



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Quarante-quatrième session

Dresde, Allemagne

2-6 décembre 2024

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2024/52-NFSDU

PROPOSITIONS POUR DE NOUVEAUX TRAVAUX/DE NOUVELLES QUESTIONS

(Réponses du Canada, des États-Unis d'Amérique et du Calorie Control Council)

INTRODUCTION

1. À sa 43e session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU43) a convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), ouvert à tous les membres et observateurs, présidé par le Canada et coprésidé par l'Allemagne, travaillant en anglais et en français, avec le mandat suivant:

pour préparer l'avant-projet de directive révisé pour l'évaluation préalable et l'identification de priorités de travaux pour le CCNFSDU, y compris les critères d'établissement des priorités et l'arbre de décision, en tenant compte des observations formulées dans le GTP qui s'est réuni avant le CCNFSDU43 et des observations et décisions formulées lors du CCNFSDU43.

2. Le CCNFSDU43 a également convenu de demander au secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux en s'appuyant sur l'avant-projet de directive révisé, qui sera mis en œuvre à titre d'essai.

3. Un groupe de travail physique (GTP), présidé par le Canada et coprésidé par l'Allemagne, travaillant en anglais, en français et en espagnol, sera créé et se réunira conjointement avec le CCNFSDU44 pour examiner l'avant-projet de directive révisé à titre d'essai et évaluer toute proposition de nouveaux travaux reçue en réponse à la CL susmentionnée.

4. La CL 2024/52-NFSDU a été envoyée à l'ensemble des membres et observateurs en mai 2024. Les membres et les observateurs ont été invités à soumettre des propositions de nouveaux travaux pertinents pour le CCNFSDU. Lors de l'identification de nouvelles questions et/ou de propositions de nouveaux travaux/nouvelles questions, les membres et observateurs devront fournir des informations conformes à l'avant-projet de directive proposé pour l'évaluation préalable afin d'identifier et d'établir un ordre de priorité des nouveaux travaux pour le CCNFSDU.

5. Une nouvelle proposition de modification et deux propositions de nouveaux travaux ont été reçues en réponse à la CL 2024/52-NFSDU jusqu'au 31 juillet 2024.

CONCLUSION

6. Ce document présente:

- Une vue d'ensemble complète de toutes les propositions de nouveaux travaux (modifications et révisions) ainsi que des potentiels domaines de travail (examen des normes existantes et des nouvelles questions) (annexe I).
- Les propositions de modifications et de nouveaux travaux reçues en réponse à la CL 2024/52-NFSDU (annexe II).

RECOMMANDATIONS

7. Un GTP se réunira avant le CCNFSDU44 afin d'examiner et d'évaluer les propositions de nouveaux travaux communiquées en réponse à la lettre circulaire en s'appuyant sur les directives et les critères tels qu'indiqués dans l'avant-projet de directive pour l'évaluation préalable afin d'identifier et d'établir un ordre de priorité des nouveaux travaux pour le CCNFSDU (voir CL 2024/52-NFSDU, Annexe I).

8. Le CCNFSDU44 est invité à examiner le rapport du GTP (voir CL 2024/52-NFSDU, Annexe II) et les propositions de nouveaux travaux à la lumière du mécanisme d'établissement des priorités (voir CL 2024/52-NFSDU, Annexe I).

¹ La page de couverture et les annexes I et II (pages 1 à 5) ont été préparées par le Secrétariat du CCNFSDU.

REPERTOIRE DES PROPOSITIONS DU CCNFSDU ET DES DOMAINES DE TRAVAIL FUTURS POTENTIELS (LISTE PERMANENTE)

N°	Année(s) de discussion	Titre des travaux	Préparé par/ Soulevé par	Résultat du processus d'établissement des priorités du GTP	État d'avancement
(A) PROPOSITIONS					
PARTIE 1: MODIFICATIONS/REVISIONS					
1.1	2023	Proposition de modification/révision: <i>Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)</i> (CXS 73-1981)	République dominicaine	Recommandation du GTP: Supprimer le paragraphe 9.5.2 de la norme CXS 73-1981. La modification sera présentée lors de la 46e session du CAC pour adoption. (CRD6, CCNFSDU43)	Le CCNFSDU43 approuve la recommandation du GTP de supprimer le paragraphe 9.5.2 de la Norme CXS 73-1981 et de présenter la modification directement lors de la 46e session du CAC pour adoption. (REP23/NFSDU, paragraphe 100). La 46e session du CAC a adopté les modifications apportées à la <i>Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods»)</i> (CXS 73-1981), (REP23/CAC, paragraphe 53).
1.2	2023	Proposition d'harmoniser l'utilisation autorisée de la source d'acide folique L-méthylfolate de calcium avec celle du N-ptéroyl-L-acide glutamique dans la <i>Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge</i> (CXG 10-1979)	Suisse	Recommandation du GTP: Révision de la liste consultative d'éléments nutritifs de la norme CXG 10-1979, Partie B, ligne 10.2 L-méthylfolate de calcium, en ajoutant quatre points de contrôle supplémentaires dans les colonnes Sec. A, FUF, PCBF et CBF ainsi que la référence USP dans la colonne Autorités internationales et/ou nationales. La modification sera présentée lors de la 46e session du CAC pour adoption. (CRD6, CCNFSDU43)	Le CCNFSDU43 a approuvé la recommandation du GTP de réviser la liste consultative d'éléments nutritifs de la norme CXG 10-1979, Partie B, ligne 10.2 L-méthylfolate de calcium, en ajoutant quatre points de contrôle supplémentaires dans les colonnes Sec. A, de IF, FUF, PCBF et CBF ainsi que la référence USP dans la colonne Autorités internationales et/ou nationales et de soumettre la révision directement lors de la 46e session du CAC pour adoption. (REP23/NFSDU, paragraphe 101). La 46e session du CAC a adopté la modification apportée à la <i>Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge</i> (CXG 10-1979). (REP23/CAC, paragraphe 53).

1.3	2024	Proposition visant à ouvrir et à modifier la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 figurant au paragraphe 2 des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985)	Calorie Control Council	à compléter	à compléter
PARTIE 2: NOUVEAUX TRAVAUX					
2.1	2023	Directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires	Argentine et Malaisie	Recommandation du GTP: Nous recommandons à l'Argentine et à la Malaisie d'apporter davantage de précisions dans leur document de travail sur la proposition de nouveaux travaux d'ici la prochaine session. (CRD6, CCNFSDU43)	Le CCNFSDU43 a convenu de mettre en place un GTE afin d'affiner et de clarifier la proposition et d'élaborer un document de travail révisé et un document de projet (REP23/NFSDU, paragraphe 104 à 106).
	2024		Argentine, Malaisie et Chine	à compléter	Le rapport du GTE a été publié sous la référence CX/NFSDU 24/44/6 Add.1 (lien). --- à compléter
2.2	2023	Directives comprenant les Principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments et boissons à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives	États-Unis et Canada	Recommandation du GTP: Nous recommandons au Canada et aux États-Unis d'Amérique de préciser le champ d'application de la proposition de nouveaux travaux. (CRD6, CCNFSDU43)	Le CCNFSDU43 a convenu que le Canada et les États-Unis d'Amérique doivent affiner le champ d'application de la proposition de nouveaux travaux. (REP23/NFSDU, paragraphe 113).
	2024	Directives et principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales	Canada et États-Unis	à compléter	à compléter
2.3	2023	Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels pour l'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage (FOPNL)	Costa Rica, UE, Paraguay et États-	Recommandation du GTP: Nous recommandons de rejeter la proposition et d'informer le Costa Rica que celle-ci pourra être présentée à nouveau à l'avenir, compte tenu des	Le CCNFSDU43 a convenu que les travaux passés et en cours de l'OMS dans ce domaine (CRD37) peuvent suffire à répondre aux besoins du Comité. Le CCNFSDU43 a également convenu qu'en raison du manque de soutien, la

			Unis d'Amérique	observations reçues. (CRD6, CCNFSDU43)	proposition ne doit pas être poursuivie à ce stade. (REP/NFSDU43, paragraphe 114).
2.4	2023	Valeur nutritionnelle de référence (VNR-MNT) pour les acides gras trans	IMACE	Recommandation du GTP: Rejeter la proposition de nouveaux travaux en l'absence d'avis favorable de membres du GTP. (CRD6, CCNFSDU43)	Le CCNFSDU43 a accepté de ne pas donner suite à la nouvelle proposition en l'absence de soutien des membres. (REP/NFSDU43, paragraphe 115).
2.5	2024	Proposition de nouveaux travaux visant à élaborer une Norme pour les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	États-Unis	<i>à compléter</i>	<i>à compléter</i>
(B) DOMAINES DE TRAVAIL FUTURS POTENTIELS					
PARTIE 3: EXAMEN DES NORMES EXISTANTES					
3.1				S/O	
PARTIE 4: NOUVELLES QUESTIONS					
4.1	2023	Examen de l'ensemble des normes relevant de la compétence du CCNFSDU	Secrétariat du Codex		<p>Le Comité est invité à réviser régulièrement ses normes et autres textes afin de s'assurer qu'ils sont à jour. (CX/NFSDU 23/43/8, paragraphe 16).</p> <p>Le CCNFSDU43 a convenu que le Secrétariat du Codex envisagerait des approches pour la révision de l'ensemble des textes relevant du domaine de compétence du CCNFSDU afin d'évaluer leur adéquation et a noté la volonté de la FAO et de l'OMS de l'assister dans cette tâche. (REP/NFSDU, paragraphe 118). Les résultats de ce travail de sélection ont été publiés sous la référence CX/NFSDU 24/44/7 (lien).</p>

Table des matières

PARTIE 1: DEMANDES DE MODIFICATIONS/RÉVISIONS DES TEXTES DU CCNFSU EXISTANTS

N ^o 2	Titre des travaux	Préparé par	Page
1.3	Proposition visant à ouvrir et à modifier la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 figurant au paragraphe 2 des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985)	Calorie Control Council	6

PARTIE 2: DEMANDES DE NOUVEAUX TRAVAUX

N ^o	Titre des travaux	Préparé par	Page
2.2	Directives et principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales	Canada et États-Unis	11
2.5	Proposition de nouveaux travaux visant à élaborer une Norme pour les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	États-Unis	45

² Les propositions sont répertoriées par ordre de leur nombre actuel dans la liste permanente/inventaire.

Proposition 1.3

Proposition visant à ouvrir et à modifier la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 figurant au paragraphe 2 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985)

Préparée par le Calorie Control Council

Document de travail*Introduction*

Ce document présente une demande adressée au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) pour envisager l'ouverture de la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 afin d'en modifier la définition incluse au paragraphe 2 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985).

Contexte

L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et les organismes scientifiques et réglementaires mondiaux ont identifié les fibres alimentaires comme un élément nutritif préoccupant en raison d'une sous-consommation généralisée par rapport aux niveaux d'apport recommandés à l'échelle internationale. Étant donné les avantages physiologiques associés à la consommation de fibres alimentaires, y compris pour la santé gastro-intestinale et métabolique, ainsi que pour la gestion du poids, il est important que les individus consomment des quantités adéquates de fibres alimentaires.

De nombreux organismes compétents reconnaissent les fibres alimentaires comme des polymères glucidiques dont les avantages physiologiques ont été démontrés avec trois unités monomères ou plus, y compris la Food and Drug Administration des États-Unis¹, l'Autorité européenne de sécurité des aliments², Food Standards Australia et New Zealand³, Santé Canada⁴ et l'Institute of Medicine (IOM)⁵. De nombreux pays reconnaissent par ailleurs cette même définition, notamment l'Union européenne⁶, le Brésil, la Chine, l'Indonésie, le Japon, la Corée, Singapour et la Thaïlande⁷. Toutefois, quelques pays ont adopté des définitions qui ne reconnaissent comme fibres alimentaires que les glucides avec 10 unités monomères ou plus. De ce fait, certains glucides présentant un avantage physiologique ne sont pas considérés comme des fibres alimentaires dans tous les pays, ce qui limite la disponibilité des fibres alimentaires dans certaines régions et empêche de combler le déficit en fibres.

Le sujet de la définition et des propriétés des fibres alimentaires a fait l'objet de nombreuses discussions au sein du CCNFSDU dans les années 1990 et 2000. Si la plupart des consensus scientifiques et des débats qui ont mené à la finalisation de la définition ont soutenu une définition des fibres alimentaires à un degré de polymérisation (DP) de trois unités monomères ou plus, la définition finale du Codex adoptée en 2009 stipule:

Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques¹ à 10 unités monomères ou plus², qui ne sont pas hydrolysés par les enzymes endogènes de l'intestin grêle humain et qui appartiennent aux catégories suivantes:

- *les polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé,*
- *les polymères glucidiques qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré par les autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés,*
- *les polymères glucidiques synthétiques ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré par les autorités compétentes en fonction des critères*

¹ Étiquetage des aliments: Révision des étiquettes sur la nutrition et les compléments alimentaires. 21 C.F.R. partie 101 (2016).

² Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA) de l'EFSA; avis scientifique relatif aux valeurs de référence pour les glucides et les fibres alimentaires. EFSA Journal (2010); 8(3): 1462.

³ Australia New Zealand Food Standards Code, Standard 1.2.8 Nutrition information requirements.

⁴ Santé Canada. (2017). *Politique d'étiquetage et de publicité des produits alimentaires contenant des fibres alimentaires.*

⁵ Institute of Medicine, National Academy of Sciences Dietary reference intakes: proposed definition of dietary fiber. Washington, DC: National Academies Press; 2001.

⁶ Règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (2011) *Journal officiel* L304, p. 42.

⁷ Dai F. et Chau C. (2017). Classification and regulatory perspectives of dietary fiber. *Journal of Food and Drug Analysis*; 25(1): 37-42.

scientifiques généralement acceptés.

¹ Si elles sont d'origine végétale, les fibres alimentaires peuvent comprendre des fractions de lignine et/ou d'autres composants s'ils sont associés avec des polysaccharides dans les parois cellulaires végétales et si ces composants sont quantifiés par la méthode d'analyse gravimétrique qui a été adoptée pour l'analyse des fibres alimentaires (AOAC): les fractions de lignine et d'autres composés (fractions protéiques, composés phénoliques, cires, saponines, phytates, cutine, phytostérols, etc.) qui sont intimement «associés» aux polysaccharides végétaux sont très souvent extraites avec les polysaccharides selon la méthode AOAC 991.43. Ces substances ne sont incluses dans la définition des fibres que dans la mesure où elles sont effectivement associées à la fraction poly- ou oligosaccharidique des fibres. Ces substances extraites ou mêmes réintroduites dans un aliment contenant des polysaccharides non digestibles ne pourront être qualifiées de fibres alimentaires. Combinées à des polysaccharides, ces substances associées peuvent exercer des effets bénéfiques complémentaires (en attendant l'adoption de la section relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

² La décision d'inclure ou non les glucides de trois à neuf unités monomères devrait revenir aux autorités nationales.

Bien que la note de bas de page de la définition du Codex permette aux autorités nationales de déterminer s'il convient d'autoriser les polymères glucidiques comportant de 3 à 9 unités monomères, la définition principale du Codex est reconnue comme étant de 10 unités monomères ou plus.

Recommandation

Le CCNFSDU devrait revoir la définition des fibres alimentaires et établir un groupe de travail électronique qui élaborerait un document de travail, un document de projet et un projet de texte pour examen ultérieur lors de la prochaine session du CCNFSDU.

Justification

Tel qu'indiqué, les différentes populations du monde ne parviennent pas à respecter l'apport quotidien recommandé en fibres alimentaires et l'OMS a indiqué que les apports en fibres sont «généralement faibles» à l'échelle mondiale. Les autorités nationales encouragent les individus à consommer plus de fibres alimentaires et les aliments avec des fibres alimentaires ajoutées sont importants pour combler le déficit en fibres. Les fibres sont constamment reconnues comme un élément nutritif préoccupant et de nombreuses personnes dans le monde ne consomment pas suffisamment de fibres alimentaires pour répondre à leurs besoins nutritionnels. Cela peut avoir un impact négatif sur la santé car les fibres alimentaires facilitent la digestion, la réponse glycémique, la fonction immunitaire et la gestion du poids, entre autres.⁸

De nombreux organismes scientifiques et réglementaires compétents et des pays du monde entier reconnaissent les fibres alimentaires comme des polymères glucidiques dont les bienfaits physiologiques ont été démontrés avec trois unités monomères ou plus. L'harmonisation et l'élimination des entraves potentielles au commerce constituant un principe majeur du Codex, la définition du Codex devrait être mieux alignée sur la définition des fibres alimentaires qui est plus largement reconnue à l'échelle mondiale et elle devrait potentiellement réduire les modifications apportées aux réglementations nationales actuelles qui pourraient être proposées sans justification scientifique. En outre, la révision de la définition du Codex pour l'aligner sur les réglementations de nombreux pays peut contribuer à garantir la disponibilité d'un plus grand nombre de produits contenant des fibres alimentaires, ce qui pourrait avoir un effet bénéfique important sur la santé publique.

Par conséquent, compte tenu du risque de confusion et de l'application incohérente de l'actuelle définition du Codex ainsi que des divergences et des conséquences imprévues susmentionnées, il est nécessaire de réexaminer la définition du Codex afin de mieux refléter le seuil des trois unités monomères ou plus pour qu'un polymère glucidique comestible puisse être considéré comme une fibre alimentaire.

Conclusion

Le Calorie Control Council (CCC) encourage la révision de la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 afin de l'aligner sur la définition reconnue par de nombreux pays membres du Codex.

⁸ Organisation mondiale de la Santé. Apport en glucides chez l'adulte et l'enfant: Ligne directrice de l'OMS. Juillet 2023. www.who.int/publications/i/item/97892400073593.

Document de projet

Objet et champ d'application

Le but de ces travaux est de rouvrir et de réexaminer la définition des fibres alimentaires du Codex afin de conduire à une définition plus claire et plus scientifique qui puisse être appliquée de manière cohérente pour faciliter l'harmonisation mondiale, assurer un commerce équitable et améliorer la santé publique.

Pertinence et actualité

Les fibres alimentaires sont souvent reconnues comme un élément nutritif préoccupant pour la santé publique, car elles sont sous-consommées par de nombreuses personnes dans le monde. Un apport accru en fibres alimentaires pouvant aider à remédier à divers problèmes de santé qui se multiplient à l'échelle mondiale, y compris les maladies cardiovasculaires, les maladies gastro-intestinales et l'obésité, il est important que les populations aient un meilleur accès aux produits contenant des sources de fibres alimentaires. Alors que la plupart des pays reconnaissent les polymères glucidiques présentant des avantages physiologiques démontrés et 3 unités monomères ou plus comme des fibres alimentaires, certains pays ont adopté une définition qui ne reconnaît que les polymères glucidiques ayant 10 unités monomères ou plus. Cet écart renforce le déficit en fibres, car les populations peuvent ne pas avoir accès à des produits offrant les effets bénéfiques des fibres alimentaires compte tenu de la définition plus stricte.

Principaux aspects de la proposition

Le Calorie Control Council (CCC) cherche à réviser la définition actuelle des fibres alimentaires du Codex. La proposition de révision de la définition actuelle est présentée ci-dessous, le nouveau libellé proposé **étant mis en gras et souligné** et le libellé proposé pour suppression étant ~~barré~~.

*Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques¹ à dix **trois** unités monomères ou plus², qui ne sont pas hydrolysés par les enzymes endogènes de l'intestin grêle humain et appartiennent aux catégories suivantes:*

- *les polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé,*
- *les polymères glucidiques qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré par les autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés,*
- *les polymères glucidiques synthétiques ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré par les autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.*

¹ *Si elles sont d'origine végétale, les fibres alimentaires peuvent comprendre des fractions de lignine et/ou d'autres composants s'ils sont associés avec des polysaccharides dans les parois cellulaires végétales et si ces composants sont quantifiés par la méthode d'analyse gravimétrique qui a été adoptée pour l'analyse des fibres alimentaires (AOAC): les fractions de lignine et d'autres composés (fractions protéiques, composés phénoliques, cires, saponines, phytates, cutine, phytostérols, etc.) qui sont intimement «associés» aux polysaccharides végétaux sont très souvent extraites avec les polysaccharides selon la méthode AOAC 991.43. Ces substances ne sont incluses dans la définition des fibres que dans la mesure où elles sont effectivement associées à la fraction poly- ou oligosaccharidique des fibres. Ces substances extraites ou mêmes réintroduites dans un aliment contenant des polysaccharides non digestibles ne pourront être qualifiées de fibres alimentaires. Combinées à des polysaccharides, ces substances associées peuvent exercer des effets bénéfiques complémentaires (en attendant l'adoption de la section relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage).*

² ~~La décision d'inclure ou non les glucides de trois à neuf unités monomères devrait revenir aux autorités nationales.~~

Évaluation des critères pour l'établissement des priorités de travail

Actuellement, la plupart des pays reconnaissent les fibres alimentaires comme étant des polymères glucidiques aux avantages physiologiques démontrés et ayant trois unités monomères ou plus. Cependant, certains pays suivent la définition principale des fibres alimentaires du Codex et ne reconnaissent que les polymères glucidiques contenant 10 unités monomères ou plus. Aligner la définition du Codex sur ce qui est reconnu comme fibre alimentaire dans la plupart des pays, tout en répondant toujours à la définition des pays ayant des critères plus restrictifs, permettrait une meilleure harmonisation de la norme du Codex à l'échelle mondiale.

Pertinence par rapport aux objectifs du codex

Deux des principaux objectifs du Codex sont la protection de la santé des consommateurs et la facilitation du commerce mondial. La plupart des gens dans le monde ont un apport insuffisant en fibres alimentaires malgré les recommandations internationales d'en consommer davantage. Les sources d'aliments contenant des fibres alimentaires ajoutées peuvent aider à combler le déficit en fibres à l'échelle mondiale, bien que des définitions des fibres alimentaires plus strictes puissent empêcher les consommateurs d'avoir accès à un plus grand nombre de ces produits pouvant offrir divers avantages. En outre, disposer d'une définition du Codex qui s'aligne plus étroitement sur la définition utilisée dans la plupart des pays permet de faciliter le commerce mondial. Par conséquent, il conviendrait d'envisager de réviser la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 afin de considérer les polymères glucidiques, dont les avantages physiologiques ont été démontrés avec trois unités monomères ou plus, comme fibres alimentaires.

Relation avec d'autres textes du Codex

Les travaux proposés ne porteraient que sur la révision potentielle de la définition des fibres alimentaires du Codex de 2009 dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985). Bien que la définition des fibres alimentaires du Codex soit mentionnée dans d'autres normes et textes du Codex, il ne devrait pas être nécessaire de mettre à jour ces textes, à l'exception éventuelle de la date d'adoption de la définition, si elle est révisée. Toutefois, des efforts ont été déployés dans d'autres comités du Codex, à savoir le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), afin d'adopter de nouvelles méthodologies d'analyse des fibres alimentaires qui reconnaîtraient davantage d'ingrédients comme étant des fibres alimentaires. La proposition actuelle, parallèlement aux travaux sur l'adoption de nouvelles méthodologies, devrait permettre à davantage d'ingrédients d'être reconnus comme des fibres alimentaires, ce qui contribuerait idéalement à combler les déficits actuels en fibres alimentaires.

Nécessité d'avis d'experts scientifiques

Étant donné que la révision proposée de la définition des fibres alimentaires du Codex est alignée sur la définition reconnue par de nombreux membres du Codex, la nécessité d'avis scientifiques supplémentaires devrait être limitée.

Nécessité d'une contribution technique à la norme

La modification proposée étant mineure par rapport à la norme du Codex, la contribution technique devrait être minime.

Calendrier proposé

En laissant le temps aux membres et observateurs du Codex d'examiner la proposition avant la prochaine réunion du Comité, à moins que des préoccupations importantes ne soient soulevées au cours de la CCNFSDU45, la question pourrait être approuvée et soumise à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour adoption à la CAC48.

Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités*Impact sur la santé publique*

À l'échelle mondiale, l'apport moyen en fibres alimentaires est souvent bien inférieur aux apports recommandés par les organismes scientifiques et réglementaires internationaux. La recherche sur l'apport en fibres alimentaires a révélé que des apports plus élevés peuvent aider à réduire le risque de maladies cardiovasculaires et de certaines maladies gastro-intestinales, ainsi qu'à améliorer la pression artérielle et le cholestérol sérique.⁸ Une augmentation de l'apport en fibres alimentaires peut également faciliter la perte de poids⁹, ce qui est essentiel compte tenu de l'épidémie mondiale d'obésité.

Si la plupart des pays recommandent une consommation de 20 à 35 g/jour de fibres alimentaires, selon le sexe, la plupart des individus en consomment en moyenne 15 à 26 g/jour¹⁰, selon la région.¹¹ En outre, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) recommande une consommation de 25 grammes de fibres alimentaires naturelles par jour.⁸ Puisque les populations cherchent à améliorer leur alimentation, notamment en consommant davantage de fruits, de légumes et de céréales complètes, les sources de fibres alimentaires ajoutées peuvent aider à combler ce déficit en fibres. L'utilisation d'une définition du Codex moins restrictive

⁹ Anderson JW, Baird P, Davis RH Jr, Ferreri S, Knudtson M, Koraym A, Waters V, Williams CL. Health benefits of dietary fiber. *Nutr Rev*. Avril 2009; 67(4): 188-205. doi: 10.1111/j.1753-4887.

¹⁰ Fu J., Zheng Y., Gao Y., Xu W. Dietary fiber intake and gut microbiota in human health. *Microorganisms*. 2022; 10: 2507. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10122507>.

¹¹ Burke Miller K. Review of whole grain and dietary fiber recommendations and intake levels in different countries. *Nutr Rev*. Août 2020; 78 (Suppl. 1): 29-36. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuz052>.

et permettant à davantage d'ingrédients d'être reconnus comme des fibres alimentaires aiderait à combler ce déficit en fibres et à améliorer la santé publique et la nutrition au sein des populations, puisqu'un plus grand nombre de produits contenant des sources de fibres alimentaires seraient disponibles.

Impact sur la sécurité sanitaire alimentaire

Les travaux proposés ne devraient pas avoir d'impact sur la sécurité sanitaire alimentaire, car les polymères glucidiques contenant trois unités monomères ou plus sont généralement approuvés comme ingrédients à travers le monde.

Impact sur les pratiques commerciales

La plupart des pays reconnaissent les fibres alimentaires comme des polymères glucidiques offrant un avantage physiologique et ayant un degré de polymérisation de trois ou plus.¹² Bien que la définition actuelle du Codex comprenne une note de bas de page qui permet aux autorités nationales de décider si elles reconnaissent les polymères glucidiques ayant 3 à 9 unités monomères comme des fibres alimentaires, la définition principale du Codex est de 10 unités monomères ou plus. Réviser la définition du Codex afin de supprimer la note de bas de page et d'inclure trois unités monomères ou plus dans la définition principale du Codex permettra d'aligner la définition du Codex sur ce qui est reconnu comme des fibres alimentaires dans la plupart des pays. Cet alignement harmonisera la définition du Codex avec les normes internationales et réduira les entraves potentielles au commerce. En outre, avoir une définition plus complète pourrait accroître la disponibilité des produits contenant des fibres alimentaires ajoutées, contribuant ainsi à en accroître la consommation à l'échelle mondiale.

Impact à l'échelle mondiale

Comme indiqué, l'apport moyen en fibres alimentaires est généralement faible à l'échelle mondiale, et l'augmentation de cet apport pourrait aider à remédier à une myriade de problèmes de nutrition et de santé. En outre, permettre aux polymères glucidiques ayant 3 unités monomères ou plus au lieu de 10 unités monomères ou plus d'être classés comme étant des fibres alimentaires augmentera probablement la teneur en fibres alimentaires de nombreux produits disponibles à travers le monde. La disponibilité croissante de produits avec des sources de fibres alimentaires ajoutées peut favoriser une plus grande consommation à l'échelle mondiale et offrir une meilleure nutrition aux consommateurs du monde entier.

¹² Wenzel de Menezes E, Giuntini EB, Tanasov Dan MC, Hoffman Sardá FA, Lajolo FM. Codex dietary fibre definition – Justification for inclusion of carbohydrates from 3 to 9 degrees of polymerization. Food Chem. Oct. 2013; 140(3): 581-85.

Proposition 2.2

Proposition de sujet par le Canada et les États-Unis: Directives et principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales*Préparé par le Canada et les États-Unis***Document de travail****CONTEXTE**

La 41^e session du CCNFSDU a étudié le CX/NFSDU 19/41/10, un document préparé par l'Allemagne, en tant que secrétariat du pays organisateur du CCNFSDU, relatif à un mécanisme d'établissement des priorités afin d'améliorer la gestion des travaux du Comité. Le document présente des propositions au CCNFSDU visant à mieux gérer ses travaux, à savoir une approche homogène de la présentation des propositions de travaux; des critères supplémentaires d'établissement des priorités, outre ceux définis dans le *Manuel de procédure*; l'utilisation de lettres circulaires destinées à rassembler les propositions de nouveaux travaux et la mise en place d'un groupe de travail *ad hoc* visant à examiner les propositions soumises. Nous avons soumis une proposition en réponse à la lettre circulaire CL 2020/30-NFSDU, appelant à des propositions de nouveaux travaux en amont du CCNFSDU43 (mars 2023). Le CCNFSDU43 a convenu que le Canada et les États-Unis d'Amérique doivent affiner le champ d'application de la proposition de nouveaux travaux. Nous soumettons cette proposition en réponse à la lettre circulaire CL 2024/52-NFSDU, appelant à de nouvelles propositions de travaux et à l'identification de questions émergentes en amont du CCNFSDU44 (octobre 2024).

INTRODUCTION

Au cours de la dernière décennie, les recommandations diététiques ont évolué à l'échelle mondiale pour recommander de consommer davantage de protéines à base de plantes et les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux régimes alimentaires à base de végétaux. L'intérêt des consommateurs pour d'autres produits à base de protéines non animales, tels que les aliments fabriqués à partir de champignons et de protéines dérivées de la fermentation, ainsi que d'insectes, est également en hausse. En réponse à cela, l'innovation dans ce secteur a conduit à un afflux important, à l'échelle mondiale, de nouveaux aliments formulés avec des protéines non animales¹, y compris des produits qui imitent les produits d'origine animale dans leur apparence, représentation et utilisation. La présence accrue de ces produits sur le marché et l'augmentation des échanges à l'échelle internationale mettent en évidence la nécessité d'établir des orientations et des principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle de ces produits, qui pourraient préserver la santé des consommateurs, améliorer la cohérence sur les marchés mondiaux et réduire les entraves au commerce grâce à des réglementations plus harmonisées. La présente proposition portant sur les produits alimentaires consommés ou destinés à remplacer des produits d'origine animale, la [Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie \(GSUDT\) \(CXS 206-1999\)](#) a été jugée pertinente pour l'élaboration du document de travail et du document de projet suivants.

DISCUSSION**Régimes alimentaires à base de végétaux et recommandations diététiques**

Depuis des siècles, certaines populations à travers le monde ont suivi des régimes alimentaires composés principalement d'aliments d'origine végétale, mais l'intérêt des consommateurs pour les régimes alimentaires à base de végétaux a augmenté au cours de la dernière décennie. Alors que l'Inde continue d'avoir le pourcentage de végétariens déclarés le plus élevé au monde, entre 20 et 42% de la population,^{2,3} les régimes à base de végétaux deviennent également de plus en plus populaires dans d'autres régions du monde. Bien que les estimations varient, une étude de 2018 a révélé que le pourcentage de la population se déclarant végétarien/végétalien au Royaume-Uni, en Allemagne et en France atteignait respectivement 8%, 5,6%, et 5,2%.⁴ Une enquête de 2023 a montré des populations végétariennes similaires au Royaume-Uni et en Allemagne.⁵ Aux États-Unis, environ 5% de la population se déclarait végétarienne ou végétalienne dans les

¹ Aux fins de la présente proposition, on entend par «non animal» les végétaux, les champignons, les bactéries et les insectes.

² <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.10.018>

³ <https://www.statista.com/statistics/1280079/global-country-ranking-vegetarian-share/>

⁴ https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2019/10/11_synthese-panorama-vegetarisme-en-europe.pdf#page=13&zoom=90,-139,654

⁵ <https://www.statista.com/statistics/1280079/global-country-ranking-vegetarian-share/>

sondages de 2018 à 2023, et ce nombre passait à 8% chez les 18-34 ans.^{6,7,8} Au Canada, près de 10% de la population se déclarait végétarienne ou végétalienne dans une enquête de 2019.⁹ Les régions d'Amérique du Sud ont expérimenté les mêmes tendances en termes de régimes alimentaires à base de végétaux, comme par exemple le Brésil dont les chiffres de la population considérée comme végétarienne ont presque doublé entre 2012 et 2018, passant de 8% à 14%.¹⁰ L'Australie et les pays nordiques enregistrent également des taux élevés d'adoption d'un régime alimentaire à base de végétaux, avec des enquêtes de 2018 à 2021 montrant un végétarisme autodéclaré d'environ 10 à 12%.^{11,12,13} Les études montrent que les régimes alimentaires à base de végétaux sont aussi plus facilement acceptés par les jeunes générations¹⁴, ce qui signifie que les populations végétariennes sont amenées à continuer d'augmenter dans les années à venir.

Une augmentation mondiale encore plus nette a été observée chez les personnes se considérant comme flexitariennes; les personnes consommant principalement des aliments d'origine végétale et occasionnellement de la viande et du poisson. À Hong Kong, les études de 2008 et 2020 ont noté une augmentation du flexitarisme de 5% à 40%.¹⁵ En Europe, la tendance flexitarienne s'est également répandue avec des chiffres atteignant les 26%, 24% et 23% en Allemagne, en France et en Espagne respectivement.^{16,17} En 2019, la part de la population suivant un régime flexitarien au Canada était estimée à 25%.¹⁸ Même parmi les populations qui ne s'identifient pas comme végétaliennes, végétariennes ou flexitariennes, la tendance mondiale visant à réduire ou à vouloir réduire la consommation de viande est évidente. Dans une enquête de 2017, 63% des participants ont indiqué vouloir réduire leur consommation de viande.¹⁹ De même, une enquête de 2020 a rapporté que 68% des personnes interrogées pensent que l'on consomme trop de viande en France.²⁰

La récente incitation à consommer plus d'aliments d'origine végétale, comme les recommandations diététiques dans le monde le démontrent, peut favoriser encore davantage l'adoption de régimes végétaliens, végétariens et flexitariens. En Amérique du Nord, le Canada et les États-Unis ont mis en place des «groupes d'aliments protéinés» qui insistent sur les protéines à base de plantes dans leurs dernières recommandations alimentaires. Le Guide alimentaire canadien²¹ encourage les consommateurs à opter de plus en plus pour des aliments protéinés à base de plantes alors que les Dietary Guidelines for Americans 2020-2025 soulignent qu'un «régime alimentaire végétarien sain peut passer par l'introduction d'aliments protéinés à base de plantes». ²² En Europe, le Eatwell Guide 2016 du Royaume-Uni a mis en place un groupe d'aliments similaire composé de protéines à la fois animales et végétales et insistait sur l'idée de manger plus de haricots et de légumineuses.²³ Les pays d'Amérique du Sud ont également fait l'éloge des aliments à base de plantes dans leurs recommandations diététiques; par exemple, les recommandations diététiques du Brésil encouragent la consommation d'aliments principalement d'origine végétale.²⁴ À l'échelle mondiale, les recommandations diététiques de groupes internationaux commencent également à se concentrer sur la promotion des aliments d'origine végétale, tel que le rapport EAT-Lancet Commission's 2019 qui encourage la consommation accrue

⁶ <https://news.gallup.com/poll/267074/percentage-americans-vegetarian.aspx>

⁷ <https://www.statista.com/statistics/1280079/global-country-ranking-vegetarian-share/>

⁸ The Good Food Institute. 2023 State of the Industry Report Plant-based: Meat, seafood, eggs and dairy.

⁹ Nourish 2019 Trends Report. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.nourish.marketing/wp-content/uploads/2018/11/the2019trendreport-nourish-digital.pdf>

¹⁰ <https://www.svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-de-vegetarianos-no-brasil>

¹¹ <https://animalsaustralia.org/our-work/compassionate-living/study-shows-surge-in-aussies-eating-veg/>

¹² <https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2019-11/report-orkla-sustainable-life-barometer-2019-11-november-2019.pdf>

¹³ <https://www.orkla.fi/app/uploads/sites/12/2022/01/Orkla-SLB-2021-Main-Report-Finland.pdf>

¹⁴ Charlebois, 2021. Presentation for the Canadian Nutrition Society; *COVID-19 happened. Now what? The pandemic's legacy on our relation with proteins*

¹⁵ <https://time.com/5930095/china-plant-based-meat/>

¹⁶ https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2019/10/11_synthese-panorama-vegetarisme-en-europe.pdf#page=13&zoom=90,-139,654

¹⁷ <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020>

¹⁸ https://reports.mintel.com/display/918746/?fromSearch=%3Ffilters.category%3D155%26last_filter%3Dcategory

¹⁹ <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174022001619?via%3Dihub>

²⁰ <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020>

²¹ Guide alimentaire canadien (2019) Disponible à l'adresse suivante: <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr>

²² Dietary Guidelines for Americans 2020-2025 Disponible à l'adresse suivante: <https://www.dietaryguidelines.gov/>

²³ Eatwell Guide 2016 Disponible à l'adresse suivante:

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/746558/Eatwell_guide_colour_edition.pdf

²⁴ Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2014 Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/nutrition/education/food-based-dietary-guidelines/regions/countries/brazil/en/>

d'aliments à base de plantes, à la fois pour le bien de l'homme et de la planète.²⁵ La FAO, en collaboration avec le Food Climate Research Network, a également publié un rapport en 2016 sur l'évaluation des recommandations diététiques existantes à travers le monde, et plus particulièrement sur le développement durable et a conclu que les régimes alimentaires principalement à base de plantes étaient bénéfiques à la fois pour l'homme et pour la planète.²⁶

Croissance mondiale du marché des protéines non animales

Au vu de l'intérêt croissant pour les aliments formulés avec des protéines non animales, l'industrie alimentaire a rapidement développé un grand nombre de nouvelles catégories d'aliments et de types de produits. Les alternatives à base de plantes ont évolué à grande vitesse au cours de la dernière décennie, à la fois en termes de quantité de nouveaux produits introduits sur le marché et de quantité des ventes à l'année. Les estimations actuelles évaluent le marché mondial des aliments d'origine végétale entre 30 et plus de 40 milliards d'USD en 2023, et les études de marché indiquent que le secteur mondial devrait atteindre jusqu'à 85 milliards d'USD d'ici 2030.^{27,28,29}

Alors que le secteur des aliments d'origine végétale reste relativement restreint comparé à celui des produits à base de protéines animales qu'ils remplacent, le Boston Consulting Group prévoit que d'ici 2035, les protéines alternatives pourraient représenter 11% du marché des protéines (290 milliards d'USD) et les scénarios plus optimistes estiment qu'elles pourraient atteindre les 22% sur la même période.³⁰ Les alternatives d'origine végétale aux produits laitiers continuent de représenter la plus grande part du marché des alternatives d'origine végétale. Il a été estimé en 2023 que les ventes mondiales d'alternatives d'origine végétale aux produits laitiers ont dépassé les 22 milliards d'USD.³¹ Les substituts d'origine végétale destinés à remplacer la viande et la volaille ont également connu une croissance importante au cours des 10 dernières années, avec un taux de croissance annuel estimé à 14% entre 2019 et 2026.³² Si les ventes de produits d'origine végétale ont diminué entre 2022 et 2023 sur les marchés matures tels que les États-Unis, cela coïncidait avec l'inflation et l'évolution des budgets des consommateurs.³³ Pendant cette période, les ventes d'aliments d'origine végétale ont augmenté dans certaines régions et sur les marchés émergents, ce qui prouve que le secteur des aliments d'origine végétale s'inscrit dans la durée.

Le marché des aliments formulés avec des protéines non animales, tels que les produits à base de champignons ou de bactéries, ou encore les produits à base de protéines d'insectes, n'est pas aussi bien établi que le marché des produits d'origine végétale, mais une croissance importante est attendue au cours de la prochaine décennie. D'ici 2030, le marché mondial des insectes comestibles devrait représenter 9,6 milliards d'USD, avec une croissance annuelle de 28,3%.³⁴ Le marché mondial des protéines fongiques devrait représenter 386,6 millions d'USD d'ici 2030, avec une croissance annuelle de 9,5%.³⁵

²⁵ https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

²⁶ <http://www.fao.org/3/I5640E/i5640e.pdf>

²⁷ <https://www.globenewswire.com/news-release/2024/02/12/2827392/0/en/Plant-Based-Food-Market-Surges-to-USD-85-Billion-by-2030-Reflecting-an-9-95-Growth->

²⁸ <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00134>

²⁹ The Good Food Institute. 2023 State of the Industry Report Plant-based: Meat, seafood, eggs and dairy

³⁰ <https://www.bcg.com/press/23march2021-alternative-protein-market-reach-290-billion-by-2035>

³¹ The Good Food Institute. 2023 State of the Industry Report Plant-based: Meat, seafood, eggs and dairy

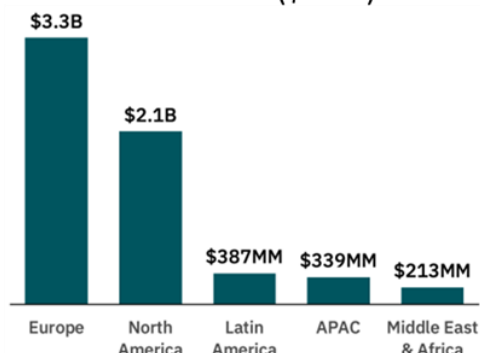
³² <https://www.globenewswire.com/news-release/2021/03/16/2193792/0/en/At-14-CAGR-Trends-in-The-Plant-based-Meat-Market-Size-Share-Value-Will-Grow-to-USD-9-43-Billion-by-2026-Facts-Factors.html>

³³ The Good Food Institute. 2023 State of the Industry Report Plant-based: Meat, seafood, eggs and dairy.

³⁴ Meticulous Research, 2022. https://www.meticulousresearch.com/product/edible-insects-market-5156?utm_source=Globenewswire&utm_medium=Paid&utm_campaign=Product&utm_content=25-05-2022

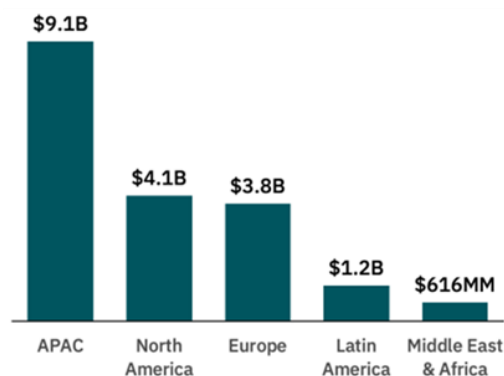
³⁵ Allied Market Research, 2021. <https://www.alliedmarketresearch.com/fungal-protein-market-A12366#:~:text=The%20global%20fungal%20protein%20market,total%20fungal%20protein%20market%20share>

2023 Global plant-based meat and seafood alternatives retail sale estimates (\$USD)



Source: Adapted from Good Food Institute's 2023 State of the Industry Report on Plant-based meat, seafood, eggs and dairy; based on Euromonitor International Inc. staple food data.

2023 Global plant-based beverage retail sale estimates (\$USD)



Source: Adapted from Good Food Institute's 2023 State of the Industry Report on Plant-based meat, seafood, eggs and dairy; based on Euromonitor International Inc. staple food data.

Jusqu'à présent, l'Amérique du Nord et l'Europe se taillaient la part du lion du marché des substituts de viande d'origine végétale, mais d'autres marchés émergent, notamment l'Asie-Pacifique avec une croissance significative.^{36,37,38} Selon la base de données des entreprises de protéines alternatives du Good Food Institute, il existe actuellement plus de 300 entreprises de substituts de viande et de fruits de mer d'origine végétale et de fermentation en Europe et plus de 250 aux États-Unis et au Canada, suivies d'environ 200 en Asie-Pacifique, en Australie et en Nouvelle-Zélande.³⁹ La tendance en faveur des protéines non animales augmente également en Amérique du Sud où le marché des substituts de la viande devrait représenter 328 millions d'USD en 2025, avec une croissance annuelle de 12,4%.⁴⁰

L'Asie-Pacifique détient actuellement la plus grande part du marché mondial des boissons d'origine végétale; la Chine devait à elle seule réaliser un chiffre d'affaires dépassant les neuf milliards d'USD en 2023.⁴¹ Les États-Unis possèdent actuellement le deuxième plus grand marché de boissons végétale, avec un chiffre d'affaires de plus de trois milliards d'USD en 2023. Du point de vue des entreprises, on estime que l'Union européenne, les États-Unis et le Canada possèdent le plus grand nombre d'entreprises de substituts aux produits laitiers issus des plantes et de la fermentation, avec près de 250 entreprises chacun.⁴²

Dans l'ensemble, les données disponibles sur les ventes mettent en évidence le caractère mondial du marché des aliments à base de protéines non animales et la croissance attendue du secteur à l'échelle internationale dans les années à venir.

Composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales

La composition des aliments formulés avec des protéines non animales varie considérablement d'une catégorie de produits à l'autre et à l'intérieur de celles-ci, ainsi qu'entre les pays. Cela peut entraîner des risques pour la santé, à la fois en exacerbant les insuffisances et carences existantes en éléments nutritifs essentiels à l'échelle mondiale et en augmentant les apports en éléments nutritifs à limiter tels que les graisses saturées, le sodium et les sucres. Les formulations incohérentes représentent également une entrave au commerce mondial et peuvent avoir une incidence sur la compréhension de ces produits par les consommateurs.

Il est possible d'obtenir les apports recommandés pour tous les éléments nutritifs essentiels avec un régime entièrement végétal, à condition néanmoins de planifier ses repas et de varier sa consommation d'aliments d'origine végétale. Les études évaluant la qualité nutritionnelle des régimes à base de végétaux, y compris ceux qui utilisent des substituts végétaux, indiquent que s'il existe des avantages pour la santé, il existe aussi quelques risques. En règle générale, l'augmentation de la consommation d'aliments d'origine végétale augmente les apports en fibres, folates, magnésium, graisses et graisses saturées mais cela réduit dans le

³⁶ <https://www.zionmarketresearch.com/market-analysis/plant-based-meat-market>

³⁷ <https://www.statista.com/statistics/890262/global-meat-substitutes-market-share-by-region/>

³⁸ <https://www.zionmarketresearch.com/market-analysis/plant-based-meat-market>

³⁹ <https://gfi.org/resource/alternative-protein-company-database/>

⁴⁰ <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/south-america-meat-substitute-market>

⁴¹ <https://www.statista.com/forecasts/1277967/worldwide-milk-substitute-revenue-by-country>

⁴² <https://gfi.org/resource/alternative-protein-company-database/>

même temps les apports de nutriments considérés comme essentiels que sont les protéines, la vitamine A, la vitamine D et la vitamine B12, le fer hémique et le zinc.^{43,44,45,46} La réduction des apports en fer, en zinc et en vitamine A est particulièrement importante car il s'agit de trois des carences en micronutriments les plus courantes à l'échelle mondiale, les plus importantes chez les enfants en bas âge et les femmes en âge de procréer.^{47,48}

En raison de l'intérêt et de la popularité croissants des aliments formulés avec des protéines non animales, en particulier lorsqu'ils sont utilisés comme substituts partiels ou totaux d'aliments d'origine animale, la composition de ces produits devient de plus en plus importante. La recherche et les analyses de marché montrent que les niveaux d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines non animales varient considérablement et que certains éléments nutritifs essentiels sont plus faibles dans ces produits que dans les aliments d'origine animale remplacés. Et au-delà de la quantité absolue d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments et boissons à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, la qualité et la biodisponibilité de ces éléments nutritifs peuvent, dans certains cas, également être inférieures à celles de leurs homologues d'origine animale.

Les données de composition disponibles pour les alternatives d'origine végétale destinées à remplacer les produits d'origine animale indiquent que la majorité des boissons d'origine végétale ont une teneur en protéine plus faible que le lait (à la fois totale et corrigée pour la qualité) et que les produits non enrichis contiennent moins de calcium et de vitamine A.^{49,50} Une étude de 2019 évaluant plus de 100 boissons d'origine végétale en Australie a révélé qu'environ la moitié des substituts de produits laitiers n'étaient pas enrichis, et que le remplacement sans discernement du lait peut entraîner des réductions significatives des apports en protéines, calcium, zinc, vitamine A et vitamine B12.⁵¹ De même, une étude portant sur 132 analogues de viande d'origine végétale collectés en 2021 en Australie a révélé que seulement 12% étaient enrichis en fer, zinc et vitamine B12, entraînant une diversité importante de la composition des produits.⁵² Les auteurs ont indiqué que les faibles taux d'enrichissement sont un risque potentiel pour la santé, en particulier pour les consommateurs qui remplacent directement la viande par ces produits et qui ne consomment pas d'autres produits d'origine animale tels que le lait, les yaourts, le fromage et les œufs. Dans un examen récent de la documentation mené par la FAO, visant à évaluer la composition nutritionnelle des aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives destinées à substituer les produits d'origine animale, plusieurs catégories de produits avaient une teneur en protéines nettement inférieure à celle de leurs homologues d'origine animale.⁵³ Cette différence était particulièrement marquée pour les produits d'origine végétale visant à substituer les produits laitiers. Par exemple, les produits d'origine végétale imitant le fromage contenaient en moyenne 10 fois moins de protéines que le fromage. Outre les boissons au soja, les produits d'origine végétale visant à substituer le lait avaient également une teneur moyenne en protéines environ trois fois inférieure à celle du lait, les boissons à la noix de coco ayant la teneur en protéines la plus faible (plus de huit fois inférieure à celle du lait). L'examen de la FAO a également mis en évidence une grande diversité de la composition nutritionnelle au sein des sous-groupes d'aliments d'origine végétale. Par exemple, la teneur en protéines des produits d'origine végétale imitant les fruits de mer et les saucisses variait de 1 à 44 g/100 g et de 8 à 25 g/100 g respectivement.

Au-delà des niveaux potentiellement inférieurs pour certains éléments nutritifs essentiels dans les aliments formulés avec des protéines non animales par rapport aux produits d'origine animale, il semble également y avoir un effet de halo sanitaire autour de certaines alternatives d'origine végétale, les consommateurs surestimant souvent la valeur nutritionnelle de ces produits. La Food and Drug Administration des États-Unis a organisé des groupes de discussion qui ont constaté que, bien que les consommateurs puissent différencier les boissons végétales du lait d'origine animal, ils ne comprennent pas toujours les différences nutritionnelles entre les produits. Les consommateurs de boissons végétales ont souvent mentionné que ces produits étaient

⁴³ <https://cdnsiencepub.com/doi/pdf/10.1139/apnm-2020-1039>

⁴⁴ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33591857/>

⁴⁵ <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/2034/htm>

⁴⁶ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28532520/>

⁴⁷ <https://karger.com/anm/article/66/Suppl.%202/22/40738>

⁴⁸ Stevens, Gretchen A., et al. «Micronutrient deficiencies among preschool-aged children and women of reproductive age worldwide: a pooled analysis of individual-level data from population-representative surveys.» *The Lancet Global Health* 10,11 (2022): e1590-e1599

⁴⁹ <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-016-2328-3>

⁵⁰ <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2018.07.018>

⁵¹ <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/5/1254/htm>

⁵² <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1747-0080.12793>

⁵³ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

plus sains que le lait.⁵⁴ De même, le rapport final du groupe de travail de l'industrie australienne sur l'étiquetage et la commercialisation des alternatives végétales à la viande et aux produits à base de viande et de produits laitiers a souligné que 36% des participants d'une enquête nationale percevaient les alternatives d'origine végétale comme étant équivalentes au lait sur le plan nutritionnel.⁵⁵ Certaines études indiquent également que les consommateurs et les professionnels de la santé pensent que les substituts de viande d'origine non animale devraient contenir des niveaux de certains éléments nutritifs essentiels similaires à ceux des produits à base de viande qu'ils remplacent.⁵⁶

Les données disponibles sur la composition montrent également que certains de ces produits de protéines non animales contiennent des concentrations élevées d'éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique en raison d'apports excessifs (c.-à-d. sodium, graisses saturées et sucres). Leurs niveaux sont plus élevés que ceux des aliments végétaux non transformés et parfois plus élevés que leurs homologues d'origine animale. Par exemple, une comparaison de 2019 de la teneur en éléments nutritifs de quatre alternatives végétales aux steaks hachés populaires aux États-Unis a révélé que la composition nutritionnelle varie entre les alternatives végétales aux steaks hachés, mais qu'en moyenne, elles présentent des taux de sodium et de graisses totales supérieurs et moins de protéines comparés à un steak haché de bœuf maigre (par gramme).⁵⁷ Un examen récent de la FAO a révélé que certaines alternatives d'origine végétale avaient des niveaux inférieurs d'éléments nutritifs à limiter, sans que cela ne soit une généralité.⁵⁸ Par exemple, les boissons à la noix de coco avaient une teneur en graisses saturées environ trois fois plus élevée que le lait, tandis que les boissons à l'avoine et au riz avaient une teneur en sucre deux à trois fois plus élevée que le lait. Les produits d'origine végétale visant à substituer les filets de poulet et de poisson avaient également une teneur en sodium deux fois plus élevée que les produits à base de poulet et de poisson.

Politiques et réglementations sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales

Une révision initiale des informations disponibles au public relatives aux politiques et directives, démontre que la plupart des pays réglementent les aliments formulés avec des protéines non animales en tant qu'aliments généraux et que seulement quelques pays ont des réglementations spécifiques pour la composition nutritionnelle de ces produits.⁵⁹

L'absence de politiques cohérentes pour les aliments formulés avec des protéines non animales a entraîné un manque de cohérence dans les produits présents sur les marchés mondiaux, créé des entraves commerciales et eu une incidence sur la compréhension des consommateurs. Les directives recommandées en matière de composition nutritionnelle de ces produits peuvent aider à mieux aligner les produits et les politiques à l'échelle internationale, ce qui pourrait avoir des effets positifs sur la santé et le commerce. Prendre des mesures dès à présent pour établir des principes de base que les juridictions pourront utiliser dans l'élaboration d'orientations et de réglementations et que les entreprises pourront utiliser dans le cadre du développement de produits, alors que le marché continue de croître et d'évoluer, renforcera l'harmonisation internationale et contribuera à atténuer ces problèmes.

⁵⁴ U.S. Food and Drug Administration. Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-labeling-plant-based-milk-alternatives-and-voluntary-nutrient-statements>. Consulté le 17 avril 2024.

⁵⁵ Industry Working Group Discussion Paper, The Labelling and Marketing of Plant-based Alternatives to Meat and Meat-based and Dairy products. 2021. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.aph.gov.au/DocumentStore.ashx?id=e8e3f6e4-c348-4cc4-9594-df1f86004c69>

⁵⁶ <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/3/1478>

⁵⁷ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2213453019301144>

⁵⁸ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

⁵⁹ Un résumé des découvertes de la révision initiale des politiques et directives internationales pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales et à base d'insectes est disponible dans l'Annexe.

Révision initiale des politiques et directives pour la composition nutritionnelle des aliments et boissons à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives à l'échelle internationale

Le tableau ci-dessous fournit un résumé de l'aperçu initial des informations disponibles au public relatives aux politiques et directives pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales. Plusieurs pays et régions ne disposent pas de réglementations spécifiques pour la composition nutritionnelle de ces produits. Néanmoins, des signes indiquent depuis quelques années que certains pays cherchent à développer des politiques, comme le Japon et la Chine.^{60,61} Dans d'autres pays, tels que le Canada, des réglementations spécifiques existent sur la composition de certains substituts de viande et de volaille, mais elles sont considérées comme obsolètes.

Pays/région	Composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales
Union européenne	<p>Pas d'exigences nutritionnelles spécifiques en matière de composition pour les aliments formulés avec des protéines non animales.</p> <p>Les éléments nutritifs peuvent être volontairement ajoutés aux aliments, y compris les aliments formulés avec des protéines non animales, afin d'apporter une valeur nutritionnelle analogue aux aliments qu'ils substituent.⁶²</p>
États-Unis	<p>Pas d'exigences nutritionnelles spécifiques en matière de composition pour les aliments formulés avec des protéines non animales.</p> <p>Les éléments nutritifs peuvent être volontairement ajoutés aux aliments formulés avec des protéines non animales afin de substituer les éléments nutritifs présents chez leurs homologues d'origine animale.⁶³</p> <p>En 2023, les États-Unis ont mené des consultations sur un projet d'orientations sur l'étiquetage des boissons végétales à l'intention de l'industrie.⁶⁴</p>
Canada	<p>Certains aliments formulés avec des protéines non animales ont des exigences de composition réglementées, ce qui n'est pas le cas de tous. Les imitations de produits de viande et de volaille⁶⁵ doivent répondre à certains critères de composition nutritionnelle et les orientations d'interprétation pour ces produits ont été récemment mises à jour.^{66,67}</p>

⁶⁰USDA Report: Japan Begins to Explore Regulations for Alternative Meat Products, 2020. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Japan%20Begins%20to%20Explore%20Regulations%20for%20Alternative%20Meat%20Products_Tokyo_Japan_08-12-2020

⁶¹ USDA, Industry Group Issues Voluntary Standard for Plant Based Meat Alternative Products. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Industry%20Group%20Issues%20Voluntary%20Standard%20for%20Plant-Based%20Meat%20Alternative%20Products_Beijing_China%20-%20People%27s%20Republic%20of_01-09-2021

⁶² Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

⁶³ Code des règlements fédéraux titre 21, volume 2, partie 104. Disponible à l'adresse suivante:

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=104.20>

⁶⁴ U.S. Food and Drug Administration. Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-labeling-plant-based-milk-alternatives-and-voluntary-nutrient-statements>. Consulté le 17 avril 2024.

⁶⁵ Les imitations de produits d'origine animale sont des produits qui ne contiennent aucun ingrédient issu de la viande ou du poisson mais qui ont l'apparence de produits à base de viande/poisson

⁶⁶ Règlement sur les aliments et drogues, parties 14 et 22 Disponible à l'adresse suivante:

https://laws.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/index.html

⁶⁷ <https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliments/etiquetage/industrie/produits-viande-volaille/simili-produits>

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

	Les boissons d'origine végétale et les produits à base de légumes qui ressemblent au fromage sont autorisés à ajouter volontairement certaines vitamines et certains minéraux. ⁶⁸
Australie/ Nouvelle- Zélande	Aucune exigence de composition nutritionnelle requise pour les aliments formulés avec des protéines non animales. Il est possible d'ajouter des vitamines et minéraux définis à la fois aux analogues de la viande et aux alternatives à base de légumineuses visant à remplacer les produits laitiers, dès lors qu'un certain taux de protéines est présent (12% pour les analogues de la viande, 15% pour les alternatives végétales aux produits laitiers). ^{69,70}
Japon	Aucune exigence spécifique en matière de composition nutritionnelle pour les produits à base de plantes ou d'autres sources de protéines alternatives. En avril 2020, le ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et de la pêche a mis en place le «Food Tech Study Group» (groupe d'étude sur l'alimentation) avec pour objectif l'établissement de réglementations pour un grand nombre de secteurs de protéines émergents, y compris les alternatives à la viande. ⁷¹
Chine	Aucune exigence spécifique en matière de composition nutritionnelle pour les produits à base de plantes ou d'autres sources de protéines alternatives. Une norme volontaire pour les substituts végétaux de la viande a été développée en 2020 par le Chinese Institute of Food Science and Technology et mise en place en juin 2021. ⁷² La norme volontaire inclut des exigences de composition classiques, notamment le fait que la formulation doit s'appuyer sur la composition nutritionnelle du produit d'origine animale qu'il substitue et les fabricants sont encouragés à augmenter la teneur et la qualité des protéines présentes et à réduire la teneur en graisses totales et en sodium des produits.

⁶⁸ <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/politiques/politique-temporaire-utilisation-autorisations-mise-marche-provisoire-perimees-relatives-a-enrichissement-aliments.html>

⁶⁹ Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 17 – Vitamins and minerals Disponible à l'adresse suivante: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00449/2017-04-13/text>

⁷⁰ <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/nutrition/milkaltern/Pages/default.aspx>

⁷¹ USDA Report: Japan Begins to Explore Regulations for Alternative Meat Products, 2020. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Japan%20Begins%20to%20Explore%20Regulations%20for%20Alternative%20Meat%20Products_Tokyo_Japan_08-12-2020

⁷² USDA, Industry Group Issues Voluntary Standard for Plant Based Meat Alternative Products. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Industry%20Group%20Issues%20Voluntary%20Standard%20for%20Plant-Based%20Meat%20Alternative%20Products_Beijing_China%20-%20People%27s%20Republic%20of_01-09-2021

Exemples de variation de la composition nutritionnelle pour des produits internationaux

Comparaison: Une imitation de produit de viande et un produit de viande au Canada

Produit:	Yves – The Good Veggie Burger (le bon steak haché végétal)		Yves – Garden Vegetable Patties (steaks hachés de légumes du jardin)	
Pays:	Canada		Canada	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	13 g de protéines par portion D'origine végétale Steaks hachés de simili-bœuf Ne contient pas de viande		Source de fibre D'origine végétale	
Enrichi?	Oui		Non	
Composition nutritionnelle	Portion:	75 g	Portion:	75 g
	Protéines	13 g	Protéines	9 g
	Vit. B12	50 %	Vit. B12	S/O
	Vit. D	S/O	Vit. D	S/O
	Calcium	4 %	Calcium	4 %
	Fer	25 %	Fer	15 %
	Zinc	30 %	Zinc	S/O
	Sodium	320 mg	Sodium	370 mg
	Graisses saturées	0,2 g	Graisses saturées	0 g
	Sucre	1 g	Sucre	2 g
Image du produit				



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: «Steaks hachés» végétaux Beyond Burger au Canada et aux États-Unis

Produit:	Beyond Burger Plant-based Burgers (steaks hachés végétaux)		Beyond Burger Plant-based Patties (steaks hachés végétaux)	
Pays:	Canada		États-Unis	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	45% moins de graisses saturées que le bœuf haché ordinaire 20 grammes de protéines Pas de soja, gluten Steaks hachés de simili-bœuf Ne contient pas de viande		35% moins de graisses saturées que les steaks hachés de bœuf 20% MG 20 grammes de protéines	
Enrichi?	Oui		Oui	
Composition nutritionnelle	Portion:	113 g	Portion:	113 g
	Protéines	20 g	Protéines	20 g
	Vit. B12	2,25 µg / 94%	Vit. B12	2,4 µg / 100%
	Vit. D	S/O	Vit. D	0 µg / 0%
	Calcium	40 mg / 3%	Calcium	100 mg / 8%
	Fer	5,5 mg / 31%	Fer	4 mg / 20%
	Zinc	5 mg / 45%	Zinc	4,6 mg / 40%
	Sodium	370 mg / 16%	Sodium	390 mg / 17%
	Graisses saturées	6 g / 31%	Graisses saturées	5 g / 25%
	Sucre	0 g	Sucre	0 g
Image du produit				



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Deux styles de steaks hachés végétaux Beyond Burger aux États-Unis

Produit:	Beyond Cookout Classic Plant-based Patties (steaks hachés végétaux classiques)	Beyond Burger Plant-based Patties (steaks hachés végétaux)		
Pays:	États-Unis	États-Unis		
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	18 g de protéines par portion	20 grammes de protéines par portion, 35% moins de graisses saturées que les steaks hachés de bœuf 20% MG		
Enrichi?	Non	Oui		
Composition nutritionnelle	Portion:	113 g	Portion:	113 g
	Protéines	18 g	Protéines	20 g
	Vit. B12	S/O	Vit. B12	2,4 µg / 100%
	Vit. D	S/O	Vit. D	0 µg / 0%
	Calcium	80 mg / 6%	Calcium	100 mg / 8%
	Fer	3,7 mg	Fer	4 mg / 20%
	Zinc	S/O	Zinc	4,6 mg / 40%
	Sodium	340 mg / 15%	Sodium	390 mg / 17%
	Graisses saturées	7 g / 35%	Graisses saturées	5 g / 25%
	Sucre	0 g	Sucre	0 g
Image du produit				

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Steak haché végétal V2 en Australie et steak haché végétal Beyond Burger aux États-Unis

Produit:	V2 Plant-based Burgers (steaks hachés végétaux)		Beyond Burger Plant-based Patties (steaks hachés végétaux)	
Pays:	Australie		États-Unis	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	Riche en protéines, fer et zinc Les bienfaits des fibres en plus		35% moins de graisses saturées que les steaks hachés de bœuf 20% MG 20 grammes de protéines	
Enrichi?	Oui		Oui	
Composition nutritionnelle	Portion:	100 g	Portion:	113 g
	Protéines	18 g	Protéines	20 g
	Vit. B12	1,6 µg	Vit. B12	2,4 µg / 100%
	Vit. D	S/O	Vit. D	0 µg / 0%
	Calcium	S/O	Calcium	100 mg / 8%
	Fer	2,8 mg	Fer	4 mg / 20%
	Zinc	3,5 mg	Zinc	4,6 mg / 40%
	Sodium	295 mg	Sodium	390 mg / 17%
	Graisses saturées	6 g	Graisses saturées	5 g / 25%
	Sucre	1 g	Sucre	0 g
Image du produit	 <p>The image shows the packaging for V2 Plant Based burgers. It features a large green 'V' logo with a burger inside. Text includes 'SERVING SUGGESTION', 'packed with PROTEIN, IRON & ZINC with ADDED BENEFIT OF FIBRE', 'Plant Based v2 burger', and '4 PACK 452 g e'. There are also icons for 'EASY TO COOK', 'GOOD FOR YOU', and 'ANIMAL-FREE'.</p>		 <p>The image shows the packaging for Beyond Burger Plant-based Patties. It features two patties in a white tray. Text includes '2 PATTIES', 'BEYOND BURGER PLANT-BASED PATTIES', '35% LESS SATURATED FAT THAN A 4 OZ PATTY OF 80/20 GROUND BEEF (SEE NUTRITION INFORMATION FOR FAT AND SATURATED FAT CONTENT)', and '20g OF PROTEIN PER SERVING'. There is also a 'NON GMO Project VERIFIED' logo.</p>	



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Aiguillettes végétales V2 en Australie et bâtonnets panés sans poulet PC au Canada

Produit:	V2 Plant-based Tenders (aiguillettes végétales)	President's Choice Chickenless Breaded Strips (bâtonnets panés sans poulet)		
Pays:	Australie	Canada		
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	3,5 étoiles au classement santé (health star rating)	Simili-poulet Ne contient pas de viande		
Enrichi?	Non	Oui		
Composition nutritionnelle	Portion:	100 g	Portion:	90 g
	Protéines	11,5 g	Protéines	13 g
	Vit. B12	S/O	Vit. B12	48 %
	Vit. D	S/O	Vit. D	S/O
	Calcium	S/O	Calcium	4 %
	Fer	S/O	Fer	25 %
	Zinc	S/O	Zinc	23 %
	Sodium	627 mg	Sodium	290 mg
	Graisses saturées	3,1 g	Graisses saturées	3 g
	Sucre	3,2 g	Sucre	1 g
Image du produit				



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Boissons au soja enrichies et non enrichies au Canada

Produit:	Silk Original Fortified Soy Beverage (boisson au soja enrichie)		Earth's Own Barista Soy (soja barista)	
Pays:	Canada		Canada	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	Boisson au soja enrichie 7 g de protéines végétales complètes Autant de calcium que du lait animal Sans produits laitiers		Boisson au soja	
Enrichi?	Oui		Non	
Composition nutritionnelle	Portion:	250 ml	Portion:	250 ml
	Protéines	7 g	Protéines	5 g
	Vit. B12	1 µg / 42%	Vit. B12	S/O
	Vit. D	2 µg / 10%	Vit. D	S/O
	Calcium	300 mg / 23%	Calcium	30 mg / 2%
	Fer	1 mg / 6%	Fer	0,75 mg / 4%
	Zinc	1 mg / 9%	Zinc	S/O
	Sodium	115 mg	Sodium	190 mg / 8%
	Graisses saturées	0,5 g / 3%	Graisses saturées	0,5 g / 3%
	Sucre	5 g	Sucre	6 g
Image du produit				



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Boissons au soja au Canada et aux États-Unis

Produit:	Silk Original Fortified Soy Beverage (boisson au soja enrichie)		West Life Soymilk (lait de soja)	
Pays:	Canada		États-Unis	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	Boisson au soja enrichie 7 g de protéines végétales complètes Autant de calcium que du lait animal Sans produits laitiers		Lait de soja 8 grammes de protéines Boisson d'origine végétale	
Enrichi?	Oui		Non	
Composition nutritionnelle	Portion:	250 ml	Portion:	240 ml
	Protéines	7 g	Protéines	8 g
	Vit. B12	1 µg / 42%	Vit. B12	S/O
	Vit. D	2 µg / 10%	Vit. D	0 %
	Calcium	300 mg / 23%	Calcium	30 mg / 2%
	Fer	1 mg / 6%	Fer	1,1 mg / 6%
	Zinc	1 mg / 9%	Zinc	S/O
	Sodium	115 mg	Sodium	100 mg / 4%
	Graisses saturées	0,5 g / 3%	Graisses saturées	0,5 g / 3%
	Sucre	5 g	Sucre	7 g
Image du produit				

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Comparaison: Boisson enrichie à base d'un mélange végétal au Canada et boisson au soja aux États-Unis

Produit:	Silk Nextmilk		Silk Original Soymilk (lait de soja original)	
Pays:	Canada		États-Unis	
Allégations/déclarations sur le devant de l'emballage	Boisson enrichie à l'avoine et à la noix de coco Faible en sucre Bonne source de calcium D'origine végétale Sans produits laitiers Pas une source de protéines		Lait de soja 8 grammes de protéines 50% plus de calcium Vitamine D	
Enrichi?	Oui		Oui	
Composition nutritionnelle	Portion:	250 ml	Portion:	240 ml
	Protéines	1 g	Protéines	8 g
	Vit. B12	1 µg / 42%	Vit. B12	3 µg / 120%
	Vit. D	2 µg / 10%	Vit. D	3 µg / 15%
	Calcium	300 mg / 23%	Calcium	450 mg / 30%
	Fer	0,3 mg / 2%	Fer	1,3 mg / 6%
	Zinc	1 mg / 9%	Zinc	S/O
	Sodium	160 mg / 7%	Sodium	90 mg / 4%
	Graisses saturées	4 g / 20%	Graisses saturées	0,5 g / 3%
	Sucre	3 g	Sucre	6 g
Image du produit				

Proposition de sujet par le Canada et les États-Unis: Directives et principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales

Document de projet

1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux

- Le but de ce projet est d'élaborer des directives et des principes généraux pour la composition nutritionnelle recommandée des aliments¹ formulés avec des protéines non animales², qui sont des aliments de substitution³ aux produits d'origine animale.
- Le champ d'application de ce projet:
 - regroupe les aliments transformés à base de protéines dérivées de plantes, bactéries, insectes et champignons, utilisés comme substituts aux produits d'origine animale, telles que la viande, la volaille, le poisson/les crustacés ou les produits laitiers. Des exemples de ces produits figurent dans l'**annexe**; et
 - exclut les produits à base de protéines animales (autres que les protéines d'insectes) et les produits à base de protéines issues de cellules animales (c.-à-d. les aliments cellulaires)

2. Pertinence et actualité

- Au cours de la dernière décennie, les recommandations diététiques ont évolué pour encourager la consommation d'aliments d'origine végétale et l'intérêt des consommateurs pour ces aliments a augmenté. L'industrie a donc innové dans le domaine des aliments d'origine végétale présents sur les marchés internationaux. On note également une émergence des aliments fabriqués à partir d'autres sources de protéines non animales (telles que les champignons, les bactéries et les produits de fermentation) et d'insectes. À l'heure actuelle, les politiques et réglementations internationales sur la composition nutritionnelle qui s'appliquent à ces produits varient considérablement, ce qui a entraîné un manque de cohérence des produits sur les marchés mondiaux, créé des entraves au commerce et eu une incidence sur la compréhension des consommateurs. Prendre des mesures dès à présent pour établir des principes de base que les juridictions pourront utiliser dans l'élaboration d'orientations et de réglementations, alors que le marché continue de croître et d'évoluer, renforcera l'harmonisation internationale et contribuera à atténuer ces problèmes.
- Le profil nutritionnel des aliments formulés avec des protéines non animales varie énormément et leur composition est souvent très différente de celle des aliments d'origine animale qu'ils imitent et visent à remplacer. Lorsque les consommateurs remplacent les aliments d'origine animale par des produits formulés avec des protéines non animales, dont la valeur nutritionnelle n'est pas analogue à celle des aliments d'origine animale, cela peut nuire à l'adéquation nutritionnelle des habitudes alimentaires et avoir des répercussions à la fois positives et négatives sur la santé publique.
 - La FAO a récemment mené à bien un examen de la documentation afin d'évaluer la composition nutritionnelle des aliments fabriqués à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, visant à substituer des produits d'origine animale, et a comparé la composition nutritionnelle de ces produits à celle de leurs homologues d'origine animale.⁴

¹ Aux fins de ce projet, les aliments comprennent les boissons, conformément à la définition du terme «aliment» dans la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), qui comprend les boissons. Disponible à l'adresse suivante: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf

² Aux fins de la présente proposition, on entend par «non animal» les végétaux, les champignons, les bactéries et les insectes.

³ Les aliments de substitution, selon les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1987), sont des aliments qui ressemblent à un aliment commun par leur apparence et leur texture et qui sont destinés à le remplacer intégralement ou partiellement. Disponible à l'adresse suivante: [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B9-1987%252FCXG_009e_2015.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B9-1987%252FCXG_009e_2015.pdf)

⁴ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

- Un constat important était que les produits d'origine végétale visant à substituer la viande et les produits laitiers variaient considérablement en matière de composition nutritionnelle au sein des sous-groupes alimentaires. Par exemple, la teneur en protéines des produits d'origine végétale imitant les fruits de mer et les saucisses variait de 1 à 44 g/100 g et de 8 à 25 g/100 g respectivement.
 - Les travaux mettent également en évidence que, dans plusieurs catégories, les alternatives végétales avaient une teneur en protéines significativement inférieure à celle de leurs homologues d'origine animale. Cette différence était particulièrement marquée pour les produits d'origine végétale visant à substituer les produits laitiers. Par exemple, les produits d'origine végétale imitant le fromage contenaient en moyenne 10 fois moins de protéines que le fromage. Outre les boissons au soja, les produits d'origine végétale visant à substituer le lait avaient également une teneur moyenne en protéines environ trois fois inférieure à celle du lait, les boissons à la noix de coco⁵ ayant la teneur en protéines la plus faible (plus de huit fois inférieure à celle du lait).
 - Si certaines alternatives d'origine végétale avaient des niveaux inférieurs d'éléments nutritifs à limiter, c.-à-d. graisses saturées, sucres et sodium, ce n'était pas le cas de toutes. Par exemple, les boissons à la noix de coco avaient une teneur en graisses saturées environ trois fois plus élevée que le lait, tandis que les boissons à l'avoine et au riz avaient une teneur en sucre deux à trois fois plus élevée que le lait. Les produits d'origine végétale visant à substituer les filets de poulet et de poisson avaient également une teneur en sodium deux fois plus élevée que les produits à base de poulet et de poisson.
 - Les données issues d'études publiées sur la teneur en micronutriments étaient limitées.
- Les récentes évolutions du marché des aliments de substitution d'origine végétale suscitent d'autres inquiétudes quant à la composition nutritionnelle, car les aliments de substitution à faible teneur en protéines et/ou à partir de sources de protéines de moindre qualité occupent une plus grande part du marché. Aux États-Unis par exemple, la part de marché des boissons au soja a chuté en 2023, tombant au troisième rang pour cette catégorie de produits, derrière les boissons à base d'amandes et d'avoine. Fait important, les boissons à la noix de coco étaient les seules boissons d'origine végétale à connaître une croissance en 2023, prenant ainsi la quatrième place du marché.⁶ L'amande, l'avoine et la noix de coco possèdent en moyenne une teneur en protéines et une qualité nettement inférieures à celles des boissons au soja, les boissons à la noix de coco ayant la teneur en protéines la plus faible des boissons d'origine végétale évaluées lors du récent examen de la documentation de la FAO.
- Il existe des directives et des principes du Codex pour les matières protéiques végétales et les aliments de substitution, ceux-ci ne reflètent toutefois pas fidèlement l'environnement alimentaire actuel et ne fournissent pas de conseils spécifiques à ce secteur en pleine croissance. Il est nécessaire d'apporter des recommandations sur mesure pour ces produits.
 - Les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) existants apportent des recommandations générales sur l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments de substitution.⁷ De plus, ces principes généraux concernent spécifiquement l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments, tandis que la proposition actuelle établirait la composition nutritionnelle avec ou sans adjonction d'éléments nutritifs.
 - De la même manière, les *Directives générales pour l'utilisation des matières protéiques végétales (MPV) dans les Aliments* (CXG 4-1989) existantes fournissent des

⁵ Le rapport utilisait principalement le terme «lait (en nommant la source végétale)», mais dans un souci de cohérence avec notre proposition et afin de nous aligner sur la *Norme du Codex pour l'emploi des termes de laiterie* (CXS 206-1999), nous avons utilisé le terme «boisson» au «produit visant à substituer le lait».

⁶ Good Food Institute. U.S. retail market insights for the plant-based industry. Disponible à l'adresse suivante: <https://gfi.org/marketresearch/#introduction>. Consulté le 17 avril 2024.

⁷ «Un aliment conçu pour ressembler à un aliment courant, par son apparence et sa texture, et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement» «Un aliment conçu pour ressembler à un aliment courant, par son apparence et sa texture, et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement» (*Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments*)

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

recommandations générales en matière de qualité nutritionnelle pour les produits à base de protéines végétales qui substituent, en partie ou totalement, les aliments à base de protéines animales. Ces directives n'ont pas été mises à jour depuis 1989 et ne couvrent pas toute l'étendue des produits ou des aspects relatifs à la composition proposés dans le cadre de ce projet.

- Aucun des principes et directives généraux existants susmentionnés n'apporte de recommandations spécifiques quant à la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales qui remplacent des produits d'origine animale. Cela a conduit à des applications incohérentes des recommandations relatives à ces produits.
 - La composition de ces produits de substitution doit-elle se baser sur le profil nutritionnel des produits qu'ils remplacent, en particulier les éléments nutritifs présents dans les aliments d'origine animale qui contribuent de manière significative à la couverture des besoins en éléments nutritifs essentiels dans le régime alimentaire? Les aliments formulés avec des protéines non animales doivent-ils être formulés pour être équivalents, sur le plan nutritionnel, aux aliments d'origine animale qu'ils substituent? Si oui, cela doit-il concerner tous les éléments nutritifs? Ou seulement les éléments nutritifs essentiels?
- À l'échelle internationale, les directives et les réglementations varient considérablement pour les aliments formulés avec des protéines non animales. Le Canada, par exemple, a des exigences strictes en matière de composition pour les imitations de produits d'origine animale et les boissons enrichies à base de plantes. D'autres juridictions ont exercé une surveillance limitée des aliments formulés avec des protéines non animales. Il en résulte des formulations de produits incohérentes au niveau mondial, ce qui peut avoir une incidence sur la compréhension des consommateurs et entraîner l'apparition d'entraves au commerce.
 - Afin de clarifier l'application des règles existantes et de promouvoir la cohérence du marché, le Canada a mis à jour en 2023 ses directives pour les imitations de produits de viande et de volaille.⁸ Ces mises à jour fournissent des orientations supplémentaires à l'industrie afin de mieux comprendre si les denrées alimentaires répondent ou non à la définition d'une imitation de produit de viande ou de volaille et elles fournissent également un résumé clair des exigences en matière d'étiquetage et de composition de ces produits.
 - En 2023, les États-Unis ont publié et mené des consultations sur un projet d'orientations à l'intention de l'industrie sur l'étiquetage des boissons d'origine végétale.⁹
- En mars 2022, le Secrétariat du Codex a fait une demande d'informations (CL 2022/06-EXEC) sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production (NFPS), en insistant sur les initiatives réglementaires et la sécurité sanitaire pour la nutrition et les aliments, en lien avec sept catégories: la viande cultivée, les fruits de mer et les produits laitiers; les ingrédients issus de la fermentation; les alternatives de protéines d'origine végétale; les algues; les insectes comestibles; les aliments imprimés en 3D; et les microalgues. Une synthèse des réponses a été présentée au CCEXEC en juin 2022, qui soulevait la nécessité pour le Codex de contribuer au recensement des lacunes et à l'évaluation de la nécessité de développer des textes du Codex pour la consommation sûre et le commerce équitable de ces produits.¹⁰ Le sujet des NFPS a de nouveau été discuté lors de la 46e session du CAC en décembre 2023, arrivant à la conclusion qu'il est important de faire face aux défis posés par les NFPS, que le Codex pourrait jouer un rôle important à cet égard et que les mécanismes actuels du Codex étaient adéquats afin d'aborder de nouveaux travaux sur les NFPS. Les membres sont encouragés à soumettre des documents de travail et des propositions de nouveaux travaux sur les NFPS aux comités du Codex en activité ou au Comité exécutif.¹¹

⁸ Gouvernement du Canada. Simili-produits de viande et simili-produits de volaille. Disponible à l'adresse suivante: <https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliments/etiquetage/industrie/produits-viande-volaille/simili-produits>. Consulté le 17 avril 2024.

⁹ U.S. Food and Drug Administration. Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-labeling-plant-based-milk-alternatives-and-voluntary-nutrient-statements>. Consulté le 17 avril 2024.

¹⁰ CX/EXEC 22/82/4, point 4 de l'ordre du jour, Sous-commission du CCEXEC sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production – rapport intermédiaire.

¹¹ CAC46, point 4 de l'ordre du jour, [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-)

Les orientations et principes généraux du Codex sur la composition nutritionnelle recommandée des aliments formulés avec des protéines non animales contribuent à préserver la santé des consommateurs alors que les consommateurs se tournent vers des habitudes alimentaires végétales et à base de protéines alternatives, à améliorer la cohérence sur les marchés mondiaux et à réduire les entraves au commerce grâce à des réglementations harmonisées. La proposition actuelle pourrait également s'aligner sur l'intérêt plus large du Codex pour les NFPS, en particulier les aspects nutritionnels et réglementaires des produits à base de protéines végétales, des ingrédients issus de la fermentation, des insectes comestibles et des microalgues. Au cours des débats autour ces questions lors de la 46e session de la CAC, il a été souligné que le Codex avait un rôle important à jouer pour faire face aux défis posés par les NFPS et que les comités du Codex étaient encouragés à initier de nouveaux travaux liés aux NFPS dans le cadre de leur mandat actuel

3. Principales questions à traiter

Il est proposé d'établir des directives et des principes généraux pour les aliments formulés avec des protéines non animales qui sont des aliments de substitution aux produits d'origine animale, pour:

- orienter l'élaboration de politiques et de réglementations pour la composition nutritionnelle recommandée de ces produits, en tenant compte des différences régionales en matière de consommation et d'habitudes alimentaires;
- établir des profils nutritionnels recommandés pour ces produits en fonction de l'équivalence nutritionnelle (p. ex., la qualité des protéines, les éléments nutritifs essentiels); et
- aborder le sujet des éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique en cas de consommation supérieure aux recommandations (p. ex. graisses saturées, sucres, sodium) et des facteurs antinutritionnels de ces produits.

Il est proposé que les orientations couvrent les aspects suivants:

- Objectif (voir section 1)
- Champ d'application (voir section 1)
- Définitions, si nécessaire et approprié
- Principes généraux, à définir ultérieurement. Peut couvrir:
 - les éléments nutritifs essentiels;
 - la qualité des protéines;
 - les éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique en cas de consommation supérieure aux recommandations (p. ex., graisses saturées, sucres, sodium); et
 - les facteurs antinutritionnels
- Directives, à définir ultérieurement. Peut inclure des orientations pour:
 - identifier les aliments et les boissons qui entrent dans le champ d'application des directives et qui sont considérés comme des aliments de substitution aux produits d'origine animale;
 - la composition recommandée et les profils nutritionnels; et
 - les considérations relatives à l'étiquetage
- Rôles et processus

Il est proposé d'examiner ultérieurement l'emplacement de ces orientations (document autonome ou dans le cadre d'une modification d'un texte existant).

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des nouveaux travaux

Critères généraux:

- Des orientations et des principes généraux clairs pour la composition recommandée des aliments de substitution formulés avec des protéines non animales, qui tiennent compte des différences régionales en matière de consommation et d'habitudes alimentaires, peuvent fournir:

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

- une aide aux membres du Codex et aux décideurs politiques du monde entier qui souhaitent établir des directives, des politiques ou des réglementations fondées sur des données scientifiques et assorties d'orientations et de conseils harmonisés et fondés sur des données probantes;
- une orientation claire et cohérente en matière de critères nutritionnels pour la formulation des produits à l'industrie; et
- des produits plus cohérents et équilibrés sur le plan nutritionnel aux consommateurs afin de réduire le risque d'apports nutritionnels insuffisants ou excessifs.

Critères applicables aux questions générales:

- (a) *Diversification des législations nationales et entraves apparentes ou potentielles au commerce international*

Le marché des aliments à base de plantes et d'autres protéines non animales est en pleine expansion au niveau international. Actuellement, il existe diverses approches en matière de gestion de la composition nutritionnelle de ces produits à travers des réglementations et des orientations. La sensibilisation et l'intérêt croissants de l'industrie et des consommateurs ainsi que l'extension de l'harmonisation mondiale des politiques en lien avec la composition nutritionnelle de ces produits permettraient de réduire les entraves au commerce et de minimiser les impacts potentiellement négatifs sur la santé. Une action dans ce domaine est nécessaire dans un futur proche, car ce marché poursuit son évolution et son développement.

- (b) *Champ d'application et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité*

Développer des orientations et des principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales visant à substituer des produits d'origine animale, afin d'éclairer les politiques des régions et des pays qui souhaitent fournir une meilleure surveillance de ces produits.

- (c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux compétents*

D'autres organisations internationales n'ont pas élaboré d'orientations sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales. Il est néanmoins possible de tirer parti de certains travaux internationaux pertinents (par ex., les travaux de la FAO sur les protéines, les recommandations alimentaires saines et durables de la FAO¹², etc.). La FAO a demandé au Comité exécutif du Codex (CCEXEC) de déterminer la manière dont le Codex pourrait contribuer aux directives et politiques liées aux NFPS et il a été conclu que les comités du Codex existants devraient encourager les propositions de nouveaux travaux dans ce domaine.^{13,14}

- (d) *Aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation*

Étant donné qu'il s'agit d'un sujet émergent et que la plupart des juridictions n'ont pas mis en place de normes ou de directives, la normalisation facultative de la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales est possible.

- (e) *Prise en compte de l'ampleur globale du problème*

L'augmentation rapide de la disponibilité et de l'utilisation des aliments à base de protéines non animales est une tendance mondiale marquée par l'innovation de l'industrie et devrait continuer d'augmenter au vu de l'intérêt mondial des consommateurs pour ces produits et des recommandations alimentaires qui encouragent le développement d'aliments à base de protéines végétales. Les régimes à base de plantes et autres régimes protéiques alternatifs présentent également des avantages en matière de durabilité environnementale à l'échelle mondiale par rapport aux régimes riches en produits d'origine animale. Ces avantages sont mis en évidence par certaines recommandations alimentaires récentes telles que le régime

¹² <http://www.fao.org/3/I5640E/I5640e.pdf>

¹³ CX/EXEC 22/82/4

¹⁴ CAC46, point 4 de l'ordre du jour, fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-46%252F%252E2%2598%2585Final%2BRreport%252FREP23_CACe.pdf

de santé planétaire («planetary health diet» en anglais).¹⁵ La diversité de la composition nutritionnelle de ces produits et l'absence de surveillance actuelle fondée sur des données scientifiques crée un risque d'impacts sur la santé des consommateurs à l'échelle mondiale et peut créer des entraves au commerce.

5. Pertinence par rapport aux objectifs de plan stratégiques¹⁶ du Codex

Les travaux proposés sont conformes au mandat de la Commission pour l'élaboration de normes, lignes directrices et autres recommandations internationales visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce de denrées alimentaires. Les nouvelles directives contribueront à la réalisation des objectifs stratégiques 1, 2, 3 et 4.

- **Objectif stratégique 1: Traiter les questions actuelles, les nouvelles questions et les questions critiques dans les meilleurs délais**
 - Objectif 1.1: Identifier les besoins et les nouvelles questions
 - Objectif 1.2: Établir un ordre de priorité des besoins et des nouvelles questions
 - Le marché des aliments à base de protéines non animales et d'insectes est actuellement en pleine expansion et les recommandations alimentaires encouragent désormais la consommation de plus d'aliments à base de protéines végétales. La nécessité de l'engagement du Codex a déjà été reconnue par la Sous-commission du CCEXEC sur les NFPS. Les orientations et principes généraux sur la composition nutritionnelle recommandée de ces produits sont cohérents avec les considérations de la Sous-commission du CCEXEC et de la 46e session de la CAC.
 - À l'heure actuelle, les politiques et réglementations internationales qui s'appliquent à ces produits varient considérablement, ce qui a entraîné un manque de cohérence des produits sur les marchés mondiaux, créé des entraves au commerce et accru la confusion chez les consommateurs. Fournir des orientations et des principes généraux en matière de nutrition pour les pays souhaitant mettre en place des orientations, politiques ou réglementations fondées sur des données scientifiques, dès à présent, tandis que le marché poursuit sa croissance et son évolution, permettrait d'atteindre l'objectif d'une harmonisation mondiale à un niveau basique.
- **Objectif stratégique 2: Définir des normes reposant sur des bases scientifiques et sur les principes d'analyse des risques du Codex**
 - Objectif 2.1: Utiliser les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.
 - Objectif 2.2: Promouvoir la présentation et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale pour l'élaboration et la révision des normes Codex.
 - La soumission de données dans le monde entier sera encouragée et des données disponibles partout dans le monde seront utilisées à travers ce processus. Par exemple, les données récentes de la FAO pouvant être exploitées ont permis de comparer la composition nutritionnelle des aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives à l'échelle internationale.
 - Le développement d'orientations et de principes généraux pour les aliments formulés avec des protéines non animales sera ainsi conforme à l'utilisation des avis scientifiques et des principes de l'analyse des risques, et sera représentatif à l'échelle mondiale.
- **Objectif stratégique 3: Accroître l'impact grâce à la reconnaissance et l'application de normes Codex**
 - Objectif 3.2: Soutenir les initiatives afin de permettre la compréhension et la mise en œuvre/l'application des normes du Codex

¹⁵ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

¹⁶ Pour plus d'informations, consultez le Plan stratégique 2020-2025 du Codex à l'adresse suivante:

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/873535ff-0f01-4305-822e-2ff3b5f9b003/content>

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

- Ces travaux permettront une meilleure compréhension et application de la section sur les aliments de substitution des *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) et des *Directives générales pour l'utilisation des matières protéiques végétales (MPV) dans les Aliments* (CXG 4-1989).
 - Ce projet déterminera s'il est nécessaire ou approprié d'appliquer ou d'étendre l'application de la section sur les aliments de substitution des *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) aux aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives.
- **Objectif stratégique 4: Faciliter la participation de l'ensemble des membres du Codex au travers du processus d'établissement des normes**
 - Objectif 4.1: Permettre la mise en place de structures du Codex durables au niveau national dans l'ensemble des pays membres du Codex.
 - Objectif 4.2: Augmenter la participation durable et active de l'ensemble des membres du Codex.
 - Objectif 4.3: Réduire les barrières à la participation active pour les pays en développement.
 - Les aliments formulés avec des protéines non animales sont un secteur d'importance mondiale, qui a des répercussions à la fois sur les pays développés et en développement. Le projet devra déterminer si les normes de produits du Codex nécessitent une mise à jour pour adapter l'application des matières premières d'origine végétale à la formulation des aliments formulés avec des protéines non animales.
 - Ces travaux sont pertinents pour l'ensemble des régions du Codex en matière de production de matières premières et de fabrication de produits finis.
 - Le développement d'orientations et de principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales au sein du CCNFSDU permettrait à tous les membres et observateurs du Codex intéressés par le sujet de participer aux débats.

6. Relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

- La proposition se rapporte au rapport intermédiaire du CCEXEC sur les NFPS (CX/EXEC 22/82/4) et aux débats ultérieurs relatifs aux NFPS lors de la 46e session de la CAC, étant donné que les produits visés par la présente proposition chevauchent plusieurs des catégories d'aliments figurant dans la lettre circulaire¹⁷ (alternatives de protéines d'origine végétale, ingrédients issus de la fermentation, insectes comestibles et microalgues). Les membres ont été encouragés à soumettre des documents de travail et des propositions de nouveaux travaux sur les NFPS aux comités du Codex en activité ou au Comité exécutif.
- La proposition se rapporte au principe d'équivalence nutritionnelle des *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) et des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985). Comme indiqué ci-dessus, l'application des *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* à ces produits n'est pas claire et a entraîné une mise en œuvre incohérente des directives et ne donne pas d'avis spécifiques à ces produits, ce qui est pourtant nécessaire.
- La proposition se rapporte aux directives en matière de composition pour les aliments à base de matières protéiques végétales qui sont des substituts complets ou partiels de protéines animales dans les *Directives générales pour l'utilisation des matières protéiques végétales (MPV) dans les Aliments* (CXG 4-1989). Comme indiqué ci-dessus, ces directives n'ont pas été mises à jour depuis 1989 et ne couvrent pas toute l'étendue des produits ou des aspects relatifs à la composition proposés dans le cadre de ce projet.
- La proposition peut également se rapporter aux normes de produits du Codex pour les produits qui serviront d'ingrédients dans les aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, telles que la *Norme générale Codex pour les matières protéiques végétales* (CXS 174-1989), la *Norme générale pour les matières protéiques de soja*

¹⁷ CL 2022/06/OCS-CCEXEC

(CXS 175-1989) et la *Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé* (CXS 163-1987).

7. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

- Le CCNFSDU peut consulter la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) en matière de questions scientifiques au regard de l'adéquation/l'équivalence nutritionnelle, incluant la qualité des protéines.
- La FAO a récemment mené à bien un examen de la documentation afin d'évaluer la composition nutritionnelle des aliments à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, destinés à substituer des produits d'origine animale. Elle a également comparé la composition nutritionnelle de ces produits à celle de leurs homologues d'origine animale. Ce travail a également permis d'établir une base de données des aliments à base de protéines alternatives actuellement vendus aux États-Unis et dans l'UE et de proposer des profils nutritionnels pour l'évaluation des sources protéiques alternatives. Ces informations et cette base de données traitent probablement d'informations clés requises pour les travaux proposés.
- La FAO a également commandé récemment un ensemble solide d'examen systématiques pour évaluer les impacts des alternatives aux sources animales sur la nutrition et la santé, la sécurité sanitaire alimentaire, l'environnement et la socio-économie. Les résultats de ces examens peuvent fournir des preuves et des informations supplémentaires pour soutenir les travaux proposés.
- La FAO a également publié un document de réflexion en 2021 en réponse à la croissance récente du secteur des insectes comestibles.¹⁸ Ce document a mis en évidence les défis et les possibilités pour le secteur et donne des conseils sur les questions liées à la sécurité sanitaire alimentaire pour les insectes comestibles.

8. Nécessité d'une contribution technique de la part d'organes externes

- Aucune identifiée à ce stade.

9. Calendrier proposé

- Le document de projet sera présenté pour examen en amont de la 44e session du CCNFSDU en octobre 2024.
- Le CCNFSDU peut prévoir quatre (4) sessions pour achever ses travaux suite aux contributions pertinentes et à l'accord ultérieur des membres.
- Le texte final sera ensuite soumis pour approbation par la Commission en 2028 avec une adoption finale attendue pour 2029.

¹⁸ FAO. 2021. Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb4094en>

Exemples de produits dans le champ d'application de ce projet

Substituts à la viande hachée à base de protéines non animales:



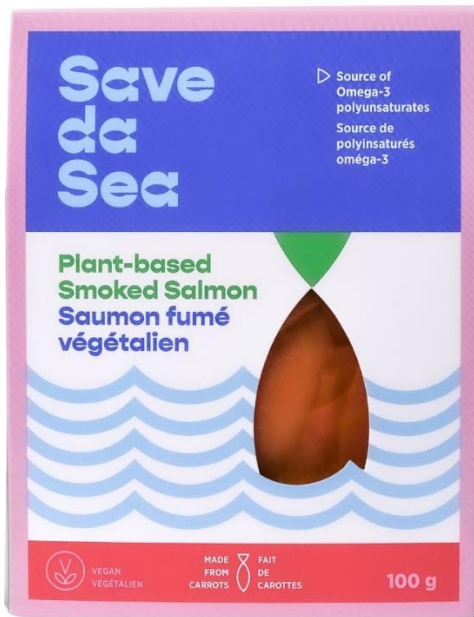
Substituts aux steaks hachés et boulettes de viande à base de protéines non animales:



Substituts au poulet à base de protéines non animales:

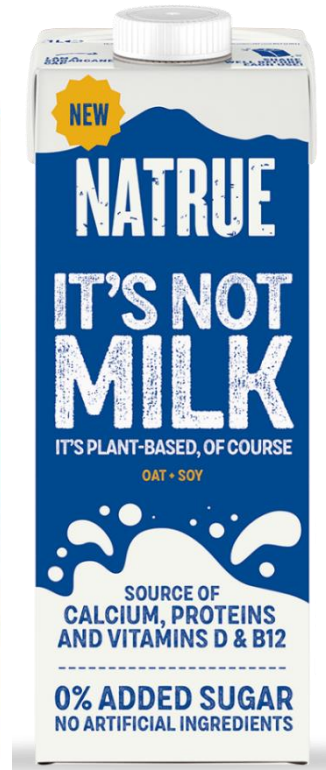
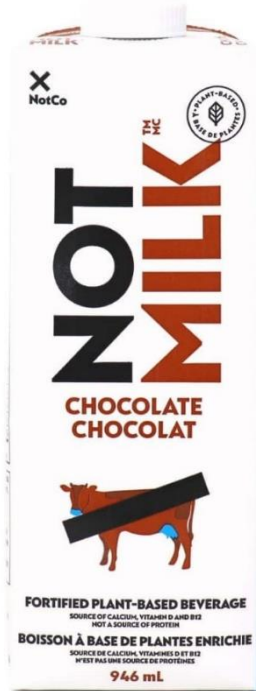


Substituts au poisson et aux produits de la mer à base de protéines non animales:



PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

Substituts au lait à base de protéines non animales:



Substituts aux produits laitiers à base de protéines non animales:



Proposition de sujet par le Canada et les États-Unis: Directives et principes généraux pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales**Évaluation au regard des descriptions explicatives destinées à compléter les nouveaux critères de travail du Manuel de procédure aux fins spécifiques du CCNFSDU¹****(1) Impact sur la santé publique**

Décrivez le ou les groupes cibles (par exemple les nourrissons, les personnes âgées, les patients, la population entière) qui seraient concernés par les nouveaux travaux proposés et décrivez les impacts intentionnels ou non intentionnels sur la santé du ou des groupes cibles et, le cas échéant, sur d'autres groupes. Par exemple, dans quelle mesure les travaux proposés peuvent résoudre, prévenir ou réduire sensiblement un risque pour la santé publique? Cet impact devrait être justifié et étayé par des exemples et des données disponibles, lorsque cela est possible ou utile.

Groupe(s) cible(s):

Le groupe cible est la population générale âgée de 4 ans et plus qui suit un régime mixte, y compris des aliments formulés avec des protéines non animales et destinés à remplacer les produits d'origine animale.

En développant des orientations et des principes généraux pour la composition nutritionnelle, nous pouvons cibler certains groupes susceptibles d'avoir une consommation croissante d'aliments de substitution formulés avec des protéines non animales, tels que les végétariens et les végétaliens, ainsi que des groupes vulnérables, tels que les enfants et les personnes âgées.

Impact intentionnel sur la santé du ou des groupes cibles:

L'impact intentionnel sur la santé du groupe cible de l'établissement d'une recommandation internationale sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales serait la réduction du risque d'apports inadéquats ou excessifs de certains éléments nutritifs. Cela serait possible grâce au développement de produits sous l'égide de l'industrie et aligné sur les orientations et/ou les réglementations et politiques gouvernementales liées aux formulations de produits.

Contexte et preuves à l'appui:

- Les récentes recommandations diététiques et l'intérêt des consommateurs ont contribué à une augmentation de la disponibilité d'aliments à base de plantes et d'autres protéines non animales sur le marché mondial, y compris les aliments formulés avec des protéines non animales visant à substituer des produits d'origine animale.
 - Les recommandations diététiques encouragent de plus en plus l'adoption de régimes alimentaires végétaux ainsi qu'une réduction de la consommation de viande rouge et de viande transformée.^{2,3,4,5} Cela repose sur des preuves établissant un lien entre les habitudes alimentaires végétariennes de haute qualité et principalement végétaliennes et la réduction du risque de diverses maladies

¹ Sur la base des instructions relatives à la soumission de propositions de nouveaux travaux et des notes explicatives destinées à compléter les nouveaux critères de travail du Manuel de procédure aux fins spécifiques du CCNFSDU, figurant dans la CL 2024/52-NFSDU. Consulté le 27 mai 2024 à l'adresse https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FCircular%252520Letter%252FCL%2525202024-52%252Fcl24_52e.pdf

² Guide alimentaire canadien (2019) Disponible à l'adresse suivante: <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr>

³ Dietary Guidelines for Americans 2020-2025 Disponible à l'adresse suivante: <https://www.dietaryguidelines.gov/>

⁴ Eatwell Guide 2016 Disponible à l'adresse suivante:

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/746558/Eatwell_guide_colour_edition.pdf

⁵ Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2014 Disponible à l'adresse suivante:

<https://www.fao.org/nutrition/education/food-based-dietary-guidelines/regions/countries/brazil/en/>

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

- chroniques liées à l'alimentation, notamment l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardiaques et certains cancers.^{6,7,8}
- En réponse à l'intérêt des consommateurs du monde entier, les aliments formulés avec des protéines non animales ont évolué à grande vitesse au cours de la dernière décennie, à la fois en termes de quantité de nouveaux produits introduits sur le marché et de quantité des ventes à l'année.
 - Le secteur mondial des aliments d'origine végétale a dépassé les 43 milliards d'USD en 2023 et devrait dépasser les 85 milliards d'USD d'ici 2030.^{9,10}
 - D'ici 2030, le marché des insectes comestibles devrait atteindre les 9,6 milliards d'USD à l'échelle mondiale et le marché des protéines fongiques devrait atteindre les 386,6 millions d'USD à l'échelle mondiale.^{11,12}
 - Il peut y avoir des risques pour la santé publique (en raison d'apports inadéquats ou excessifs de certains éléments nutritifs) associés aux aliments formulés avec des protéines non animales. Cela est dû à leur composition nutritionnelle variable, aux consommateurs qui estiment que ces produits sont équivalents ou supérieurs sur le plan nutritionnel aux produits qu'ils remplacent et à une dépendance potentielle accrue à ces aliments puisque les consommateurs continuent de modifier leurs habitudes alimentaires. Les risques pour la santé peuvent être plus importants chez les populations vulnérables telles que les enfants et les personnes âgées, ainsi que pour celles qui suivent des régimes végétariens et végétaliens.
 - La FAO a récemment mené à bien un examen de la documentation afin d'évaluer la composition nutritionnelle des aliments fabriqués à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, visant à substituer des produits d'origine animale, et a comparé la composition nutritionnelle de ces produits à celle de leurs homologues d'origine animale.¹³ Ce travail souligne qu'il existe une grande diversité dans la composition nutritionnelle au sein des sous-groupes de produits pour ces aliments, que plusieurs catégories de substituts d'origine végétale avaient une teneur en protéines significativement inférieure à celle de leurs homologues d'origine animale (les données issues d'études publiées sur la teneur en micronutriments étaient limitées) et que certaines alternatives d'origine végétale avaient des niveaux plus élevés d'éléments nutritifs à limiter, tels que les graisses saturées et le sodium. Par exemple:
 - la teneur en protéines des produits d'origine végétale imitant les fruits de mer et les saucisses variait de 1 à 44 g/100 g et de 8 à 25 g/100 g, respectivement.
 - les produits d'origine végétale imitant le fromage contenaient en moyenne 10 fois moins de protéines que le fromage, et outre les boissons au soja, les produits d'origine végétale visant à substituer le lait contenaient en moyenne environ 3 fois moins de protéines que le lait (les boissons à la noix de coco ayant la teneur en protéines la plus faible, plus de 8 fois inférieure à celle du lait).

⁶ Satija, Ambika et Frank B. Hu. «Plant-based diets and cardiovascular health.» *Trends in cardiovascular medicine* 28.7 (2018): 437-441.

⁷ McEvoy, Claire T., Norman Temple et Jayne V. Woodside. «Vegetarian diets, low-meat diets and health: a review.» *Public health nutrition* 15.12 (2012): 2287-2294.

⁸ Hemler, Elena C. et Frank B. Hu. «Plant-based diets for personal, population, and planetary health.» *Advances in Nutrition* 10 (2019): S275-S283.

⁹ <https://www.globenewswire.com/news-release/2024/02/12/2827392/0/en/Plant-Based-Food-Market-Surges-to-USD-85-Billion-by-2030-Reflecting-an-9-95-Growth-MarketDigits.html#:~:text=The%20Global%20Plant%20Based%20Food,forecast%20period%20of%202023%2D2030>

¹⁰ <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00134>

¹¹ Meticulous Research, 2022. https://www.meticulousresearch.com/product/edible-insects-market-5156?utm_source=Globenewswire&utm_medium=Paid&utm_campaign=Product&utm_content=25-05-2022

¹² Allied Market Research, 2021. <https://www.alliedmarketresearch.com/fungal-protein-market-A12366#:~:text=The%20global%20fungal%20protein%20market,total%20fungal%20protein%20market%20share>

¹³ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

- les boissons à la noix de coco avaient une teneur en graisses saturées environ 3 fois plus élevée que le lait, tandis que les boissons à l'avoine et au riz avaient une teneur en sucre 2 à 3 fois plus élevée que le lait.
- Une évaluation portant sur 132 substituts végétaux de la viande en Australie a révélé que 12% seulement étaient enrichis en fer, zinc et vitamine B12, entraînant une diversité importante de la composition entre les produits.¹⁴ Les auteurs ont indiqué que les faibles taux d'enrichissement sont un risque potentiel pour la santé, en particulier pour les consommateurs qui remplacent la viande par ces produits et qui ne consomment pas d'autres produits d'origine animale tels que le lait, les yaourts, le fromage et les œufs.
- Les études évaluant la qualité nutritionnelle des régimes à base de végétaux, y compris ceux qui utilisent des substituts d'origine végétale, indiquent que s'il existe des avantages pour la santé, il existe aussi des risques d'apports inadéquats pour certains éléments nutritifs. Généralement, les apports en fibres, folate, magnésium, graisses et graisses saturées s'améliorent avec les régimes à base de végétaux, mais il y a également une réduction des apports en éléments nutritifs essentiels importants tels que les protéines (y compris des réductions de la qualité des protéines), la vitamine A, la vitamine D, la vitamine B12, le fer hémique et le zinc.^{15,16,17,18} La réduction de la teneur en fer, zinc et vitamine A est particulièrement importante car il s'agit de trois des carences en micronutriments les plus courantes à l'échelle mondiale, les plus importantes chez les enfants en bas âge et les femmes en âge de procréer.^{19,20}
- Les études de marché mettent également en évidence l'existence possible d'un effet de halo sanitaire autour de certains aliments à base de plantes et d'autres protéines non animales, ce qui pourrait accroître le risque de carences nutritionnelles chez les consommateurs qui utilisent ces produits.
 - La Food and Drug Administration des États-Unis a organisé des groupes de discussion qui ont constaté que, bien que les consommateurs puissent différencier les alternatives végétales du lait d'origine animale, ils ne comprennent pas toujours les différences nutritionnelles entre les produits. Les consommateurs d'alternatives d'origine végétale ont souvent mentionné que ces produits étaient plus sains que le lait.²¹
 - Une enquête australienne menée en 2020 a révélé que plus de 70% des professionnels de la nutrition et plus de la moitié des consommateurs pensent que les analogues de viande devraient avoir la même teneur en fer et en vitamine B12 que la viande traditionnelle.²²
 - Le rapport final du groupe de travail de l'industrie australienne sur l'étiquetage et la commercialisation des alternatives végétales à la viande et aux produits à base de viande et de produits laitiers a souligné que 36% des participants d'une enquête nationale percevaient les alternatives d'origine végétale comme équivalentes au lait sur le plan nutritionnel.²³

¹⁴ <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1747-0080.12793>

¹⁵ <https://cdnscepub.com/doi/pdf/10.1139/apnm-2020-1039>

¹⁶ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33591857/>

¹⁷ <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/2034/htm>

¹⁸ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28532520/>

¹⁹ <https://karger.com/anm/article/66/Suppl.%202/22/40738>

²⁰ Stevens, Gretchen A., et al. «Micronutrient deficiencies among preschool-aged children and women of reproductive age worldwide: a pooled analysis of individual-level data from population-representative surveys.» *The Lancet Global Health* 10.11 (2022): e1590-e1599

²¹ U.S. Food and Drug Administration. Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-labeling-plant-based-milk-alternatives-and-voluntary-nutrient-statements>. Consulté le 17 avril 2024.

²² <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/3/1478>

²³ Industry Working Group Discussion Paper, The Labelling and Marketing of Plant-based Alternatives to Meat and Meat-based and Dairy products. 2021. Disponible à l'adresse suivante:

<https://www.apf.gov.au/DocumentStore.ashx?id=e8e3f6e4-c348-4cc4-9594-df1f86004c69>

Impact non intentionnel sur la santé du ou des groupes cibles:

Les impacts non intentionnels sur la santé du groupe cible devraient être très faibles. L'établissement d'orientations recommandées sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales peut créer un effet de halo sanitaire autour de ces produits, en particulier s'il est possible d'utiliser des allégations relatives à la santé et à la teneur en éléments nutritifs pour ces produits. Les consommateurs pourraient s'orienter vers une consommation accrue de ces produits transformés, au lieu d'utiliser des aliments protéiques végétaux riches en éléments nutritifs, comme le suggèrent la plupart des recommandations diététiques. Toutefois, les orientations générales proposées incluraient également des dispositions sur les éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique que l'on trouve couramment dans les aliments transformés (p. ex., les graisses saturées, les sucres, le sodium), ce qui pourrait en fait améliorer la qualité nutritionnelle de ces produits et réduire au minimum tout impact négatif et non intentionnel sur la santé.

Impact intentionnel et non intentionnel sur la santé d'autres groupes:

Le groupe cible représente la grande majorité de la population et il n'y a pas d'impacts prévus, intentionnels ou non, sur la santé d'autres groupes.

(2) Impact sur la sécurité sanitaire alimentaire

Décrivez quelles incidences auraient les nouveaux travaux proposés sur la sécurité sanitaire des aliments (c.-à-d. risques biologiques, chimiques ou physiques). Cet impact devrait être justifié et étayé par des exemples et des données disponibles, lorsque cela est possible ou utile.

Le champ d'application des orientations proposées se limite à la composition nutritionnelle et ne vise pas à tenir compte des aspects relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.

(3) Impact sur les pratiques commerciales

Décrivez comment les nouveaux travaux proposés influeraient le commerce alimentaire mondial et comment ces travaux pourraient harmoniser les normes internationales et réduire les entraves au commerce équitable. Les impacts potentiels sur la consommation des produits devraient également être examinés. Cet impact devrait être justifié et étayé par des exemples et des données disponibles, lorsque cela est possible ou utile.

L'établissement d'orientations et de principes généraux à l'échelle mondiale pour la composition nutritionnelle recommandée des aliments formulés avec des protéines non animales, en tenant compte des différences régionales en matière de consommation et d'habitudes alimentaires, devrait permettre de mettre en œuvre des politiques, des réglementations et des normes plus cohérentes pour ces produits entre les pays et les régions. Les orientations générales mondiales peuvent également influencer les décisions des fabricants en matière de composition des produits dans les pays qui n'ont pas/ne prévoient pas d'avoir des politiques, des réglementations ou des normes pour ces produits. Cela conduira, à terme, à une composition nutritionnelle plus harmonisée entre les catégories de produits à l'échelle mondiale, ce qui se traduira par des avantages tant pour le commerce que pour la compréhension des consommateurs.

Prendre des mesures dès à présent pour établir des directives et des principes généraux que les juridictions pourront utiliser dans l'élaboration d'orientations et de réglementations ou que l'industrie pourra utiliser dans le cadre du développement de produits, alors que le marché continue de croître et d'évoluer, maximisera l'impact potentiel de ce travail sur l'harmonisation des normes internationales et l'atténuation des problèmes commerciaux.

Contexte et preuves à l'appui:

- À l'heure actuelle, les politiques et réglementations internationales sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales varient considérablement. Il en résulte un manque de cohérence dans la composition des produits présents sur les marchés mondiaux. Cela crée également des entraves commerciales et accroît la confusion chez les consommateurs.
 - À l'échelle mondiale, la majorité des juridictions n'ont pas de réglementation spécifique établie pour la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales visant à substituer des produits d'origine animale. Le Canada possède des réglementations précises qui exigent que les imitations de produits de viande et de volaille répondent à certains critères en matière de composition

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

nutritionnelle, énoncés dans le Règlement sur les aliments et drogues du Canada, mais ceux-ci sont datés.²⁴

- Plusieurs juridictions, dont l'Union européenne²⁵, les États-Unis²⁶, l'Australie et la Nouvelle-Zélande²⁷, n'ont pas d'exigences spécifiques en matière de composition pour les aliments formulés avec des protéines non animales, mais elles autorisent l'adjonction volontaire de certains éléments nutritifs à ces produits.
- Des signes indiquent depuis quelques années que certaines juridictions cherchent à développer des politiques et des réglementations, ou à étendre les politiques existantes, pour la composition et l'étiquetage de divers aliments contenant des protéines non animales. Cela souligne l'importance d'élaborer dès à présent des orientations mondiales pour ces aliments.
 - En avril 2020, le ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et de la pêche a mis en place le «Food Tech Study Group» (groupe d'étude sur l'alimentation) avec pour objectif l'établissement de réglementations pour un grand nombre de secteurs de protéines émergents, y compris les alternatives à la viande.²⁸
 - Une norme volontaire, comprenant les exigences classiques en matière de composition, pour les substituts végétaux de la viande a été développée en 2020 par le Chinese Institute of Food Science and Technology et mise en place en juin 2021.²⁹
 - En 2023, la Food and Drug Administration des États-Unis a publié et mené des consultations sur un projet d'orientations à l'intention de l'industrie sur l'étiquetage des boissons d'origine végétale.³⁰
 - En 2023, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a mis à jour ses directives sur les imitations de produits de viande et de volaille afin de clarifier l'application des règles existantes et de promouvoir la cohérence sur le marché, notamment en résumant les exigences en matière de composition de ces produits.³¹
 - Dans son budget fédéral de 2024, l'Australie prévoyait 1,5 millions de dollars pour améliorer les réglementations existantes sur l'étiquetage des produits à base de protéines d'origine végétale et de protéines alternatives, y compris le financement d'études indépendantes sur les consommateurs visant à comprendre l'ampleur de la confusion chez les consommateurs en ce qui

²⁴ Règlement sur les aliments et drogues, parties 14 et 22 Disponible à l'adresse suivante:

https://laws.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/index.html

²⁵ Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

²⁶ Code des règlements fédéraux titre 21, volume 2, partie 104. Disponible à l'adresse suivante:

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=104.20>

²⁷ Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 17 – Vitamins and minerals Disponible à l'adresse suivante:

<https://www.legislation.gov.au/F2015L00449/2017-04-13/text>

²⁸ USDA Report: Japan Begins to Explore Regulations for Alternative Meat Products, 2020. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Japan%20Begins%20to%20Explore%20Regulations%20for%20Alternative%20Meat%20Products_Tokyo_Japan_08-12-2020

²⁹ USDA, Industry Group Issues Voluntary Standard for Plant Based Meat Alternative Products. Disponible à l'adresse suivante:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Industry%20Group%20Issues%20Voluntary%20Standard%20for%20Plant-Based%20Meat%20Alternative%20Products_Beijing_China%20-%20People%27s%20Republic%20of_01-09-2021

³⁰ U.S. Food and Drug Administration. Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-labeling-plant-based-milk-alternatives-and-voluntary-nutrient-statements>. Consulté le 17 avril 2024.

³¹ Gouvernement du Canada. Simili-produits de viande et simili-produits de volaille. Disponible à l'adresse suivante: <https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliments/etiquetage/industrie/produits-viande-volaille/simili-produits>. Consulté le 17 avril 2024.

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

concerne l'étiquetage des protéines d'origine végétale et des protéines alternatives.³²

- Le manque de cohérence dans les réglementations et les politiques à l'échelle mondiale en matière de composition des aliments formulés avec des protéines non animales a entraîné une grande diversité dans la composition nutritionnelle de ces produits, tant entre et au sein des juridictions, qu'entre et au sein des catégories de produits.
 - La FAO a récemment mené à bien un examen de la documentation afin d'évaluer la composition nutritionnelle des aliments fabriqués à base de plantes et d'autres sources de protéines alternatives, visant à substituer des produits d'origine animale, et a comparé la composition nutritionnelle de ces produits à celle de leurs homologues d'origine animale.³³ Les données ont évalué les produits à l'échelle mondiale et ont révélé qu'il existe des variations significatives dans la composition des imitations végétales de viande et de produits laitiers, y compris au sein du même sous-groupe alimentaire. Par exemple, la teneur en protéines des imitations de saucisses d'origine végétale variait de 8 à 25 g/100 g et de 1 à 44 g/100 g pour les imitations de fruits de mer d'origine végétale.³⁴
 - Une évaluation portant sur 132 substituts végétaux de la viande en Australie a révélé que 12% seulement étaient enrichis en fer, zinc et vitamine B12, entraînant une diversité importante de la composition entre les produits.³⁵

(4) Impact à l'échelle mondiale

Décrivez comment les nouveaux travaux proposés pourraient permettre de résoudre un problème de nutrition à l'échelle mondiale, conformément au mandat du Codex. Cet impact devrait être justifié et étayé par des exemples et des données disponibles, lorsque cela est possible ou utile.

L'augmentation rapide de la disponibilité des aliments formulés avec des protéines non animales est véritablement une tendance mondiale marquée par l'innovation de l'industrie et devrait continuer d'augmenter au vu de l'intérêt mondial des consommateurs dans ces produits et des recommandations alimentaires qui encouragent le développement d'aliments à base de protéines végétales. La diversité de la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales et l'absence de surveillance actuelle fondée sur des données scientifiques peut créer des risques pour la santé des consommateurs à l'échelle mondiale en raison d'apports nutritionnels tant inadéquats qu'excessifs.

En établissant des orientations sur la composition nutritionnelle de ces aliments en fonction de l'équivalence nutritionnelle, les travaux proposés pourraient avoir un impact positif sur la santé dans le monde entier en minimisant l'exacerbation des insuffisances et carences existantes en éléments nutritifs à l'échelle mondiale. Cela pourrait avoir une incidence particulière sur les populations vulnérables telles que les enfants et les personnes âgées, ainsi que les végétariens et les végétaliens ayant une alimentation peu variée. La prise en compte des éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique, lorsqu'ils sont consommés en quantité supérieure aux recommandations (p. ex., graisses saturées, sucres, sodium), dans les orientations peut également avoir une incidence positive sur les maladies chroniques liées à l'alimentation qui sont largement répandues dans le monde, telles que l'obésité, les diabètes et les maladies cardiaques.

Les régimes principalement végétaux et à base de protéines non animales présentent également des avantages potentiels en matière de durabilité environnementale à l'échelle mondiale par rapport aux régimes riches en produits d'origine animale. Ces avantages sont mis en évidence par certaines recommandations alimentaires récentes telles que le régime de santé planétaire.³⁶ Établir les orientations recommandées sur la composition nutritionnelle des aliments formulés avec des protéines non animales peut encourager les consommateurs à utiliser ces produits tout en obtenant des apports

³² <https://www.agriculture.gov.au/sites/default/files/documents/2024-25-budget-protecting-and-growing-the-future-of-Australian-agriculture.pdf>

³³ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

³⁴ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Profils nutritionnels proposés pour les aliments à base de protéines alternatives. Non publié.

³⁵ <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1747-0080.12793>

³⁶ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

PARTIE 2: PROPOSITION DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

adéquats en éléments nutritifs essentiels et, par la suite, réduire la consommation d'aliments d'origine animale. Cela pourrait avoir des effets positifs sur la durabilité environnementale à l'échelle mondiale.

Contexte et preuves à l'appui:

- Le marché des aliments protéiques végétaux est en pleine croissance à l'échelle mondiale:
 - Les aliments formulés avec des protéines non animales ont évolué à grande vitesse au cours de la dernière décennie, à la fois en termes de quantité de nouveaux produits introduits sur le marché et de quantité des ventes à l'année. Le secteur mondial des aliments d'origine végétale a dépassé les 43 milliards d'USD en 2023 et devrait dépasser les 85 milliards d'USD d'ici 2030. ^{37,38}
 - D'ici 2030, le marché des insectes comestibles devrait atteindre les 9,6 milliards d'USD à l'échelle mondiale et le marché des protéines fongiques devrait atteindre les 386,6 millions d'USD à l'échelle mondiale. ^{39,40}
 - Alors que l'Europe et l'Amérique du Nord ont toujours détenu la plus grande part du marché des alternatives végétales, les marchés de la Chine, de Singapour, de l'Inde, de l'Australie, des Émirats arabes unis et de l'Amérique du Sud connaissent une croissance et des investissements parmi les plus importants.
- Les insuffisances nutritionnelles sont un problème mondial:
 - Par rapport aux aliments d'origine animale, les aliments d'origine végétale contiennent souvent moins de fer, de vitamine A et de zinc, qui sont trois des carences en micronutriments les plus répandues dans le monde. À l'échelle mondiale, la carence en micronutriments la plus courante est le fer, avec environ deux milliards de personnes carencées à travers le monde. C'est particulièrement le cas des femmes enceintes. ⁴¹
 - On estime que 56% des enfants de moins de 5 ans et 69% des femmes non enceintes en âge de procréer au monde souffrent d'une carence en fer, en zinc ou en vitamine A. C'est en Asie du Sud, en Afrique subsaharienne, en Asie de l'Est et dans le Pacifique que ces carences sont les plus importantes. ⁴²

³⁷ <https://www.globenewswire.com/news-release/2024/02/12/2827392/0/en/Plant-Based-Food-Market-Surges-to-USD-85-Billion-by-2030-Reflecting-an-9-95-Growth-MarketDigits.html#:~:text=The%20Global%20Plant%20Based%20Food,forecast%20period%20of%202023%2D2030>

³⁸ <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00134>

³⁹ Meticulous Research, 2022. https://www.meticulousresearch.com/product/edible-insects-market-5156?utm_source=Globenewswire&utm_medium=Paid&utm_campaign=Product&utm_content=25-05-2022

⁴⁰ Allied Market Research, 2021. <https://www.alliedmarketresearch.com/fungal-protein-market-A12366#:~:text=The%20global%20fungal%20protein%20market,total%20fungal%20protein%20market%20share>

⁴¹ <https://karger.com/anm/article/66/Suppl.%202/22/40738>

⁴² Stevens, Gretchen A., et al. «Micronutrient deficiencies among preschool-aged children and women of reproductive age worldwide: a pooled analysis of individual-level data from population-representative surveys.» *The Lancet Global Health* 10,11 (2022): e1590-e1599.

Proposition 2.5

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Préparé par les États-Unis d'Amérique

Introduction

L'alimentation complémentaire des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge est nécessaire pour une croissance et un développement sains. En 2023, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a publié une mise à jour de ses directives pour l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants en bas âge de 6 à 23 mois.¹ Ces directives s'appuient sur une approche alimentaire et recommandent un régime alimentaire diversifié comprenant des apports quotidiens d'aliments d'origine animale, de fruits et de légumes ainsi qu'une consommation régulière de légumineuses, de noix et de graines. Elles recommandent également de limiter les aliments riches en sucre, en sel et en acides gras trans.

En décembre 2023, une consultation d'experts internationaux organisée par le Forum sur les micronutriments (à laquelle ont participé l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Programme alimentaire mondial (PAM), le Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) et d'autres) a examiné les recommandations de la directive actualisée de l'OMS et les aspects de la mise en œuvre des systèmes alimentaires pour l'alimentation complémentaire dans les pays à revenu faible et intermédiaire grâce au soutien de l'Agence américaine pour le développement international (USAID).² Cette consultation a conclu que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins des enfants dans les pays à revenu faible et intermédiaire et que, dans ces pays, 2 enfants sur 3, âgés de 6 à 23 mois, ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains pendant cette période critique du développement. En outre, des rapports récents ont révélé que la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel.³ Un rapport de l'UNICEF de 2021 a révélé que 48% des enfants de ce groupe d'âge n'ont pas le nombre minimal de repas requis et 71% ont une alimentation très peu diversifiée, entraînant une insuffisance nutritionnelle.⁴

Dans la mesure du possible, les systèmes alimentaires devraient être améliorés afin de fournir des aliments riches en éléments nutritifs, cultivés localement et à un prix abordable. Lorsque cela n'est pas possible, ou que la transformation du système alimentaire peut prendre des années, les préparations alimentaires complémentaires peuvent jouer un rôle important pour assurer une nutrition adéquate. Cependant, les normes internationales fondées sur des données scientifiques et servant de référence pour la composition et l'étiquetage des préparations alimentaires complémentaires font défaut.

Contexte

Le CCNFSDU a trois textes liés à l'alimentation complémentaire des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge: Les *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (CXG 8-1991), la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods»)* (CXS 73-1981) et la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981).

Les *Lignes directrices* (CXG 8-1991) fournissent des objectifs nutritionnels pour les aliments complémentaires sur la base des données de l'OMS et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), vieilles de deux décennies.⁵ Les deux normes Codex (CXS 73-1981 et CXS 74-1981) énoncent des exigences pour la composition des aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») et des aliments complémentaires à base de céréales en fonction des besoins nutritionnels individuels, mettent l'accent sur l'approvisionnement en ingrédients locaux et contiennent des dispositions relatives aux méthodes de transformation, aux contaminants, à l'hygiène, aux additifs alimentaires, à l'emballage et à l'étiquetage. Les

¹ Organisation mondiale de la Santé. «Guideline for complementary feeding of infants and young children 6-23 months of age.» (2023): 96-96.

² Forum sur les micronutriments. Making food systems work for complementary feeding in low- and middle-income countries: Meeting report. Washington, D.C.: Forum sur les micronutriments; 2024.

³ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>

⁴ Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

⁵ Organisation mondiale de la Santé. *Vitamin and mineral requirements in human nutrition.* Organisation mondiale de la Santé, 2004.

normes ne couvrent que les aliments diversifiés de l'enfance (sans tranche d'âge désignée) et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Les normes ne reflètent pas non plus les données et les découvertes scientifiques récentes. Le récent examen des normes du CCNFSDU par le Secrétariat du Codex ([CX/NFSDU 24/44/7](#)) a mis en évidence que les normes CXS 73-1981 et CXS 74-1981 nécessitaient une révision et/ou une mise à jour.

Il n'existe pas de normes Codex pour les autres aliments complémentaires, tels que les produits à base de viande, de légumes, de fruits ou de légumineuses, dont les études de marché démontrent qu'ils progressent en volume et en diversité dans le commerce mondial.⁶ Parmi les autres textes connexes du Codex, il convient de mentionner la *Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979), les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) et les travaux en cours du comité visant à établir les principes généraux et les valeurs nutritionnelles de référence-besoins (VNR-B) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois.

Analyse

À la lumière des nouvelles recommandations de l'OMS, de⁷ l'accessibilité, du coût et de la disponibilité insuffisants des aliments riches en éléments nutritifs provenant des systèmes alimentaires actuels et⁸ de l'absence de normes pour les préparations alimentaires complémentaires permettant de répondre aux recommandations actuelles en matière d'adéquation nutritionnelle dans le monde,⁹ il existe une base solide pour de nouveaux travaux visant à répondre aux besoins nutritionnels de ce groupe d'âge. La mise à jour des normes existantes et la mise en œuvre de nouvelles normes pour la vaste gamme de préparations alimentaires complémentaires actuellement disponibles sur le marché seraient une approche fastidieuse et parcellaire et créerait un risque de ne pas disposer de normes adaptées aux besoins des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge en matière d'alimentation complémentaire.¹⁰

Recommandation

Pour répondre au mieux aux besoins actuels, le CCNFSDU devrait envisager l'élaboration d'une norme unique qui reflète les dernières recommandations mondiales fondées sur des données scientifiques pour l'alimentation complémentaire et qui englobe tous les groupes alimentaires recommandés. Plutôt que de mettre à jour les textes obsolètes du Codex et d'élaborer de multiples nouvelles normes, les États-Unis suggèrent une approche plus globale afin de répondre aux besoins des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge d'aujourd'hui. L'élaboration d'une norme fondée sur des données scientifiques pour les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge fournirait des paramètres de nutrition, de qualité et de sécurité sanitaire applicables à toutes les préparations alimentaires complémentaires et remplacerait les trois textes pertinents du Codex qui sont obsolètes (CXG 8-1991, CXS 73-1981, et CXS 74-1981). Un document de projet sur la proposition est joint en annexe pour examen par le Comité.

⁶ <https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/reseignements-marches/rapports/service-rapport-personnalise-tendances-secteur-aliments-bebes-au-canada-aux-etats-unis-au-mexique>

⁷ Organisation mondiale de la Santé. «Guideline for complementary feeding of infants and young children 6-23 months of age.» (2023): 96-96.

⁸ Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

⁹ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>

¹⁰ Organisation mondiale de la Santé. «Guideline for complementary feeding of infants and young children 6-23 months of age.» (2023): 96-96.

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX VISANT À ÉLABORER UNE NORME POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Préparé par les États-Unis d'Amérique

I. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux

Le but de ce projet est d'élaborer une Norme pour les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (personnes âgées de 6 à 36 mois).

Les *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (CXG 8-1991) définit **les préparations alimentaires complémentaires** comme étant les aliments destinés à être administrés au cours de la période d'alimentation complémentaire. Ces préparations doivent être spécialement formulées avec une qualité nutritionnelle appropriée pour fournir de l'énergie et des éléments nutritifs supplémentaires venant compléter les aliments familiaux issus du régime alimentaire local et doivent apporter les éléments nutritifs qui font défaut ou sont présents en quantités insuffisantes.

La CXG 8-1991 définit la **Période d'alimentation complémentaire** comme étant la période au cours de laquelle les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge passent de l'alimentation exclusive au lait maternel et/ou aux substituts du lait maternel au régime alimentaire familial.

Le champ d'application de la nouvelle norme proposée serait:

La norme s'applique aux préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, y compris, mais sans s'y limiter, aux produits à base de viande, de légumes, de fruits ou de légumineuses. Elle comprend également les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») et les aliments transformés à base de céréales.

Les substituts au lait maternel constituent une catégorie de produits distincte des préparations alimentaires complémentaires et ne seront pas pris en compte dans la norme proposée. Conformément à la définition du Codex des aliments complémentaires, les aliments complémentaires sont destinés à compléter l'alimentation au lait maternel, à mesure que les nourrissons plus âgés et les enfants en bas âge passent d'une unique source d'alimentation au lait maternel ou aux préparations pour nourrissons à des habitudes alimentaires composées d'aliments solides. Par conséquent, les produits couverts par la présente norme ne sont pas des substituts au lait maternel et ne doivent pas être élaborés ou présentés comme tels.

II. Pertinence et actualité

L'alimentation complémentaire des enfants âgés de 6 à 36 mois est nécessaire pour une croissance et un développement sains pendant cette période critique. En 2023, l'OMS a publié une mise à jour de ses directives pour l'alimentation complémentaire des nourrissons et des enfants en bas âge de 6 à 23 mois.¹ Ces directives s'appuient sur une approche alimentaire et recommandent un régime alimentaire diversifié comprenant des apports quotidiens d'aliments d'origine animale, de fruits et de légumes ainsi qu'une consommation appropriée de légumineuses, de noix et de graines. Elles recommandent également de limiter les aliments riches en sucre, en sel et en acides gras trans.

En décembre 2023, une consultation d'experts a été organisée pour examiner les recommandations des directives actualisées de l'OMS et les approches visant à faire fonctionner les systèmes alimentaires pour l'alimentation complémentaire dans les pays à revenu faible et intermédiaire, notamment grâce à l'appui de programmes d'aide internationale, tels que l'USAID. Cette consultation a conclu que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins des enfants dans les pays à revenu faible et intermédiaire et que deux enfants sur trois ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains pendant cette période critique du développement. La même conclusion s'était imposée dans un rapport publié par l'UNICEF en 2021.² Dans la mesure du possible, les systèmes alimentaires devraient être améliorés afin de fournir des aliments riches en éléments nutritifs, cultivés localement et à un prix abordable pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en

¹ Organisation mondiale de la Santé. «Guideline for complementary feeding of infants and young children 6-23 months of age.» (2023): 96-96.

² Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

bas âge. Lorsque cela n'est pas possible, les préparations alimentaires complémentaires peuvent jouer un rôle important pour répondre aux besoins alimentaires et nutritionnels de ce groupe d'âge.

Les études de marché ont montré que les aliments complémentaires progressent en volume et en diversité dans le commerce mondial.³ Cependant, les normes internationales pour guider la composition et l'étiquetage des préparations alimentaires complémentaires font défaut, sont obsolètes ou ne sont pas appliquées. Un rapport récent a révélé que la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel.⁴

Le récent examen des normes du CCNFSDU par le Secrétariat du Codex ([CX/NFSDU 24/44/7](#)) a mis en évidence que la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* («baby foods») (CXS 73-1981) et la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981) nécessitaient une révision et/ou une mise à jour. La nouvelle norme proposée remplacerait ces normes, ainsi que la norme CXG 8-1991, et établirait des dispositions en matière de nutrition, de qualité et de sécurité sanitaire fondées sur des données scientifiques pour les aliments actuellement couverts par ces normes obsolètes et pour les aliments complémentaires pour lesquels il n'existe actuellement pas de normes Codex.

Il est donc à la fois pertinent et opportun que le Codex élabore une norme sur les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

III. Principales questions à traiter

La norme proposée intégrerait les aliments des deux normes existantes relatives aux aliments complémentaires (CXS 73-1981 et CXS 74-1981) et mettrait à jour les lignes directrices pertinentes de la CXG 8-1991. Les principaux aspects pris en considération par cette norme proposée sont les suivants:

- Mises à jour pertinentes des lignes directrices contenues dans la norme CXG 8-1991 à la lumière des dernières découvertes scientifiques et des recommandations pour l'alimentation complémentaire des personnes âgées de 6 à 36 mois
- Préparations alimentaires complémentaires composées de groupes alimentaires de base, dont les aliments d'origine animale, les fruits et légumes, les céréales, les légumineuses, les noix et les graines, en tant qu'aliments individuels ou dans des combinaison de groupes alimentaires
- Facteurs essentiels de composition et de sécurité sanitaire, y compris les exigences des groupes alimentaires et la composition nutritionnelle
- Dispositions supplémentaires relatives à l'échantillonnage et aux méthodes d'analyse, de sécurité sanitaire des aliments, de qualité, de conditionnement et d'étiquetage, le cas échéant

IV. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des nouveaux travaux

Critères généraux:

Une norme pour les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge fournira:

- des orientations et des conseils scientifiquement étayées et fondées à l'intention des membres du Codex, des responsables politiques et des organisations non gouvernementales qui souhaitent établir et utiliser des directives à jour et fondées sur des données scientifiques pour la formulation d'aliments complémentaires et mettre en œuvre des politiques connexes;
- une orientation claire et cohérente en matière de critères nutritionnels pour la formulation des produits aux exploitants du secteur alimentaire; et
- des produits plus cohérents et équilibrés en matière de nutrition aux consommateurs afin de réduire le risque d'apports nutritionnels potentiellement insuffisants ou excessifs.

Critères applicables aux questions générales:

- Diversification des législations nationales et entraves apparentes ou potentielles au commerce international***

³ <https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/reseignements-marches/rapports/service-rapport-personnalise-tendances-secteur-aliments-bebes-au-canada-aux-etats-unis-au-mexique>

⁴ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>

Au fur et à mesure du développement du marché et de la consommation de ces produits, l'absence d'une norme fondée sur des données scientifiques pour guider la composition nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la qualité et l'étiquetage des préparations alimentaires complémentaires⁵ a conduit à des divergences et/ou à une diversité dans les approches de la gestion de la composition nutritionnelle de ces produits. L'absence d'orientations du Codex visant à promouvoir des approches plus harmonisées peut entraîner des entraves au commerce.

Un rapport de 2017 a révélé que la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel, et un rapport de l'UNICEF de 2021 indique que peu de produits abordables sont formulés de manière appropriée dans les pays à faible revenu.^{6,7} Il n'existe actuellement aucune norme internationale fondée sur des données scientifiques garantissant que les aliments commercialisés répondent aux besoins nutritionnels de la population cible, ce qui entraîne des risques pour la santé et des entraves au commerce international. L'élaboration d'une norme Codex permettrait d'aborder les questions de disponibilité, de coût et d'accessibilité des produits formulés de manière appropriée. Il est nécessaire de prendre des mesures pour élaborer une norme internationale fondée sur des données scientifiques afin de réduire les entraves existantes et potentielles au commerce.

b. Champ d'application et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité

La norme proposée comprendrait une approche alimentaire incluant les aliments d'origine animale, les fruits et légumes, les céréales, les légumineuses, les noix et les graines, en tant qu'aliments individuels ou dans des combinaisons de groupes d'aliments, afin de fournir des orientations sur la composition nutritionnelle qui sont alignées sur les orientations alimentaires internationales fondées sur des données scientifiques pour le groupe d'âge cible. Les facteurs essentiels de composition et de sécurité sanitaire, y compris l'adjonction obligatoire et facultative d'éléments nutritifs et des orientations sur la qualité, le conditionnement, l'étiquetage, les méthodes d'analyse et les dispositions relatives à l'échantillonnage, seraient également abordés dans le but d'établir une norme internationale avec laquelle les pays pourraient harmoniser leurs réglementations relatives aux aliments complémentaires destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

Toutes les sections de la norme proposée sont considérées comme prioritaires afin que le texte soit le plus utile possible, mais les premières priorités consisteront à élaborer un champ d'application couvrant tous les aliments complémentaires et à mettre à jour les dispositions relatives à la composition nutritionnelle pour tenir compte des données scientifiques actuelles.

c. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux compétents

L'OMS a récemment mis à jour ses directives sur l'alimentation complémentaire des nourrissons.⁸

d. Aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation

Le Codex a élaboré des normes pour des catégories spécifiques d'aliments complémentaires par le passé: la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods»)* (CXS 73-1981) et la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981). Il est donc clair que cette catégorie d'aliments se prête à une normalisation. Comme indiqué dans l'introduction et le paragraphe sur la pertinence/actualité, les aliments complémentaires destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge ont été élargis pour englober davantage de groupes alimentaires et de variétés de produits et une norme internationale couvrant tous ces produits est nécessaire. Compte tenu du succès des travaux antérieurs visant à élaborer des normes pour les aliments complémentaires, il n'y a aucune raison de remettre en question l'aptitude de l'objet de la présente proposition à la normalisation.

e. Prise en compte de l'ampleur globale du problème

⁵ <https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/reenseignements-marches/rapports/service-rapport-personnalise-tendances-secteur-aliments-bebes-au-canada-aux-etats-unis-au-mexique>

⁶ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>

⁷ Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

⁸ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/nutrition-and-food-safety/complementary-feeding/cf-guidelines/dietary-modelling.pdf?sfvrsn=8e2abbff_3

Les directives de l'OMS récemment mise à jour ont démontré par leurs travaux de modélisation alimentaire que des carences en éléments nutritifs existent même dans les meilleurs modèles alimentaires. Une autre consultation soutenue par l'USAID a révélé que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins nutritionnels des enfants dans les pays à revenu faible et intermédiaire et que 2 enfants sur 3 du groupe cible (âgés de 6 à 36 mois) ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains pendant cette période critique. Les récentes découvertes de l'UNICEF confirment qu'il s'agit d'un problème de santé publique mondiale et d'autres études ont révélé que la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel.⁹ L'élaboration d'une norme Codex pour les préparations alimentaires complémentaires garantissant qu'elles sont sûres et adéquates sur le plan nutritionnel peut contribuer à résoudre ces problèmes mondiaux dans les meilleurs délais.

V. Pertinence par rapport aux objectifs de plan stratégiques¹⁰ du Codex

Les travaux proposés sont conformes au mandat de la Commission pour l'élaboration de normes, lignes directrices et autres recommandations internationales visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce de denrées alimentaires. La nouvelle norme contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques 1, 2, 3 et 4.

- **Objectif stratégique 1: Traiter les questions actuelles, les nouvelles questions et les questions critiques dans les meilleurs délais**

De récentes études ont révélé que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins alimentaires complémentaires des enfants, en particulier dans les pays à revenu faible et intermédiaire. Deux enfants sur trois du groupe cible ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains pendant cette période critique.¹¹ Les aliments complémentaires progressent en volume et en diversité dans le commerce mondial,¹² mais la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel¹³ et tous les aliments actuellement commercialisés ne sont pas soumis aux normes existantes du Codex. Si les systèmes alimentaires doivent être améliorés pour fournir des aliments abordables, cultivés localement et riches en éléments nutritifs, la présente proposition reconnaît l'apparition de questions critiques quant à la nutrition des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge et que l'élaboration d'une norme Codex pour les préparations alimentaires complémentaires garantissant qu'elles sont sûres et adéquates sur le plan nutritionnel peut contribuer à résoudre ces problèmes dans les meilleurs délais.

- **Objectif stratégique 2: Définir des normes reposant sur des bases scientifiques et sur les principes d'analyse des risques du Codex**

La norme proposée serait fondée sur des données scientifiques récentes et les principes d'analyse des risques du Codex. Si nécessaire, ce projet peut faire appel à l'avis scientifique pour établir les exigences de composition des aliments complémentaires individuels ou des groupes alimentaires pour la population cible. La norme sollicitera et s'appuiera sur des données nutritionnelles représentatives à l'échelle mondiale et les contributions de l'ensemble des membres du Codex. Elle pourra également demander d'autres avis scientifiques émanant de la Réunion mixte d'experts sur la nutrition (JEMNU), si nécessaire, pour achever les travaux.

- **Objectif stratégique 3: Accroître l'impact grâce à la reconnaissance et l'application de normes Codex**

Ces nouveaux travaux proposés devraient incorporer et mettre à jour les informations pertinentes tirées des normes Codex connexes existantes et compléter les travaux du CCNFSDU dans l'élaboration de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) et de la *Norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les produits destinés aux enfants en bas âge* (CXS 156-1987), orientant les gouvernements afin de veiller à ce que les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas

⁹ Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

¹⁰ Pour plus d'informations, consultez le [Plan stratégique 2020-2025 du Codex](#)

¹¹ Choudhury, Samira, Derek D. Headey et William A. Masters. «First foods: Diet quality among infants aged 6–23 months in 42 countries.» *Food Policy* 88 (2019): 101762.

¹² <https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/renseignements-marches/rapports/service-rapport-personnalise-tendances-secteur-aliments-bebes-au-canada-aux-etats-unis-au-mexique>

¹³ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>

âge soient sûrs et appropriés sur le plan nutritionnel. Cela permettra de combler d'importantes carences et d'accroître ainsi l'impact et l'utilisation des normes Codex.

- **Objectif stratégique 4: Faciliter la participation de l'ensemble des membres du Codex au travers du processus d'établissement des normes**

Les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge sont pertinentes pour tous les membres du Codex et toutes les régions. La norme proposée fournirait notamment une approche alimentaire, soit en tant qu'aliments individuels ou combinaisons de groupes d'aliments, applicable à l'échelle mondiale. La participation de tous les membres du Codex est nécessaire pour établir une norme qui serve toutes les régions du Codex et l'élaboration d'une norme proposée qui soit pertinente pour tous les membres favorise la participation au processus d'établissement des normes. Les nouveaux travaux proposés chercheraient à utiliser tous les moyens disponibles, électroniques, virtuels et physiques, pour réduire les obstacles à une participation active à ce processus d'établissement des normes.

VI. Relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Le CCNFSDU a trois textes liés à l'alimentation complémentaire des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge: *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (CXG 8-1991), *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods»)* (CXS 73-1981) et *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981).

Les *Lignes directrices* (CXG 8-1991) fournissent des cibles nutritionnelles pour les aliments complémentaires basées sur des données de l'OMS/FAO vieilles de deux décennies.¹⁴ Le récent examen des normes du CCNFSDU par le Secrétariat du Codex ([CX/NFSDU 24/44/7](#)) a mis en évidence que les normes CXS 73-1981 et CXS 74-1981 nécessitaient une révision et/ou une mise à jour. Les normes CXS 73-1981 et CXS 74-1981 énoncent les exigences relatives à la composition des aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») et des aliments complémentaires à base de céréales; elles ne couvrent que les aliments diversifiés de l'enfance sans tranche d'âge désignée et les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge. Les normes Codex font défaut pour d'autres aliments complémentaires, comme les produits à base de viande, de légumes, de fruits ou de légumineuses. Les autres textes connexes sont la *Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979), les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) et les travaux en cours du comité visant à établir les principes généraux et les valeurs nutritionnelles de référence-besoins (VNR-B) pour les personnes âgées de 6 à 36 mois.

Les nouveaux travaux prendront en considération tous les textes du Codex existants afin d'élaborer une nouvelle norme unique pour les aliments complémentaires. Ils intégreront et actualiseront les aspects pertinents des textes existants et remplaceront trois textes du Codex: CXG 8-1991, CXS 73-1981 et CXS 74-1981.

VII. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Le CCNFSDU pourrait avoir besoin d'avis scientifiques émanant de la Réunion mixte d'experts sur la nutrition (JEMNU).

VIII. Nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Aucune n'est prévue.

IX. Calendrier proposé

- CAC47, novembre 2024: Étape 1 Approbation en tant que nouveaux travaux
- CCNFSDU45, automne 2026: Étape 2 /3 / 4
- CAC50, été 2027: adoption provisoire potentielle à l'étape 5 des dispositions essentielles sur lesquelles le CCNFSDU est parvenu à un consensus
- CCNFSDU46, automne 2027: Étape 4 / 5
- CAC51, été 2028: Adoption à l'étape 5
- CCNFSDU47, automne 2028: Étape 6 / 7

¹⁴ Organisation mondiale de la Santé. *Vitamin and mineral requirements in human nutrition*. Organisation mondiale de la Santé, 2004.

- CAC52, été 2029: Adoption finale à l'étape 8

ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DU CCNFSDU**Critères d'établissement des priorités du CCNFSDU:****a) Impact sur la santé publique:**

Le groupe cible de cette proposition de nouveaux travaux est constitué des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge de 6 à 36 mois, ce qui est cohérent avec le groupe cible des trois textes du Codex que ces nouveaux travaux proposent de consolider, de mettre à jour et de remplacer. De récentes études ont révélé que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins des enfants dans les pays à revenu faible et intermédiaire.

- Deux enfants sur trois du groupe cible ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains pendant cette période critique du développement.¹⁵
- Un rapport de l'UNICEF de 2021 a révélé que 48% des enfants de ce groupe d'âge n'ont pas le nombre minimal de repas requis et 71% ont une alimentation très peu diversifiée, entraînant une insuffisance nutritionnelle.¹⁶
- Les normes internationales fondées sur des données scientifiques et servant de référence pour la composition et l'étiquetage des préparations alimentaires complémentaires font défaut.
- Il n'existe actuellement aucune norme internationale garantissant que les produits commercialisés répondent aux besoins nutritionnels du groupe cible

Les nouveaux travaux auraient un impact positif sur un problème urgent de santé publique mondiale en élaborant une norme internationale qui permettrait de répondre aux besoins nutritionnels du groupe cible. Ces nouveaux travaux porteraient sur: a. l'insuffisance nutritionnelle des préparations alimentaires complémentaires en raison de l'absence de normes pour ces préparations; b. les normes obsolètes pour certains aliments limités de cette catégorie; et c. les questions d'accessibilité, de coût et de disponibilité d'aliments riches en éléments nutritifs dans les systèmes alimentaires locaux pour le groupe cible. En outre, les nouveaux travaux seraient élaborés à l'aide un cadre sur l'alimentation qui encourage les habitudes alimentaires et la composition nutritionnelle, conformément aux récentes recommandations de l'OMS relatives à l'alimentation du nourrisson.

Puisqu'il n'existe actuellement aucune norme internationale servant de référence pour la composition, la sécurité sanitaire et la qualité des préparations alimentaires complémentaires et que des études internationales et scientifiques ont démontré la nécessité d'en élaborer une pour résoudre un problème de santé publique, la présente proposition considère qu'il n'y aurait pas d'impacts non intentionnels sur la santé publique du groupe cible si ces nouveaux travaux étaient entrepris par le CCNFSDU.

b) Impact sur la sécurité sanitaire alimentaire

Les nouveaux travaux proposés auront un impact positif sur la sécurité sanitaire alimentaire en ce sens qu'ils visent à établir des paramètres de nutrition, de qualité et de sécurité pour les préparations alimentaires complémentaires.

Le récent examen des normes du CCNFSDU par le Secrétariat du Codex ([CX/NFSDU 24/44/7](#)) a mis en évidence que les normes CXS 73-1981 et CXS 74-1981 nécessitaient une révision et/ou une mise à jour. La norme unique proposée dans le document de projet établirait des dispositions actualisées en matière de nutrition, de qualité et de sécurité pour les préparations actuellement couvertes par des normes obsolètes ainsi que pour de nombreux aliments pour lesquels il n'existe actuellement pas de normes Codex.

Les questions liées à la sécurité sanitaire alimentaire abordées dans ces nouveaux travaux incluront, sans s'y limiter, les méthodes de transformation, les contaminants, l'hygiène, les additifs alimentaires, le conditionnement et l'étiquetage des aliments pour lesquels il n'existe actuellement aucune disposition de ce genre ou des dispositions obsolètes dans les normes existantes.

¹⁵ Choudhury, Samira, Derek D. Headey et William A. Masters. «First foods: Diet quality among infants aged 6–23 months in 42 countries.» *Food Policy* 88 (2019): 101762.

¹⁶ Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

c) Impact sur les pratiques commerciales

Les préparations alimentaires complémentaires constituent un marché diversifié et en pleine croissance. De récentes études internationales ont démontré que de nombreux aliments de cette catégorie ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel pour le groupe cible, ce qui peut entraîner un manque d'harmonisation des réglementations applicables à ces aliments. Il est nécessaire d'élaborer une norme internationale servant de référence pour les normes relatives à la nutrition, la qualité et la sécurité sanitaire de ces aliments. L'absence de norme a entraîné l'apparition d'entraves commerciales actuelles et potentielles à venir, là où il existe des divergences entre les réglementations nationales. Les nouveaux travaux proposés permettraient aux autorités nationales d'harmoniser leurs réglementations et de faciliter les pratiques équitables dans le commerce alimentaire, ce qui aurait un impact positif à l'échelle mondiale sur l'accessibilité, le coût et la disponibilité de préparations alimentaires complémentaires adéquates sur le plan nutritionnel.

d) Impact à l'échelle mondiale

Les nouveaux travaux proposés sont adaptés pour résoudre un problème mondial de nutrition, comme l'ont établi de nombreuses études récentes menées par des organismes scientifiques et des organisations internationales.

- Un rapport de l'UNICEF de 2021 a révélé que 48% des enfants de ce groupe d'âge n'ont pas le nombre minimal de repas requis et 71% ont une alimentation très peu diversifiée, entraînant une insuffisance nutritionnelle.¹⁷ Le rapport indique en outre que peu de produits abordables sont formulés de manière appropriée dans les pays à faible revenu, ce qui démontre la nécessité d'une norme internationale servant de référence pour la composition nutritionnelle de ces aliments.
- En décembre 2023, une consultation d'experts internationaux organisée par le Forum sur les micronutriments a examiné les recommandations de la directive actualisée de l'OMS et les aspects de la mise en œuvre des systèmes alimentaires pour l'alimentation complémentaire dans les pays à revenu faible et intermédiaire grâce au soutien de l'USAID.¹⁸ Cette consultation a conclu que les systèmes alimentaires ne répondent pas aux besoins des enfants dans les pays à revenu faible et intermédiaire et que deux enfants sur trois du groupe cible ne sont pas en mesure de recevoir une alimentation diversifiée nécessaire à une croissance et à un développement sains au cours de cette période critique du développement.
- Une étude de 2017 a révélé que la plupart des aliments complémentaires enrichis disponibles dans le commerce ne sont pas adéquats sur le plan nutritionnel et qu'une norme internationale pour ces aliments est nécessaire.¹⁹

Les normes internationales fondées sur des données scientifiques servant de référence pour la composition, la sécurité sanitaire et l'étiquetage des préparations alimentaires complémentaires font défaut et il existe une insuffisance nutritionnelle mondiale pour le groupe cible de ces nouveaux travaux proposés. L'élaboration d'une norme internationale pour ces aliments, fournissant des paramètres alimentaires de nutrition, de qualité et de sécurité sanitaire, contribue directement à l'amélioration de la nutrition mondiale du groupe cible.

¹⁷ Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) Fed to Fail? The Crisis of Children's Diets in Early Life. 2021 Child Nutrition Report. UNICEF, New York, 2021.

¹⁸ Forum sur les micronutriments. Making food systems work for complementary feeding in low- and middle-income countries: Meeting report. Washington, D.C.: Forum sur les micronutriments; 2024.

¹⁹ Masters WA, Nene MD, Bell W. Nutrient composition of premixed and packaged complementary foods for sale in low- and middle-income countries: Lack of standards threatens infant growth. *Matern Child Nutr.* 2017; 13:e12421. <https://doi.org/10.1111/mcn.12421>