluations:

- Malawi, Soudan et Tunisie (2019);
- Émirat d'Abou Dhabi (Émirats arabes unis) (2021);
- Bahamas et Guyane (2022);

¹ Pour plus d'informations, consulter la page suivante: <https://standardsfacility.org/fr/stdf-annual-reports>.

² <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/en/> (en anglais).

³ <https://youtu.be/u8up68n30zo>.

- Comores, Djibouti, Égypte, Eswatini, Kenya, Maurice, Ouganda Rwanda, Seychelles et Zimbabwe (2023-2024) (projet régional financé par l'Union européenne [UE]). Ces évaluations s'inscrivaient dans le cadre du programme d'investissement de l'Union africaine (UA) pour l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, lequel est aussi financé par l'UE, à l'appui de la mise en place de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf) et du cadre politique sanitaire et phytosanitaire de l'UA. Elles ont aussi servi à l'élaboration par la FAO d'une analyse des tendances régionales en matière de besoins de renforcement des capacités, qui a abouti à la proposition de programmes de formation spécifiques pour assurer l'harmonisation des systèmes de contrôle des aliments des pays aux fins de la réalisation de l'objectif de l'annexe 7 (questions sanitaires et phytosanitaires) de la ZLECAf⁴.
- Azerbaïdjan, Barbade, Bélarus, Belize, Chili, Émirats arabes unis, Géorgie et Pakistan (2025);
- La première étape de l'évaluation (profil de pays) a été mise en œuvre au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal dans le cadre d'un projet financé par la Banque africaine de développement.

La FAO facilite actuellement des évaluations en Ouzbékistan. Des mises à jour sont aussi régulièrement publiées à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/food-safety/news/en> (en anglais).

L'OMS a par ailleurs prêté son concours à des évaluations menées à Cabo Verde, au Cameroun, au Panama et au Timor-Leste, et a facilité des activités d'évaluation au Tadjikistan.

Tous les rapports débouchent sur des plans stratégiques prêts à être mis en œuvre conjointement par les gouvernements respectifs et les partenaires financiers et techniques, à l'appui des programmes de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments qui convergent vers des objectifs communs, conformes au programme politique plus général du gouvernement (en matière de sécurité alimentaire, par exemple). Dans le cadre des évaluations récemment menées au Pakistan et en Ouzbékistan, un nouveau cours sur les systèmes de contrôle des aliments a été introduit en tant que complément permettant de mieux comprendre l'enjeu de l'évaluation.

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

Le secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), géré par la FAO et l'OMS, a continué de renforcer le réseau et les capacités en matière de préparation et d'intervention en cas d'incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments (250 incidents en 2025, y compris des cas importants et complexes). En particulier, des cas de botulisme infantile aux États-Unis d'Amérique en 2025, liés à des formules infantiles, ont mis en évidence la complexité supplémentaires que crée le commerce électronique transfrontière. En 2026, la contamination de formules infantiles par la toxine céréulide⁵ a montré qu'un seul ingrédient contaminé distribué à plusieurs entreprises dans différents pays pouvait entraîner la production de centaines de produits contaminés distribués sur plusieurs marchés, touchant dans ce cas précis plus de 100 pays. Lors de tels incidents, le secrétariat d'INFOSAN a entretenu un lien étroit avec les points de contact d'urgence des pays, encourageant l'échange rapide d'informations afin que des mesures de gestion des risques puissent être prises en temps voulu.

Afin de renforcer encore les capacités pour répondre aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, le ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée a été officiellement désigné comme centre collaborateur de l'OMS dans le cadre d'INFOSAN en novembre 2025.

2.3. Atelier FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires

La FAO et l'OMS ont organisé un atelier sur l'étiquetage de précaution et l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires en Chine, en septembre 2025, avant la 23^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie, atelier qui a rassemblé plus de 60 participants de 11 pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. L'objectif était de renforcer la capacité des pays membres à évaluer les risques liés aux allergènes alimentaires, garantissant l'alignement sur les normes internationales les plus récentes. En favorisant la collaboration et le partage de connaissances, la manifestation a permis de renforcer les cadres nationaux de sécurité sanitaire des aliments afin de mieux lutter contre les risques liés aux allergènes alimentaires, d'améliorer le respect des exigences mondiales en matière d'étiquetage relatif à la présence des allergènes et de contrôle de ces derniers, et de soutenir l'harmonisation des approches réglementaires.

3. Renforcement des capacités mené par la FAO

⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7797en>.

⁵ <https://www.who.int/emergencies/disease-outbreak-news/item/2026-DON596> (en anglais).

Dans le cadre de ses travaux de renforcement des capacités, la FAO met l'accent sur le renforcement de la gouvernance en matière de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments, en aidant les autorités compétentes à créer des environnements conformes aux normes internationales et en apportant un soutien technique pour la mise en place de systèmes nationaux efficaces de contrôle des aliments. On trouvera ci-après quelques exemples de ces travaux, organisés autour des priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments:

Résultante stratégique 1: La coordination intergouvernementale et intersectorielle de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments est renforcée à tous les niveaux

Activités relatives à l'approche «Une seule santé» et à la résistance aux antimicrobiens (RAM)⁶.

Résultante stratégique 2: Les décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments se fondent sur des éléments scientifiques et des faits probants

Séquençage du génome entier et séquençage de nouvelle génération aux fins de la sécurité sanitaire des aliments

En juin 2025, la FAO a organisé un atelier technique international à l'intention des responsables de la réglementation et des scientifiques, et a publié le rapport intitulé *Next generation sequencing for food safety innovation*⁷ (Séquençage de nouvelle génération pour l'innovation en matière de sécurité sanitaire des aliments). La FAO a également soutenu la création du Groupe informel chargé du séquençage de nouvelle génération afin d'appuyer l'échange entre les pairs à l'échelle mondiale, a contribué au consortium scientifique à but non lucratif Global Microbial Identifier, et a fourni un appui technique lors de sa 15^e réunion, tenue à Melbourne (Australie) en 2025.

Résultante stratégique 3: Les systèmes nationaux de contrôle des aliments sont renforcés et améliorés en permanence

En ce qui concerne la suite des évaluations des systèmes de contrôle des aliments, on peut citer les exemples suivants:

- À la Barbade, l'évaluation achevée en mai 2025 a contribué à une compréhension commune au sein des autorités compétentes, et a aidé à clarifier les rôles des institutions et à renforcer le dialogue intergouvernemental. Ce consensus relatif à un mécanisme intégré de coordination de la sécurité sanitaire des aliments a permis à la FAO de fournir une assistance technique et juridique aux fins de la modernisation du cadre juridique et institutionnel, notamment la révision du projet de loi sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Le projet de texte renforce la prise de décisions fondée sur les risques en matière de réglementation, harmonise la terminologie avec les normes du Codex, précise les mandats et les pouvoirs de mise en application, et renforce la participation des parties prenantes, ainsi que la coordination et l'intervention en situation d'urgence. Une version validée par le Gouvernement est maintenant disponible pour une présentation et promulgation par le Gouvernement, et un cadre de réorganisation institutionnelle convenu a été élaboré afin de guider la mise en œuvre du système intégré de contrôle des aliments.
- Au Chili, l'Agence chilienne pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments (ACHIPIA) a récemment approuvé le nouvelle Politique nationale en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments (2026-2036). Comme l'avaient anticipé les autorités nationales, le plan d'action stratégique élaboré lors de l'étape finale de l'évaluation des systèmes de contrôle des aliments facilitée par le FAO (achevée en 2025) sera essentiel pour guider le plan stratégique dans le cadre de la mise en œuvre de la politique.
- Aux Comores, les autorités nationales ont établi comme priorité des activités en matière de sécurité sanitaire des aliments adaptées à un contexte fortement dépendant des importations de produits alimentaires. La FAO a fourni un soutien ciblé pour renforcer l'élaboration d'une approche des contrôles des aliments fondée sur les risques, et a appuyé la révision du cadre juridique régissant les contrôles des aliments en vigueur, ce qui a abouti à la rédaction d'une loi révisée sur la sécurité sanitaire des aliments conforme aux priorités nationales et aux normes internationales. Les orientations sur les politiques fondées sur les données nationales ont permis aux autorités compétentes de mieux évaluer les risques et ont éclairé la prise de décisions en matière de réglementation. La coordination interinstitutionnelle a été améliorée grâce à un dialogue structuré et à des travaux techniques conjoints. Cela a permis la

⁶ Voir la section 5 sur les points thématiques saillants.

⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7969en>.

hiérarchisation des besoins nationaux et l'utilisation efficace des ressources, qui sont limitées, afin d'améliorer la performance du système.

Autre exemple: au Tchad, le renforcement de la coordination institutionnelle et la promotion d'une participation accrue aux travaux du Codex, par l'intermédiaire du Comité national du Codex, ainsi que l'élaboration d'un manuel de procédure et d'une formation sur les activités du Codex, la production de données scientifiques et l'adaptation des normes du Codex dans les règlements nationaux applicables aux secteurs alimentaires prioritaires. Une réunion d'information de haut niveau sur le Codex Alimentarius à l'intention des décideurs a été organisée afin de renforcer le leadership politique, d'améliorer la coordination intersectorielle et de renforcer l'engagement institutionnel aux fins d'une participation efficace aux processus du Codex.

Résultante stratégique 4: La collaboration des parties prenantes publiques et privées est favorisée afin de garantir la gestion et les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires

La FAO a soutenu le renforcement des capacités des petites et moyennes entreprises (PME) assurant la transformation de produits prioritaires dans trois pays d'Afrique de l'Ouest (Burkina Faso, Niger et Sénégal) afin qu'elles appliquent les bonnes pratiques en matière d'hygiène et respectent les principes HACCP (analyse des risques aux points critiques), le but étant d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de contribuer positivement à la ZLECAf: au moins 349 PME ont bénéficié de l'appui fourni dans le cadre de plusieurs sessions de formation et visites sur le terrain.

En outre, neuf laboratoires d'analyse des aliments au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal (trois par pays) ont bénéficié du programme de renforcement des capacités des laboratoires d'Afrique de l'Ouest, mené par la FAO et l'Association des chimistes analytiques officiels, qui vise à renforcer les capacités d'analyse des laboratoires afin qu'ils se conforment à la norme ISO/IEC 17025.

4. Renforcement des capacités mené par l'OMS

Les activités de l'OMS consistent notamment à aider les pays à prendre des mesures en leur fournissant un appui en matière de conception des programmes et d'adaptation et de mise en œuvre des politiques, comme indiqué dans la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (2022-2030)⁸ et les cibles mondiales en matière de nutrition⁹. Les activités suivantes sont présentées à titre d'exemples:

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

Depuis 2019, l'OMS renforce les capacités nationales en matière d'élaboration et d'application de mesures réglementaires et fiscales promouvant une alimentation saine et l'activité physique dans le cadre du projet mondial RECAP, mis en œuvre conjointement par l'OMS, l'Organisation internationale de droit du développement (IDLO) et le Centre de recherche pour le développement international (CRDI), avec l'appui de la Direction du développement et de la coopération (DDC) de la Suisse et de l'UE.

Ce projet a été mis en œuvre dans les régions Afrique et Asie du Sud-Est, tout d'abord au Bangladesh, au Kenya, en Ouganda, en République-Unie de Tanzanie et à Sri Lanka, avant d'être élargi en 2024 au Ghana, à l'Indonésie, à Maurice, au Népal et à la Thaïlande.

L'OMS mène des activités de renforcement des capacités dans le cadre du programme et, dans chaque pays, a entrepris une évaluation des politiques pertinentes et des cadres réglementaires et a dispensé des formations sur le renforcement des capacités en matière de réglementation à un réseau de parties prenantes clés au sein des gouvernements et auprès de représentants de la société civile et des universités, notamment sur la mise en place de modèles de profilage des nutriments et/ou des aliments à des fins de réglementation. Ces ateliers de renforcement des capacités nationales (à la fois complets et spécifiques) ont été organisés dans tous les pays initialement bénéficiaires du programme et dans la plupart des nouveaux pays, notamment au Ghana et à Maurice en 2025. L'OMS a également mis au point de nouveaux produits techniques et fourni un important soutien technique à l'appui de la mise en œuvre des politiques, contribuant ainsi aux réformes y relatives, à l'établissement de modèles de profilage nutritionnel, aux révisions de la législation, aux groupes de travail techniques chargés des processus d'élaboration des politiques et à la rédaction de dispositions réglementaires, de normes et de lois nouvelles ou révisées.

Tous les pays ayant bénéficié du projet RECAP ont accompli des progrès en matière de réforme réglementaire et fiscale, notamment le Kenya, qui a adopté en 2025 un modèle national de profilage nutritionnel, et Maurice, qui a doublé les taxes sur les boissons sucrées et a étendu la taxation à certains aliments mauvais pour la santé. Tous les pays de l'UE participant continueront à recevoir un soutien dans le cadre du programme

⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685> (en anglais).

⁹ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_R24-fr.pdf.

jusqu'en décembre 2026. Un soutien supplémentaire de la DDC a été octroyé de novembre à octobre 2029, ce qui permet d'étendre le projet à d'autres pays au cours des quatre prochaines années et de renforcer l'intégration de la collecte, de l'utilisation et de l'analyse des données aux niveaux national et mondial.

4.2. 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

L'OMS a organisé une série d'ateliers de renforcement des capacités visant à consolider les capacités des pays en matière de réglementation aux fins de la mise en œuvre et de l'application des mesures relatives à l'élimination des acides gras *trans* et à la réduction de la consommation de sodium. Des ateliers ont notamment été organisés à la Barbade, en mars 2024, à l'intention des pays des Caraïbes, et en Indonésie aux fins du renforcement des capacités nationales en matière de réglementation, en novembre 2024. Un appui technique est fourni au Bangladesh, à l'Indonésie, au Nigéria et au Viet Nam en vue de fixer des objectifs nationaux relatifs au sodium pour les aliments préemballés.

L'évaluation et le suivi de la teneur en acides gras *trans* dans l'approvisionnement alimentaire constituent l'un des principaux domaines d'action des pays qui s'emploient à éliminer ces acides gras, et restent un défi pour plusieurs pays. L'OMS continue de formuler des avis techniques afin de soutenir les efforts déployés par les pays pour renforcer le suivi réglementaire, y compris les capacités de leurs laboratoires. En 2025, plusieurs activités de renforcement des capacités et dialogues de sensibilisation en matière de politiques ont été organisés dans les différentes régions. Dans la région couverte par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe (EURO), un appui aux pays et un appui au renforcement des capacités a été fourni au Tadjikistan, à la Géorgie, à la Türkiye et l'Ukraine, et une série de webinaires sur l'élimination des acides gras *trans* industriels, couvrant le renforcement des capacités réglementaires et des capacités des laboratoires, est proposée. Dans la région couverte par le Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale (EMRO), un webinaire régional consacré aux acides gras *trans* industriels, qui a également porté sur le renforcement des capacités des laboratoires, a été organisé en novembre 2025. Dans la région couverte par le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est (SEARO), une séance sur les acides gras *trans* a été tenue lors d'un atelier régional sur les maladies non transmissibles en octobre 2025.

4.3. Estimations de l'OMS sur la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire – édition 2026

L'OMS a mené une série d'initiatives clés pour contribuer aux efforts mondiaux visant à estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire. De juin à juillet 2025, elle a mené une consultation officielle auprès des pays et a communiqué des projets d'estimations nationales confidentielles de l'incidence, de la mortalité et de l'année de vie corrigée du facteur invalidité (AVCI) pour 42 risques alimentaires. Les États membres ont été invités à faire part de leurs observations et à communiquer des données supplémentaires afin d'affiner les résultats. Les évaluations finales ont été achevées à la fin de 2025.

Entre fin 2025 et avril 2026, l'OMS a intégré les observations et les contributions supplémentaires résultant de la consultation officielle menée auprès des pays en juin-juillet 2025 et a mis la dernière main aux estimations des maladies d'origine alimentaire en 2025. L'OMS a organisé la dernière étape de la consultation des pays en avril 2026.

5. Points thématiques saillants: activités relatives à l'approche «Une seule santé» et à la résistance aux antimicrobiens (RAM)

Le projet d'intervention à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la RAM (projet ACT), financé par la République de Corée, a continué de donner des résultats importants en 2025 en Bolivie, au Cambodge, en Colombie, en Mongolie, au Népal et au Pakistan. Son objectif général est de réduire la RAM d'origine alimentaire à l'aide d'une approche «Une seule santé». Le projet vise à renforcer la capacité des pays à connaître, adopter et appliquer les normes du Codex relatives à la RAM, tout en mettant en place des systèmes intégrés de surveillance de la RAM et en améliorant les bonnes pratiques et les cadres réglementaires dans les secteurs alimentaire et agricole.

Tout au long de 2025, le projet ACT a permis d'élargir les activités de sensibilisation et de renforcement des capacités, notamment les produits multimédias, la formation mondiale et régionale, les exemples de réussite et les campagnes liées à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments et à la Semaine mondiale pour un bon usage des antimicrobiens. Ces efforts ont permis de toucher diverses parties prenantes (décideurs, responsables de la réglementation, producteurs, vétérinaires, jeunes, universités et acteurs du secteur privé) grâce à l'utilisation accrue des documents du Codex traduits et adaptés. La FAO a également renforcé la production de données probantes au moyen d'enquêtes annuelles et d'études de cas, confirmant l'importance croissante des textes du Codex, en particulier dans les pays à revenu faible ou intermédiaire.

Des progrès importants ont été fait s'agissant d'étendre la surveillance de la RAM. Le Système international de la FAO pour la surveillance de la RAM (InFARM) a été encore consolidé en tant que plateforme centrale

intégrant des données nationales, régionales et mondiales relatives à la RAM. Les pays ont progressé dans le cadre d'étapes clés – évaluation des capacités, surveillance à titre pilote et soumission de données. Les six pays participant au projet ACT ont contribué à l'introduction de données relatives à la RAM dans InFARM, établissant une ligne de référence mondiale pour la RAM d'origine alimentaire. Les travaux préparatoires ont aussi progressé, avec l'inclusion de la surveillance de l'utilisation d'antimicrobiens dans la production végétale.

Le projet ACT a renforcé encore les capacités de réglementation nationales en appuyant l'adoption des normes du Codex, en promouvant l'utilisation responsable des antimicrobiens, en réduisant la dépendance aux antimicrobiens et encourageant le recours à des solutions de substitution. Les améliorations juridiques et réglementaires ont été appuyées par l'outil ACT, de nouveaux documents d'orientation et une assistance technique ciblée, ce qui a permis des réformes concrètes, une meilleure gouvernance et une meilleure coordination intersectorielle.

De manière générale, les progrès ont attesté une approche «Une seule santé» forte établissant des liens entre le renforcement des capacités, la surveillance, la réglementation et les bonnes pratiques. Alors que le projet touche à sa fin, en juillet 2026, les travaux restants visent à combler les lacunes, en garantissant la durabilité et en mettant les pays en lien avec des mécanismes de soutien à long terme afin que les systèmes et les politiques renforcés restent efficaces une fois le projet terminé.

Outil relatif aux résidus d'antimicrobiens et aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (RVDF)

La FAO renforce la surveillance par les pays des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments grâce à l'outil RVDF. S'appuyant sur les limites maximales de résidus du Codex, il aide les autorités à mettre en place des systèmes de surveillance ciblée fondée sur les risques. Des activités pilotes menées au Ghana, au Pakistan et en République démocratique populaire lao ont permis d'améliorer la surveillance, la coordination des laboratoires et les capacités. Une publication devrait paraître en 2027.

Communication ciblée sur les dangers liés à l'alimentation

La FAO a élaboré des supports de communication sur les risques zoonotiques liés à l'alimentation. Une brochure sur le virus Nipah¹⁰ fournit des conseils pratiques en matière d'hygiène et de réduction des risques, préconise une communication appropriée alignée sur le Codex et appuie la diffusion efficace de messages de santé publique et une gestion des risques sans perturbation des systèmes alimentaires ou du commerce.

«Une seule santé» pour le programme de sécurité sanitaire des aliments

Avec le soutien de la République de Corée, quatre pays (Mongolie, République démocratique populaire lao, République-Unie de Tanzanie et Viet Nam) renforcent leur capacité à lutter de façon systématique contre les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments au moyen d'une analyse des risques utilisant une approche «Une seule santé».

Activités de l'Alliance quadripartite (FAO/OMS/OMSA/PNUE) sur la RAM

L'Alliance quadripartite aide les États membres à mettre en œuvre les 44 engagements énoncés dans la Déclaration politique de l'Assemblée générale des Nations Unies de 2024, qui établit des cibles et des mesures devant permettre aux pays de lutter contre la menace de la RAM au moyen d'une approche «Une seule santé». Il s'agit d'engagements concernant la gouvernance, le financement, l'accès aux antimicrobiens et le diagnostic, et l'intervention multisectorielle coordonnée, ainsi que d'engagements spécifiques à des secteurs en matière de santé humaine, d'agriculture et de santé animale, d'environnement, de recherche-développement, de formation, d'innovation et de fabrication, et de surveillance et de suivi¹¹.

Le secrétariat conjoint de l'Alliance quadripartite sur la RAM continue de mettre en œuvre son Cadre stratégique de collaboration sur la RAM¹², lequel rend compte des travaux menés conjointement par les quatre organisations en faveur d'une intervention «Une seule santé» face à la RAM aux niveaux mondial, régional et national.

L'une des priorités du secrétariat conjoint de l'Alliance quadripartite consiste à élaborer et actualiser des normes et à formuler des avis techniques sur les pratiques mondiales. Le deuxième Sommet mondial conjoint s'est tenu en janvier 2026 et avait pour thème «Renforcer les pratiques réglementaires en matière d'étiquetage

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8390en> (en anglais).

¹¹ <https://www.un.org/pga/wp-content/uploads/sites/108/2024/09/FINAL-Text-AMR-to-PGA.pdf> (en anglais).

¹² <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240045408>.

relatif aux antimicrobiens – une approche «Une seule santé» (pour les responsables de la réglementation touchant les êtres humains, les usages vétérinaires et l'environnement)»¹³.

Activités de l'OMS relatives à la RAM

Outre les travaux de l'Alliance quadripartite, l'OMS a récemment publié la Liste des agents antimicrobiens importants sur le plan médical¹⁴ et le Guide AWaRe (Accès, À surveiller, Réserve) de l'OMS sur les antibiotiques¹⁵. L'OMS continuera de suivre ses priorités stratégiques et opérationnelles (2025-2035) pour lutter contre les infections bactériennes résistantes aux médicaments dans le secteur de la santé humaine¹⁶.

6. Ressources et outils de la FAO et de l'OMS

Nouveaux cours en ligne du Codex¹⁷

L'Académie numérique de la FAO propose des cours, en anglais, en espagnol et en français, visant à renforcer durablement les capacités nationales permettant de participer aux travaux du Codex et d'en tirer parti. Un nouveau cours consacré à l'évaluation des risques dans le cadre du Codex a été élaboré en 2025. Il explique comment les membres du Codex peuvent demander les résultats des activités FAO/OMS d'évaluation des risques, y contribuer et les utiliser dans le cadre de cours sur les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines, les résidus de médicaments vétérinaires, les résidus de pesticides et les dangers microbiologiques.

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

L'outil de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle mondiale (GIFT) est une plateforme en accès libre qui rassemble des données normalisées sur les régimes alimentaires individuels, principalement de pays à revenu faible ou intermédiaire, et couvre actuellement 67 enquêtes. Il fournit des ensembles de données harmonisés ayant une structure et des codes unifiés, pouvant être téléchargées gratuitement. Les données de GIFT sont versées dans la Base de données FAO/OMS regroupant des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique au niveau individuel (CIFOCOss), étant ainsi à la disposition des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments et des organes d'évaluation des risques, comme le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR). Afin d'améliorer la comparabilité dans l'analyse des régimes alimentaires, la FAO et l'OMS ont créé des catégories d'aliments normalisées pour la nutrition, la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les utilisations dans les domaines de l'environnement et de la diversité alimentaire. Comme suite à un atelier consacré aux études sur l'alimentation totale, tenu en 2025, une publication visant à présenter la formation sur l'utilisation des données relatives à l'alimentation aux fins de l'évaluation des risques est en cours d'élaboration. En Azerbaïdjan, la FAO soutient le renforcement des capacités dans le cadre d'un projet du programme de coopération technique (PCT).

Ensemble de ressources de la FAO pour l'inspection fondée sur les risques

L'ensemble de ressources pour l'inspection fondée sur les risques¹⁸ est maintenant disponible et aide les autorités compétentes à élaborer et à mettre en œuvre les programmes d'inspection fondés sur les risques, en affectant les ressources d'inspection, lesquelles sont limitées, aux entreprises du secteur alimentaire qui posent le plus de risques pour la santé des consommateurs. Il s'adresse en premier lieu aux autorités chargées des inspections tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation. Les responsables de la sécurité sanitaire des aliments participant à l'élaboration des politiques y trouveront des orientations pratiques sur la manière de concevoir, de mettre en œuvre, d'examiner et de renforcer des systèmes d'inspection fondés sur les risques qui aident à repérer les entreprises du secteur alimentaire présentant des risques importants et à leur donner la priorité. L'ensemble de ressources comprend 14 modules d'apprentissage et 6 documents d'orientation supplémentaires, auxquels s'ajoute une application en ligne qui permet aux utilisateurs d'attribuer un score à des entreprises du secteur alimentaire de leur pays en fonction du niveau de risque en matière de sécurité sanitaire des aliments qu'elles présentent.

Répertoire du Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2)

¹³ <https://www.qjsamr.org/news-and-events/news/qjs-news-item/19-12-2025-second-global-regulatory-authorities-summit> (en anglais).

¹⁴ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/gcp/who-mia-list-2024-lv.pdf?sfvrsn=3320dd3d_2 (en anglais).

¹⁵ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-MHP-HPS-EML-2022.02>.

¹⁶ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA77/A77_5-fr.pdf.

¹⁷

<https://elearning.fao.org/local/search/?src=eyJ0ZXN0byl6ImNvZGV4liwic2VyaWVzljoiiliwicmVsZWZzZWRhGUiOiLiLCJs aW5ndWEiOiJlbilzImIzbnV3ljoiliwiY2VydCI6IiIsIm1vYmIsZSI6IiJ9>.

¹⁸ <https://www.fao.org/risk-based-inspection-kit/fr>.

Le FFC2 propose un répertoire des résultats des projets, qui donne accès aux documents et produits élaborés dans le cadre du FFC2. Les documents qui y figurent ont été officiellement communiqués par les pays bénéficiaires du FFC2 pour servir d'exemples aux pays qui souhaitent mettre au point des produits similaires afin de renforcer les composantes de leur système national du Codex. Bien que le FFC2 ait été clôturé, le répertoire est accessible à partir du site web du FFC¹⁹.

Boîte à outils de la FAO relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) au service de la sécurité sanitaire des aliments²⁰

Ces orientations pratiques sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius sont un outil précieux permettant d'aider un grand nombre de parties prenantes à mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP. Les activités de collaboration menées avec la Division des pêches et de l'aquaculture de la FAO et les bureaux de pays de l'Organisation en Afrique de l'Est ont abouti à l'élaboration de projets de directives et de supports de formation sur les pêches et l'aquaculture, ainsi que d'autres destinés aux PME des chaînes de valeur de la viande et des produits laitiers. Ces supports sont utilisés lors d'activités de formation à l'intention des PME, organisées dans le cadre de projets visant à renforcer les chaînes de valeur, ainsi que lors de webinaires, lesquels sont organisés chaque année et comptent de nombreux participants. La traduction en français de l'ensemble des supports de la boîte à outils, demandée par les membres francophones du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), a été achevée en décembre 2025.

Nouveau site web de la FAO consacré à la sécurité sanitaire des aliments

L'unité de la FAO chargée de la sécurité sanitaire des aliments a lancé son nouveau site web²¹ en décembre 2025. Les pages web plus claires et plus informatives visent à mieux communiquer sur les activités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments en mettant l'accent sur les quatre résultantes stratégiques décrites dans les *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031*²².

Note explicative des Directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CXG 98-2022)

La note explicative, disponible en anglais²³ et en français²⁴, facilite la mise en œuvre des *Directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique* (CXG 98-2022) du Codex Alimentarius en abordant des points relatifs aux divers contextes juridiques qui sont utiles pour l'élaboration ou la mise à jour d'une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces directives devraient aider les responsables de l'élaboration des politiques et de la réglementation à intégrer les principes du Codex Alimentarius dans la législation nationale: elles encouragent une approche fondée sur la science et sur les risques, soutiennent une réglementation intégrée des chaînes alimentaires et favorisent la consultation des parties prenantes.

Regulatory options to address food e-commerce in national legislation – Policy and legal challenges (Options réglementaires concernant le commerce alimentaire en ligne dans la législation nationale: défis politiques et juridiques)

En 2025, la FAO a élaboré une étude législative sur la réglementation du commerce électronique²⁵. Elle a noté que la croissance rapide du commerce en ligne des produits alimentaires avait devancé les lois, créant des lacunes en matière de sécurité sanitaire des aliments, d'information des consommateurs et d'application de la réglementation. Comparant les orientations du Codex et les approches nationales dans six juridictions, l'Organisation recommande l'établissement de définitions plus précises et de responsabilités plus claires des acteurs du commerce en ligne, des outils de suivi et de mise en application robustes et adaptés aux marchés numériques, ainsi que des exigences visant à garantir les informations essentielles relatives aux aliments – aidant les pays, en particulier ceux à revenu faible ou intermédiaire, à améliorer la sécurité sanitaire et la transparence sans limiter l'innovation.

Fraude alimentaire concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture

¹⁹ <https://www.who.int/fr/initiatives/codex-trust-fund/repository-of-project-outputs>.

²⁰ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>.

²¹ <https://www.fao.org/food-safety/fr>.

²² <https://doi.org/10.4060/cc4040fr>.

²³ <https://doi.org/10.4060/cd7608en>.

²⁴ <https://doi.org/10.4060/cd7608fr>.

²⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3730en> (en anglais).

La FAO a élaboré une publication présentant des outils de lutte contre la fraude alimentaire dans le secteur halieutique, tout en invitant des experts de plusieurs pays à réaliser des études de cas illustrant les exemples les plus courants de fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, la fréquence de ces fraudes et leurs incidences sur la santé publique. Ce rapport, intitulé *Food fraud in the fisheries and aquaculture sector*²⁶ (Fraude alimentaire concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture), a été publié en février 2026.

Dialogue international sur la réglementation à l'appui de l'évolution des systèmes de production alimentaire

La FAO et l'Agence alimentaire de Singapour élaborent une publication consacrée au dialogue international sur la réglementation entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments. Cette publication met en avant les échanges non contraignants qui favorisent une compréhension commune de l'évaluation des risques liés aux nouveaux systèmes de production alimentaire, faisant fond sur les tables rondes organisées en 2022-2024 et le Forum des responsables de la réglementation de l'Agence alimentaire de Singapour.

Communauté de pratique des systèmes alimentaires de l'OMS²⁷

La Communauté de pratique des systèmes alimentaires de l'OMS est un forum en ligne d'échange entre professionnels à l'intention des parties prenantes mondiales, ouvert à tous, dont le but est d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir des environnements alimentaires plus sains. Elle propose des groupes thématiques sur la sécurité sanitaire des aliments, l'élimination des acides gras *trans*, la fortification des aliments, la réduction du sodium, l'étiquetage nutritionnel, les techniques commerciales néfastes et les politiques budgétaires. Elle vise à améliorer le potentiel d'apprentissage, à permettre l'échange d'expériences et de connaissances diverses, à élargir les perspectives et à stimuler l'apprentissage individuel et collectif.

Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS)/Aliments²⁸

La base de données GEMS/Aliments contient des données sur la contamination des aliments communiquées par les organismes nationaux et fournit quelque 9 millions d'entrées sur la présence de produits chimiques dans les aliments. Qu'ils communiquent des données de manière ponctuelle ou en réponse aux demandes du Codex, les États membres et les organisations internationales peuvent fournir des données qui servent deux objectifs principaux: l'évaluation de la diffusion de données sur la contamination afin de fournir au Codex des informations sur la procédure d'établissement des normes alimentaires internationales, et l'évaluation de l'exposition alimentaire, qui contribue à l'évaluation des risques. Le programme est également mis en œuvre dans le cadre d'un réseau de centres collaborateurs et d'institutions nationales qui encouragent la collecte de données fiables dans le monde entier.

²⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8244en> (en anglais).

²⁷ <https://www.whofoodsystms.org/> (en anglais).

²⁸ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/databases/global-environment-monitoring-system-food-contamination>.