

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CAC/45 INF/2

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

#### APPUI SCIENTIFIQUE DE LA FAO ET DE L'OMS AU CODEX: RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS ET LES QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

(Document établi par la FAO et l'OMS)

##### Contenu du présent document

<b>PARTIE I:</b>	RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES
<b>PARTIE II:</b>	QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

#### PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES

1. **La fourniture d'avis scientifiques se poursuit à un rythme accéléré.** Malgré les impératifs que les restrictions liées à la pandémie ont continué à imposer en ce qui concerne le format des réunions, la FAO et l'OMS n'ont pas cessé de mettre au point les avis scientifiques demandés. Grâce aux contributions de l'Australie, du Canada, des États-Unis d'Amérique, du Japon et de l'Union européenne, qui ont été fortement appréciées, les activités ont pu se poursuivre sur un rythme élevé. En outre, **ces activités ont pu être réalisées car le programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques fait partie des hautes priorités de la FAO et de l'OMS**, qui ont pris conscience de l'importance d'une base scientifique solide pour toutes les normes du Codex. La Commission du Codex Alimentarius (la Commission) reste le premier bénéficiaire du programme conjoint de la FAO et de l'OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques, dont les résultats sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. En outre, d'autres institutions du système des Nations Unies (le Programme alimentaire mondial, par exemple) sollicitent des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS dans le cadre de leur programme conjoint. Les produits de ce programme sont aussi mis à profit par les États Membres de la FAO et de l'OMS pour étayer la prise de décisions fondées sur la science s'agissant des questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux niveaux national et régional. On trouvera ci-après un résumé des avis scientifiques fournis au cours de la période 2021-2022, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC44 INF/2).

#### **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)**

2. Depuis la dernière session de la Commission, trois réunions du JECFA ont eu lieu en ligne (à savoir, les 93<sup>e</sup>, 94<sup>e</sup> et 95<sup>e</sup> sessions). Ces réunions ont porté sur les additifs alimentaires, les contaminants et les médicaments vétérinaires.

3. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 93<sup>e</sup> session (consacrée aux contaminants), 24, 25, 29, 30 mars et 1<sup>er</sup> avril 2022<sup>1</sup>.** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux contaminants dans les aliments. L'objectif de la réunion était d'évaluer la sécurité sanitaire de certains contaminants présents dans les aliments, en particulier les trichotécènes T-2 et HT-2 et le 4,15 diacétoxyscirpénol (DAS). L'évaluation de l'exposition et la caractérisation chimique avaient déjà été réalisées à la 90<sup>e</sup> session du Comité. Le but de cette réunion était donc d'examiner les données toxicologiques sur les trichotécènes T-2 et HT-2 et le DAS et de conduire une évaluation de la sécurité sanitaire et une réévaluation de l'exposition alimentaire simultanée.

<sup>1</sup> <https://www.fao.org/3/cb9478en/cb9478en.pdf>.

4. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 94<sup>e</sup> session (consacrée aux médicaments vétérinaires), réunion en ligne, 16-27 mai 2022<sup>2</sup>.** Le Comité avait pour tâche de continuer à définir des principes pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, pour l'établissement des doses journalières admissibles (DJA) et des doses de référence aiguës (DRfA) et pour la formulation de recommandations sur les limites maximales de résidus (LMR) lorsque les médicaments examinés sont administrés à des animaux destinés à l'alimentation conformément aux bonnes pratiques en matière d'utilisation de médicaments vétérinaires; d'évaluer la sécurité sanitaire des résidus de certains médicaments vétérinaires; et de donner suite à des demandes spécifiques du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF). Au total, quatre médicaments vétérinaires ont été évalués par le Comité.

5. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 95<sup>e</sup> session (consacrée aux additifs alimentaires), 6-17 juin 2022 plus une journée supplémentaire pour l'adoption du rapport le 22 juin 2022.** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques et à des évaluations de l'exposition alimentaire et élaboré des spécifications pour neuf additifs alimentaires, a révisé les spécifications d'un autre additif alimentaire et a évalué la sécurité sanitaire de deux agents aromatisants.

6. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) – Prochaine réunion.** La 96<sup>e</sup> session du JECFA, qui sera consacrée aux additifs alimentaires, aura lieu du 27 juin au 6 juillet 2023, à Genève. Cette réunion se tiendra dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. La liste des substances qu'il est prévu d'évaluer comprend un additif alimentaire, l'aspartame (SIN 951), ainsi que 15 agents aromatisants, qui feront l'objet d'une évaluation complète, et deux additifs alimentaires et huit agents aromatisants, dont on révisera uniquement les spécifications.

7. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).** Une deuxième réunion consacrée aux additifs alimentaires est envisagée à l'automne 2023, afin d'évaluer un additif alimentaire, le dioxyde de titane (SIN 171). Cette réunion se tiendra dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. Dans l'optique de cette évaluation, la FAO et l'OMS travaillent actuellement sur un document d'orientation qui pourra être utilisé par le JECFA et d'autres comités FAO/OMS d'experts pour les substances chimiques dont l'évaluation des risques demande d'étudier les aspects liés aux nanomatériaux.

#### ***Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)***

8. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), en ligne, 6-17 septembre et 4-7 octobre 2021<sup>3</sup>.** Les participants ont évalué 15 pesticides, dont 11 ont fait l'objet d'une évaluation toxicologique. Cinq nouveaux composés et la réévaluation périodique de deux composés étaient à l'ordre du jour. Les participants ont établi les DJA et les DRfA, ont estimé les LMR et ont recommandé au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) de les utiliser. Une estimation de la concentration médiane de résidus en essais contrôlés (MREC) et de la concentration maximale de résidus, qui servira de base pour l'estimation des expositions alimentaires, a également été effectuée. En outre, les participants ont apporté des réponses à sept formulaires de notification de réserve communiqués par le Comité sur les résidus de pesticides.

9. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), 13-22 septembre 2022, Rome (Italie).** Lors de la première réunion en présentiel après l'assouplissement des restrictions liées à la covid-19, on prévoyait d'évaluer 35 pesticides, dont 11 nouveaux composés, 4 au titre de la réévaluation périodique et 20 au titre de nouvelles utilisations.

#### ***Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)***

10. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la prévention et la maîtrise des risques microbiologiques associés aux fruits et légumes frais (première partie: procédures administratives, champ d'activité/objectifs de la réunion, collecte de données; deuxième partie: principes généraux et fruits et légumes frais), en ligne, 26 et 28 juillet 2021 (première partie) et du 20 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021 plus une journée supplémentaire le 4 octobre 2021 (deuxième partie).** L'objectif de la réunion était de recenser et d'examiner des mesures pertinentes ayant trait à la maîtrise des risques microbiologiques associés

<sup>2</sup> [https://www.who.int/publications/m/item/ninety-fourth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/ninety-fourth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-(jecfa)).

<sup>3</sup> <https://www.fao.org/3/cb8313en/cb8313en.pdf>.

aux fruits et légumes frais, prêts à consommer et très peu transformés, y compris les légumes-feuilles, de la production primaire jusqu'aux points de vente. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>4</sup>.

**11. Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la prévention et la maîtrise des risques microbiologiques associés aux fruits et légumes frais (troisième partie: graines germées), en ligne, 22, 23, 24, 29 et 30 novembre 2021.** L'objectif de cette réunion était de réunir à nouveau une partie des membres du Comité d'experts, afin qu'ils recensent et examinent des mesures pertinentes ayant trait à la maîtrise des risques microbiologiques associés aux graines germées, de la production primaire jusqu'aux points de vente. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>5</sup>.

**12. Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la prévention et la maîtrise des risques microbiologiques associés aux fruits et légumes frais (quatrième partie: interventions sur des produits spécifiques), en ligne, du 16 mai au 3 juin 2022.** L'objectif de cette dernière réunion était de convoquer à nouveau le Comité d'experts, afin qu'il recense et examine des interventions pertinentes sur des produits spécifiques parmi tous les autres fruits et légumes frais, de la production primaire jusqu'au point de vente. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>6</sup>.

### ***Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires***

**13. Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires, deuxième partie: examen et établissement de niveaux seuils pour les allergènes prioritaires présents dans les aliments, réunion de suivi en ligne consacrée au lait et au sésame, 15 mars 2022.** La deuxième Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires s'est tenue du 15 mars au 2 avril 2021. Le principal objectif de la deuxième réunion était d'établir des niveaux seuils pour les allergènes prioritaires présents dans les aliments. Lorsque les données sur le lait et le sésame ont été examinées au cours de la deuxième réunion, en 2021, le Comité d'experts a constaté que d'importantes données n'avaient pas encore été intégrées à la modélisation de la distribution des doses. Le Comité d'experts est convenu qu'il faudrait envisager d'inclure ces données et qu'il se réunirait à nouveau afin d'établir des niveaux seuils (valeurs des doses de référence, DRf) pour le lait et le sésame lorsque les analyses mises à jour seraient disponibles. Compte tenu de l'approche adoptée lors de la réunion de 2021, le Comité d'experts a examiné les analyses mises à jour des données sur le sésame et le lait et a recommandé des DRf pour ces produits. Le résumé de la réunion est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>7</sup>.

**14. Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires, troisième partie: examen et établissement d'un étiquetage de précaution indiquant les allergènes prioritaires présents dans les aliments, réunion en ligne, 18-29 octobre et 3 novembre 2021.** Le but de cette troisième réunion était d'évaluer les éléments probants qui justifieraient un étiquetage de précaution. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>8</sup>.

---

<sup>4</sup> <https://www.fao.org/3/cb7664en/cb7664en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>.

<sup>5</sup> <https://www.fao.org/3/cb8201en/cb8201en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>.

<sup>6</sup> <https://www.fao.org/3/cc2007en/cc2007en.pdf> et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-microbiological-hazards-in-fruits-vegetables-part4-summary-report.pdf?sfvrsn=d8813293\\_5](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-microbiological-hazards-in-fruits-vegetables-part4-summary-report.pdf?sfvrsn=d8813293_5).

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/3/cb9312en/cb9312en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/03/15/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part2-review-and-establish-threshold-levels-in-foods-of-the-priority-allergens>.

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/3/cb7971en/cb7971en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>.

### **Autres activités**

15. **Consultation spéciale d'experts de la FAO sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments cellulaires, organisée en collaboration avec l'OMS, 1<sup>er</sup>-4 novembre 2022.** La production d'aliments cellulaires (<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/crosscutting-and-emerging-issues/cell-based-food/fr/>), également appelée agriculture cellulaire, consiste à cultiver des cellules isolées d'animaux, puis à les transformer afin de créer des produits alimentaires comparables aux versions animales correspondantes, notamment de la viande, de la volaille, des produits aquatiques, des produits laitiers ou des œufs. La production d'aliments cellulaires se déroule souvent dans des conditions contrôlées et le produit alimentaire le plus connu fabriqué avec cette technologie est la viande cellulaire. L'environnement commercial des aliments cellulaires connaît une expansion rapide, plusieurs entreprises développant toutes sortes de produits dans le monde entier. Les premières croquettes de poulet cellulaires, par exemple, ont été approuvées à Singapour en décembre 2020. La FAO, en collaboration avec l'OMS, a organisé une consultation d'experts de trois jours et demi à Singapour, du 1<sup>er</sup> au 4 novembre 2022. L'objectif global de la consultation d'experts est d'élaborer un document rassemblant des connaissances techniques récentes sur les questions de sécurité sanitaire liées à la production d'aliments cellulaires, au moyen d'un processus d'élicitation d'experts. Lors de la consultation, qui sera la première étape de l'initiative, on se concentrera sur le recensement des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, tandis que les autres questions légitimes sur le sujet seront évoquées. Avant la consultation d'experts, la FAO, en collaboration avec le Ministère de la santé d'Israël, organisera le 7 septembre 2022 une table ronde des parties prenantes à laquelle seront invités des responsables du développement et des producteurs de produits alimentaires cellulaires, y compris d'ingrédients et de matériel, afin qu'ils se penchent sur différents processus de production et sur des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.

### **Activités ad hoc de la FAO sur les microplastiques dans les aliments**

16. La FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits, sur la contamination par les microplastiques tout au long des chaînes de valeur alimentaires et sur la migration des plastiques depuis des matériaux et des emballages en contact avec les aliments, et qui présente une analyse de la littérature scientifique existante au sujet de la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Ce processus jette les bases de futurs exercices d'évaluation des risques et a permis d'obtenir des informations pouvant servir à l'élaboration d'options de gestion des risques. Le rapport, qui a été étoffé lors d'une réunion d'experts tenue en janvier 2022, sera publié en 2022. On trouvera de plus amples informations sur ces activités dans le document intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS».

### **Activités ad hoc de l'OMS sur l'exposition alimentaire aux microplastiques et l'exposition à leur inhalation**

17. Les microplastiques présents dans l'environnement sont des contaminants émergents qui ont fait naître une grande inquiétude dans l'opinion publique, font l'objet de nombreuses questions adressées par les États Membres à l'OMS et suscitent des interrogations récurrentes dans les médias quant aux risques qu'ils posent pour la santé humaine. Consciente de cet intérêt, l'OMS a fait le point sur les connaissances relatives aux microplastiques présents dans l'eau de boisson et a évalué leurs risques pour la santé humaine en 2019. Afin de poursuivre ses efforts d'évaluation des risques sanitaires associés à l'exposition aux microplastiques, l'OMS a élargi le périmètre de son évaluation, qui ne porte plus uniquement sur l'eau de boisson, mais sur l'ensemble de l'environnement, y compris l'exposition via les aliments, les sols, l'eau et l'air. L'évaluation de l'exposition alimentaire et de l'exposition à l'inhalation a débuté en 2019 par une première consultation d'experts, qui a été suivie, en 2022, d'une évaluation d'experts finale. Le rapport, qui sera bientôt publié, résume les connaissances actuelles sur les risques pour la santé humaine qui découlent de l'exposition aux microplastiques présents dans l'environnement.

### **Activités ad hoc de l'OMS sur les dioxines et les composés de type dioxine**

18. Depuis le début des années 1990, l'OMS organise des réunions d'experts dans le but d'harmoniser les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) pour les dioxines et les composés de type dioxine au niveau international et, ainsi, de formuler des recommandations à l'intention des autorités nationales de réglementation. Les FET les plus récents pour les dioxines et les composés de type dioxine ont été établis par l'OMS en 2005. Comme de nouvelles données suggèrent de mettre à jour les FET de l'OMS qui datent de 2005, l'OMS a créé un groupe consultatif d'experts internationaux qui fournit à l'OMS des avis sur le type de données nécessaires pour déterminer les nouvelles valeurs des FET. L'OMS, en collaboration avec l'Autorité européenne de sécurité des aliments et des consultants externes, a rassemblé les données dont les experts de l'OMS auront besoin pour déterminer les nouvelles valeurs des FET. Une consultation d'experts visant à réévaluer les FET pour les dioxines et les composés de type dioxine aura lieu en octobre, cette année. Les résultats de cette réunion, y compris les valeurs nouvelles et mises à jour des FET pour les dioxines et

les composés de type dioxine, seront publiés après la réunion. Les valeurs nouvelles et mises à jour des FET seront utilisées par le JECFA lors d'une prochaine réunion pour réévaluer les dioxines et les composés de type dioxine.

#### **Activités ad hoc de la FAO sur les systèmes de notification électronique pour le contrôle des aliments**

19. Plus d'un tiers des exportations agroalimentaires mondiales ont lieu aujourd'hui dans le cadre de chaînes de valeur mondiales. La complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire et l'importance croissante du commerce agroalimentaire mondial rendent plus difficile la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Pour cette raison, de nombreux pays ont mis en œuvre des systèmes de contrôle des importations agroalimentaires plus rigoureux, tandis que d'autres pays ont besoin d'assistance pour développer les leurs. À cette fin, la FAO a mis au point des orientations techniques sur la mise en œuvre des systèmes de notification électronique pour le contrôle des aliments. Le document est disponible à l'adresse suivante: <https://doi.org/10.4060/cc0850en>. On trouvera des informations complémentaires sur ces activités dans le document intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS».

#### **Réunion ad hoc technique conjointe AIEA/FAO sur la marche à suivre pour évaluer les besoins en protéines et la qualité des protéines et mettre au point une base de données sur la digestibilité et la qualité des protéines**

20. Pour atteindre les cibles mondiales en matière de nutrition, il est crucial de définir précisément la quantité et la qualité des protéines nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels humains et de bien décrire les protéines apportées par les denrées alimentaires et l'alimentation. Les avis scientifiques sur l'évaluation de la qualité des protéines sont également utiles dans le cadre de l'élaboration des normes et des directives du Codex Alimentarius ayant trait à l'alimentation. Plus précisément, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a examiné à plusieurs reprises la question de la qualité des protéines présentes dans les denrées alimentaires et l'alimentation. Des données normalisées sur la qualité des protéines présentes dans les aliments pourraient permettre d'éclairer le dialogue sur les recommandations en matière de besoins en protéines pour tous les groupes d'âges, en particulier les trois premières années de la vie. La FAO, en collaboration avec l'AIEA, organisera une réunion technique de quatre jours à Vienne, du 10 au 13 octobre 2022. Le principal objectif de la réunion est d'examiner et de mettre à jour les données et les méthodes qui concernent l'évaluation des besoins en protéines et de la qualité des protéines et de mettre au point un cadre pour le développement d'une base de données sur la digestibilité des protéines, afin de faciliter le dialogue sur l'évaluation de la qualité des protéines et de la quantité de protéines suffisantes chez différentes populations.

#### **Activités ad hoc conjointes de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson**

21. De nouvelles données sont disponibles au sujet des risques et des bienfaits de la consommation de poisson. La FAO et l'OMS ont donc lancé une mise à jour du *rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson* publié en 2010. À cette fin, une consultation d'experts sera organisée afin d'établir un cadre pour l'évaluation des bienfaits ou risques nets de la consommation de poisson pour la santé et de donner à la Commission du Codex Alimentarius des informations qui lui permettront d'orienter ses travaux sur la gestion des risques en tenant compte des données existantes sur les bienfaits de la consommation de poisson. On trouvera d'autres informations sur ces activités dans le document intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS».

#### **Activités ad hoc conjointes FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des algues**

22. La culture et l'utilisation des algues devraient se développer et, dans un avenir proche, devenir des piliers importants d'une sécurité alimentaire durable et d'une économie aquatique robuste. La présence de risques liés aux algues peut être conditionnée par de nombreux facteurs. Toutefois, on manque encore, d'une manière générale, de législations et de documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues marines. Cela étant, la FAO et l'OMS ont élaboré un document de référence qui recense les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à la consommation d'algues et de plantes aquatiques. Le document, qui a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en octobre 2021, sera publié courant 2022. La FAO et l'OMS ont considéré qu'il était utile de mettre au point des orientations du Codex à ce sujet, qui a été présenté au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, à sa 35<sup>e</sup> session, lequel est convenu d'envisager de futurs travaux dans ce domaine, sur la base du document de référence. On trouvera de plus amples informations sur ces activités dans le document intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS».

### **Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS**

#### **Acides gras saturés, acides gras trans, teneur totale en lipides, acides gras polyinsaturés, glucides, utilisation d'édulcorants non sucrés et utilisation de succédanés de sel à faible teneur en sodium**

23. La version finale des directives sur la teneur totale en lipides, les acides gras saturés et les acides gras trans a été présentée au Comité d'examen des directives en août 2022, pour approbation finale. Le projet de directives sur l'utilisation d'édulcorants non sucrés a été lancé en juillet 2022 aux fins d'une consultation publique. Les observations communiquées dans ce cadre sont en cours d'examen et il est prévu que la version finale du projet de directives soit présentée au Comité d'examen des directives en septembre/octobre 2022, pour approbation finale.

24. Le projet de directives sur les glucides, les acides gras polyinsaturés et l'utilisation de succédanés de sel à faible teneur en sodium est en passe d'être achevé et sera publié en vue d'une consultation publique avant la fin de l'année 2022.

#### **Modes d'alimentation**

25. L'examen systématique ayant été mené à terme, le Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles le passera en revue et formulera ses recommandations lorsqu'il se réunira à la fin de 2023.

### **Sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS**

26. Le sous-groupe sur les mesures politiques a commencé en 2018 des travaux sur des directives concernant les politiques relatives à l'environnement alimentaire, à savoir les politiques d'étiquetage nutritionnel, les politiques de protection des enfants contre les effets néfastes de la promotion des produits alimentaires, les politiques fiscales et tarifaires et les politiques d'alimentation et de nutrition scolaires. En 2022, il a débuté de nouveaux travaux sur un cinquième type de politiques, celles qui concernent l'étiquetage des menus, afin d'améliorer l'environnement alimentaire en dehors du domicile, et a lancé un appel à auteurs en vue de la conduite d'un examen de cadrage qui devrait avoir lieu d'ici à la fin de l'année et servira à orienter la formulation des principales questions et du champ d'application qui guideront l'examen systématique des données visant à éclairer la mise au point des recommandations.

27. Après les deux réunions en présentiel qui ont eu lieu en 2018 et 2019, trois réunions se sont tenues en ligne en 2021, en raison de la pandémie de covid-19, afin de poursuivre la mise au point des directives qui n'avaient pas été achevées. Lors de la première de ces trois réunions, tenue en mars 2021, le sous-groupe sur les mesures politiques a passé en revue les éléments issus d'un examen systématique (présenté en vue de sa publication) et d'un examen des facteurs contextuels<sup>9</sup> et a formulé des recommandations sur les politiques d'alimentation et de nutrition scolaires; lors de la deuxième réunion, tenue en juillet, il s'est penché sur deux examens systématiques<sup>10</sup>, un examen descriptif<sup>11</sup> et un examen des facteurs contextuels<sup>12</sup> et a formulé des recommandations sur les politiques de protection des enfants contre les effets néfastes de la promotion des produits alimentaires et, lors de la troisième réunion, il a passé en revue les éléments issus de deux examens systématiques<sup>13</sup> et un d'examen des facteurs contextuels et a mis au point le projet final de recommandations sur les politiques fiscales visant à promouvoir une alimentation saine.

28. Le projet de directives sur les politiques de protection des enfants contre les effets néfastes de la promotion des produits alimentaires a été publié en juillet 2022 aux fins d'une consultation publique. Les observations communiquées sont examinées actuellement, avant la mise au point définitive des directives. On prépare actuellement une consultation publique au sujet du projet de directives sur les politiques fiscales, laquelle se tiendra ces prochaines semaines.

### **Mise à jour FAO/OMS des besoins en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants âgés de 0 à 4 ans**

29. Les besoins en vitamines et en minéraux de tous les groupes d'âge qui ont été définis par la FAO et l'OMS n'ont pas été mis à jour depuis 2004. De nouvelles données qui se sont fait jour depuis lors indiquent qu'il

---

<sup>9</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035072>.

<sup>10</sup> <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/obr.13447> et <https://jamanetwork.com/journals/jamapediatrics/fullarticle/2791859>.

<sup>11</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240041783>.

<sup>12</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035041>.

<sup>13</sup> <https://jamanetwork.com/journals/jamanetworkopen/fullarticle/2792842> et <https://jamanetwork.com/journals/jamanetworkopen/fullarticle/2792845>.

faudrait peut-être redéfinir les besoins, en particulier ceux des nourrissons et des jeunes enfants, en ce qui concerne certains micronutriments. Partant de ce constat, la FAO et l'OMS ont constitué un groupe d'experts chargé d'entamer la mise à jour des besoins en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants âgés de 0 à 4 ans, et ce tant dans le but d'éclairer la mise à jour prévue des orientations de l'OMS sur l'alimentation complémentaire que de contribuer au travail d'établissement de nouvelles VNR-B (Valeurs nutritionnelles de référence – Besoins) que mène le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour les nourrissons et les jeunes enfants âgés de 6 à 36 mois. Avant de lancer les travaux d'actualisation de ces besoins en nutriment, l'OMS a procédé à une première étude de la littérature scientifique récemment produite sur le sujet et a compilé les directives diététiques nationales de toutes les régions, qui contiennent des informations détaillées sur les besoins en nutriments dans la tranche d'âge concernée. Grâce aux données obtenues à partir de ce travail préparatoire effectué par l'OMS, la FAO et l'OMS ont pu classer par ordre de priorité les nutriments dont les besoins sont à actualiser, le calcium, la vitamine D et le zinc étant les trois premiers concernés. Les deux premières réunions en ligne du groupe d'experts se sont tenues en janvier et juin 2021. Lors des troisième, quatrième, cinquième et sixième réunions, qui ont eu lieu en décembre 2021 et entre mars et juillet 2022, d'autres analyses et des données nouvellement compilées ont été examinées. Pendant ces réunions, les valeurs préliminaires des besoins et des niveaux supérieurs d'apports en calcium ont été déterminées par le groupe d'experts et les méthodes permettant de calculer les valeurs pour le zinc et la vitamine D ont été recensées et étudiées. Les valeurs finales pour les trois nutriments devraient être arrêtées au quatrième trimestre 2022. Grâce à cet effort, plus de 25 examens systématiques et descriptifs ont été réalisés et plusieurs d'entre eux ont été publiés dans des revues à comité de lecture.

### ***Outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale (FAO/OMS GIFT)***

30. L'outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale (FAO/WHO GIFT) est une plateforme en ligne ouverte à tous, hébergée par la FAO et appuyée par l'OMS, qui donne accès à des données quantitatives harmonisées sur la consommation alimentaire individuelle, en particulier dans les pays à revenu faible ou intermédiaire. La plateforme est une base de données qui s'enrichit. En effet, en 2018, FAO/WHO GIFT a reçu un don de la Fondation Bill et Melinda Gates étalé sur quatre ans, destiné à faire de la plateforme un outil mondial solide qui contiendra au moins 50 ensembles de données d'ici à 2022, une prolongation ayant été accordée jusqu'en 2023. FAO/WHO GIFT donne accès à des microdonnées ventilées par sexe et par âge, qui sont utiles dans les domaines de la nutrition et de l'exposition alimentaire. Afin de faciliter l'utilisation de ces données par les décideurs, des données statistiques prêtes à l'emploi axées sur les aliments sont fournies sous forme de graphiques, afin de donner un aperçu clair des principales informations par segments de population et par catégories d'aliments. En matière de suivi des systèmes alimentaires, il y a d'énormes possibilités de synergies entre la plateforme FAO/WHO GIFT et la base de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle chronique (FAO/WHO CIFOCCOss) hébergée par l'OMS, via la Plateforme mondiale sur les données et les informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments (FAO/WHO FOSCOLLAB). De fait, afin de renforcer la cohérence et la fiabilité des évaluations de l'apport en nutriments et de l'exposition alimentaire, tous les corps de données disponibles dans la plateforme FAO/WHO GIFT sous forme de microdonnées sont harmonisés avec le système de classification des aliments et de description FoodEx2. Le système FoodEx2 sert également à classer toutes les microdonnées disponibles dans la base de données WHO GEMS/Food qui ont trait à la présence de produits chimiques dans les aliments. L'association des deux plateformes facilite la conduite d'évaluations précises de l'exposition alimentaire pour grande variété de produits chimiques présents dans l'alimentation, dans toutes les régions du monde. En outre, tous les ensembles de données disponibles dans FAO/WHO GIFT sous forme de microdonnées et qui remplissent les conditions minimales sont actuellement mis à disposition dans la Plateforme FAO/WHO CIFOCCOss, sous forme de statistiques récapitulatives.

31. En ce qui concerne les ensembles de données qui ne sont pas encore disponibles sous forme de microdonnées dans FAO/WHO GIFT, la plateforme propose un inventaire actualisé des enquêtes quantitatives de consommation alimentaire individuelle ayant été menées ou étant menées actuellement dans les pays à revenu faible et à revenu intermédiaire et fournit des informations détaillées sur les enquêtes effectuées dans le cadre des études recensées. La plateforme FAO/WHO GIFT est disponible à l'adresse <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr/>. On trouvera les tableaux de bord de la plateforme FAO/WHO FOSCOLLAB, y compris la base de données CIFOCCOss, à l'adresse <http://apps.who.int/foscollab> et le tableau de bord de la base données GEMS/Food à l'adresse <https://extranet.who.int/gemsfood/>.

### **Établissement du profil toxicologique des composés et évaluation de l'exposition alimentaire subchronique**

32. Conformément aux recommandations du groupe de travail électronique sur l'établissement du profil toxicologique des produits chimiques, la JMPR a décidé en 2019 qu'à l'avenir, elle rendrait compte des estimations de l'exposition alimentaire obtenues à partir des données des enquêtes nationales sur l'alimentation, en plus des résultats de l'apport journalier estimatif international (AJEI), car ces données livrent une estimation plus plausible de l'exposition réelle au sein des différentes populations de la planète. Lorsque les expositions subchroniques correspondant à des niveaux de consommation moyens ou élevés soulèvent des inquiétudes, ces enquêtes fournissent des informations supplémentaires sur les segments de populations concernés qui s'avèrent utiles aux évaluateurs et aux gestionnaires des risques. Les AJEI ne livrent pas ces informations.

### **Évaluation probabiliste de l'exposition alimentaire aiguë aux pesticides**

33. Le Programme mixte FAO/OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques a rassemblé des plans de suivi des pesticides et des données sur la consommation alimentaire individuelle afin de réaliser une évaluation probabiliste de l'exposition aiguë à 47 pesticides disposant d'une dose aiguë de référence. Les données ont été transmises par le Brésil, le Canada, les États-Unis d'Amérique et l'Union européenne. Un comité scientifique a été fondé afin de garantir la qualité et la transparence de l'évaluation, laquelle sera confiée à un consultant indépendant. Il faudra que les résultats contribuent à l'examen de l'équation de l'apport à court terme estimatif international (ACTEI) qui est en cours.

### **Plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés**

34. La plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (FAO GM Foods Platform: <http://www.fao.org/gm-platform>) est une plateforme en ligne simple qui permet de partager des informations sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, conformément aux *Directives du Codex pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné* (CAC/GL 45-2003, annexe 3, adoptées en 2008). En outre, elle permet de mener efficacement l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments en cas de présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombiné dans les aliments. En août 2022, la plateforme hébergeait plus de 1 800 entrées communiquées par 26 Membres, dont l'Union européenne. Toutes les informations sur l'évaluation de la sécurité sanitaire partagées sur la plateforme ont été communiquées officiellement par des membres du Codex et les méthodes d'évaluation sont alignées sur les principes et les directives du Codex dans ce domaine.

### **Activités de la FAO concernant la sécurité sanitaire des aliments et la modification génomique**

35. La FAO a commencé à élaborer un document technique sur la modification génomique et la sécurité sanitaire des aliments en prenant en compte les répercussions de la technologie sur les travaux du Codex Alimentarius. Ce document est de nature technique et s'appuie sur des éléments factuels. Plusieurs experts de la réglementation venant du monde entier ont examiné son contenu. Il devrait être publié courant 2022.

### **Publications**

#### **Publications du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)**

36. Les publications du JECFA sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

37. Publications récentes:

- Rapport succinct de la 95<sup>e</sup> session du JECFA: [https://www.who.int/publications/m/item/ninety-fifth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/ninety-fifth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-(jecfa))
- Rapport succinct de la 94<sup>e</sup> session du JECFA: [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa94-summary-and-conclusions-16to27may2022.pdf?sfvrsn=c1ba8328\\_8&download=true](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa94-summary-and-conclusions-16to27may2022.pdf?sfvrsn=c1ba8328_8&download=true)
- Rapport succinct de la 93<sup>e</sup> session du JECFA: [https://www.who.int/publications/m/item/ninety-third-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/ninety-third-meeting-joint-fao-who-expert-committee-of-food-additives-(jecfa))
- Évaluation de la sécurité sanitaire de certains additifs alimentaires: document préparé par le JECFA, à sa 92<sup>e</sup> session. JECFA, Monographie n° 83. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240048379>
- Recueil de spécifications relatives aux additifs alimentaires, 91<sup>e</sup> session. FAO JECFA, Monographie n° 26, 2021: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4737en>



- Évaluation des résidus de certains médicaments vétérinaires dans les aliments – Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) – 88<sup>e</sup> session, 2019, FAO JECFA, Monographie n° 24 <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9167en>

### Publications de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

38. Les publications de la JMPR sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/jmpr/fr/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpr\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpr))

39. Publications récentes:

- FAO et OMS. 2022. *Rapport 2021 - Résidus de pesticides dans les aliments - Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides*. Rome. <https://www.fao.org/3/cb8313en/cb8313en.pdf>
- FAO et OMS. 2021. *Rapport 2021 - Résidus de pesticides dans les aliments. Réunion extraordinaire conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides*. Rome. <https://www.fao.org/3/cb6975en/cb6975en.pdf>
- Résidus de pesticides dans les aliments - 2021. Réunion extraordinaire conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Évaluation, partie I – Résidus <https://www.fao.org/3/cb6974en/cb6974en.pdf>
- Résidus de pesticides dans les aliments, 2021. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Évaluation, partie I – Résidus <https://www.fao.org/3/cb9480en/cb9480en.pdf>
- Résidus de pesticides dans les aliments, 2019. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Évaluation, partie II – Toxicologique. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240012592>.  
Résidus de pesticides dans les aliments, 2019: évaluations toxicologiques / réunion extraordinaire conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides, Gatineau (Canada), 7-17 mai 2019. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241655347>

### Publications des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

40. Les publications des JEMRA sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)/microbiological-risk-assessment-series](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra)/microbiological-risk-assessment-series)

41. Publications récentes:

- FAO et OMS. 2022. *Ranking of low-moisture foods in support of microbiological risk management: rapport de la réunion et examen systématique*. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 26. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0763en>.
- FAO et OMS. 2022. *Microbiological hazards in spices and dried aromatic herbs: rapport de la réunion*. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 27. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8686en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240045187>.
- FAO et OMS. 2021. *Safety and quality of water used with fresh fruits and vegetables*. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 37. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/3/cb7678en/cb7678en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240030220>.

### Autres publications

- FAO et OMS. 2022. *Risk assessment of food allergens: part 1: review and validation of Codex Alimentarius priority allergen list through risk assessment*. rapport de la réunion. Série «Sécurité sanitaire et qualité des aliments», n° 14. Disponible aux adresses suivantes:

<https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB9070EN> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>.

- FAO. 2021. *Risk profile - Group B Streptococcus (GBS) – Streptococcus agalactiae sequence type (ST) 283 in freshwater fish*. Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb5067en> (Fiche de quatre pages disponible à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>).
- FAO. 2022. *Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children* (en cours de publication).
- FAO. 2022. *Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children* (en cours de publication).
- FAO. 2021. *Manuel sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la protection des consommateurs*.

### Prochaines réunions

42. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la maîtrise des *Salmonella spp.* non typhiques dans la viande de volaille, 12-16 septembre 2022, Genève, OMS.** L'objectif de la réunion est de recenser et d'examiner les mesures pertinentes permettant de maîtriser les *Salmonella spp.* non typhiques, de la production primaire jusqu'à la consommation de la viande de volaille.

43. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Rome (Italie). 12-23 septembre 2022.** Dans le cadre de la réunion, il était prévu d'évaluer 20 composés, dont huit nouveaux composés et trois composés au titre de la réévaluation périodique.

44. **Atelier conjoint FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments. Honduras, 11-13 octobre 2022.** Le but de cet atelier est de travailler sur les critères microbiologiques en fonction des données recueillies par le Honduras, de mener un essai pilote de l'arbre de décision des JEMRA<sup>14</sup> sur des produits frais locaux et de promouvoir les connaissances scientifiques issues des JEMRA auprès des pays membres.

45. **Réunion ad hoc d'experts de l'OMS sur la mise à jour des valeurs des facteurs d'équivalence de toxicité fixées par l'OMS en 2005 pour les dioxines et les composés de type dioxine.** La réunion a pour objectif d'harmoniser les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) pour les dioxines et les composés de type dioxine au niveau international et, ainsi, de formuler des recommandations à l'intention des autorités nationales de réglementation.

46. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments, 24-28 octobre 2022, Rome, FAO.** Le but de la réunion est de mener une évaluation complète des risques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments, du stade de la production jusqu'au stade de la consommation. L'évaluation portera, entre autres, sur les types d'aliments suivants: les légumes-feuilles, le melon cantaloup, les légumes surgelés (les pois et le maïs, par exemple) et les produits de la mer prêts à consommer susceptibles de contenir des *L. monocytogenes*, comme le saumon ou le flétan gravlax (mariné dans un mélange de sucre et de sel).

47. **Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires: quatrième partie, examen des ingrédients qui ne sont pas concernés par l'étiquetage des allergènes prioritaires, 14-18 novembre 2022.** La réunion consistera à évaluer quels sont les ingrédients qui ne sont pas concernés par l'étiquetage des allergènes prioritaires.

48. **Groupe mixte d'experts FAO/OMS chargé des besoins en nutriments pour les enfants âgés de 0 à 4 ans, octobre 2022.** Le groupe examinera les résultats des examens systématiques mis à jour et calculera sur cette base les besoins et les limites supérieures d'apport en vitamine D et en zinc.

---

## PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

49. Les prévisions de dépenses exposées ici ont été calculées en tenant compte des demandes d'avis scientifiques formulées par divers organes subsidiaires du Codex. Cette section récapitule les coûts de la fourniture des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS au Codex en 2020-2021, sur la base des dépenses inscrites au budget. Les informations définitives sur les dépenses 2022-2023 seront publiées début 2024.

---

<sup>14</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca6062en>.

## Budget de l'OMS

50. À l'OMS, la majorité des crédits alloués aux activités et aux dépenses de personnel liées à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et sur la nutrition proviennent des contributions volontaires à objet désigné versées par des États Membres et d'autres donateurs, tandis qu'une partie des dépenses de personnel sont financées par des contributions volontaires préétablies sans objet désigné. La fourniture d'avis scientifiques concernant la salubrité des aliments et la nutrition est assurée par le Département de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments, qui fait partie de la Division de l'amélioration de la santé des populations.

51. Pendant l'exercice biennal 2020-2021, les dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex se sont élevées à 6 millions d'USD, répartis comme suit: 1 672 517 USD dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 761 197 USD et dépenses afférentes aux activités: 911 320 USD) et 4 379 038 USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 2 753 332 USD et dépenses afférentes aux activités: 1 625 706 USD) (y compris les activités pertinentes et connexes de fourniture d'avis scientifiques et d'élaboration de directives dans ce domaine).

52. Pour l'exercice biennal 2022-2023, le budget des dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex s'élève à 4,6 millions d'USD, dont 2 548 219 USD pour la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 1 708 219 USD et dépenses afférentes aux activités: 840 000 USD) et 2 107 187 USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 1 247 187 USD et dépenses afférentes aux activités: 860 000 USD). Une rallonge budgétaire est prévue en 2023, afin de couvrir l'accroissement des activités de fourniture d'avis scientifiques.

53. En juillet 2022, les États-Unis, le Japon, l'Union européenne, Irish Aid, la Fondation Bill et Melinda Gates, la Fondation Eleanor Crook, la Direction suisse du développement et de la coopération et Vital Strategies avaient versé des contributions volontaires pour appuyer les travaux d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition. L'Union européenne s'est également engagée à verser des fonds pour le programme de sécurité sanitaire des aliments et les autres Membres sont vivement encouragés à suivre cet exemple.

54. Les activités de l'OMS relatives à la fourniture d'avis scientifiques sont fortement tributaires des contributions à objet désigné qui sont versées par un petit nombre d'États Membres et que l'Organisation reçoit avec reconnaissance, en particulier l'appui fourni de longue date par les États-Unis d'Amérique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et par le Japon dans le domaine de la nutrition.

## Budget de la FAO

55. À la FAO, les fonds alloués aux dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex proviennent du budget ordinaire (Programme de travail et budget) et de ressources extrabudgétaires. La fourniture d'avis scientifiques au Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments est assurée par différentes unités et divisions de la FAO, notamment la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments, la Division de la production végétale et de la protection des plantes et la Division des pêches et de l'aquaculture. Les avis scientifiques en matière de nutrition sont fournis, sur demande, par la Division de l'alimentation et de la nutrition.

56. Pendant l'exercice biennal 2020-2021, les dépenses (activités et personnel) liées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex se sont élevées à 4,5 millions d'USD au titre de la sécurité sanitaire des aliments et à 0,6 million d'USD au titre de la nutrition.

57. Au cours de l'exercice biennal 2020-2021, 100 pour cent des dépenses de personnel et 90 pour cent des dépenses liées aux activités effectivement mises en œuvre, soit 4,8 millions d'USD, ont été financées par le budget du Programme ordinaire de la FAO, y compris la hausse de 1 million d'USD prévue dans le Programme de travail et budget 2020-2021 (CL 163/3 par. 30 et CL 164/3 par. 59) au titre des activités de fourniture d'avis scientifiques et d'établissement de normes.

58. Pour l'exercice biennal 2022-2023, le budget des dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex s'élève à 6,8 millions d'USD, dont 6,3 millions USD pour la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 2 121 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 4 138 000 USD) et 0,5 million d'USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 486 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 14 000 USD). Au titre de l'exercice biennal 2022-2023, environ 73 pour cent du budget, soit 4,9 millions d'USD, provient du budget du Programme ordinaire de la FAO. Les 27 pour cent restants sont financés par des contributions extrabudgétaires versées par l'Australie, le Canada et les États-Unis. D'autres ressources extrabudgétaires devraient être ajoutées lors de l'exercice biennal actuel.

59. Le fait que les principales réunions et consultations liées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex (notamment le JECFA, les JEMRA, la JMPR et les JEMNU) soient placées au rang des activités techniques de l'Organisation intégrées dans le Programme de travail et budget de la FAO a permis de garantir une forme

de sécurité budgétaire pour les dépenses hors personnel pendant le présent exercice biennal, ce qui est salué avec reconnaissance.

**Conclusion**

60. Comme expliqué plus haut, la fourniture d'avis scientifiques est financée différemment à l'OMS (financement fortement tributaire des contributions extrabudgétaires) et à la FAO (financement principalement couvert par les contributions ordinaires).

61. Globalement, la contribution de la FAO et de l'OMS à la fourniture d'avis scientifiques représente approximativement 11 millions d'USD par exercice biennal. Pour que le programme mixte de fourniture d'avis scientifiques continue à fonctionner au rythme actuel, il sera essentiel que ce niveau de financement stable et prévisible soit maintenu pour les deux organisations.