



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-quatrième 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.** La FAO et l'OMS ont par exemple lancé d'importants travaux visant à élaborer les avis scientifiques sur la résistance aux antimicrobiens qui ont été demandés, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) continue de se réunir deux fois par an, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPP) et les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) continuent d'avoir lieu plusieurs fois par an, et les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) ont réalisé leurs premiers travaux et se sont tenues en juillet 2019. Cette intensification des activités a été rendue possible par les contributions de l'Australie, du Canada, des États-Unis d'Amérique, du Japon et de l'Union européenne. **Ces activités ont pu être réalisées parce que le Programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques fait partie des hautes priorités de la FAO et de l'OMS**, celles-ci ayant pris conscience de l'importance de faire reposer toutes les normes du Codex sur une base scientifique solide. Toujours très demandés par la Commission du Codex Alimentarius, les avis du Programme d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS 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 (à l'exemple du Programme alimentaire mondial) 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 de bases scientifiques 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 l'exercice 2020-2021, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC43 INF/2).

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

2. Depuis la dernière en date des sessions de la Commission du Codex Alimentarius, trois réunions du JECFA ont eu lieu en ligne (soit JECFA 90, JECFA 91 et JECFA 92). Ces réunions ont traité des additifs alimentaires et des contaminants.

3. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), quatre-vingt-dixième réunion, organisée en ligne, du 26 octobre au 6 novembre 2020 avec une journée supplémentaire pour l'adoption du rapport le 24 novembre 2020<sup>1</sup>:** 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 JECFA a évalué 18 substances susceptibles d'être présentes comme cargaisons précédentes ainsi que les trichotécènes T-2 et HT-2. Le Comité avait pour tâche a) d'élaborer les principes régissant l'évaluation de

<sup>1</sup> [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa90\\_26-october-6-november-2020\\_summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=52aef206\\_5](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa90_26-october-6-november-2020_summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=52aef206_5).

l'acceptabilité des cargaisons précédentes; b) de procéder à des évaluations toxicologiques et d'évaluer l'exposition alimentaire; et c) de procéder à des évaluations toxicologiques et d'évaluer l'exposition alimentaire liée aux contaminants dans les aliments. Il est apparu au cours de la réunion que des contraintes de temps empêchaient de procéder à l'évaluation toxicologique des trichotécènes T-2 et HT-2. En conséquence, l'évaluation toxicologique et l'évaluation du risque global auront lieu lors d'une réunion ultérieure.

4. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), quatre-vingt-onzième réunion, organisée en ligne, 1er-12 février 2021<sup>2</sup>**: 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 JECFA a évalué les contaminants cadmium et alcaloïdes de l'ergot, ainsi que cinq substances susceptibles d'être présentes comme cargaisons précédentes, et a révisé les spécifications applicables aux glycosides de stéviol. Le JECFA avait pour tâche a) de procéder à des évaluations toxicologiques et évaluer l'exposition alimentaire afférente à certains contaminants dans les aliments, et b) de réviser les spécifications de certains additifs alimentaires.

5. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Quatre-vingt-douzième réunion du JECFA, 7-18 juin 2021<sup>3</sup>**: 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 évalué l'exposition alimentaire, élaboré les spécifications de six additifs alimentaires et révisé les spécifications d'un autre groupe d'additifs alimentaires.

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

6. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), en ligne, Genève (Suisse), septembre 2020**: l'ordre du jour de l'évaluation de septembre 2020 au Siège de la FAO de Rome (Italie) a été reporté à 2021. L'évaluation des résidus de pesticides programmés s'est effectuée par les communications écrites d'un comité de lecture extérieur et, lorsque cela s'est avéré possible, par des réunions en ligne qui se sont tenues les 14, 16 et 18 septembre 2020.

7. **Réunion conjointe FAO/OMS extraordinaire sur les résidus de pesticides (JMPR), en ligne, Genève (Suisse), première séance: 17-21 mai 2021 et deuxième séance: 7-11 juin 2021<sup>4</sup>**: cette réunion a évalué 30 composés figurant sur la liste prioritaire du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et a proposé plus de 200 nouvelles limites maximales de résidus (LMR).

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

8. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) relative aux *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) dans la viande et les produits laitiers, réunion en ligne, du 1er au 26 juin 2020**: après avoir déterminé quels aliments étaient le plus fréquemment associés à une pathologie, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a approuvé de nouveaux travaux lors de sa quarante-deuxième session, en juillet 2019, leur objet étant d'élaborer des orientations relatives au contrôle des STEC dans la viande de bœuf, le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru, les légumes-feuilles et les graines germées. À l'appui de ces travaux, la JEMRA a organisé une réunion en ligne qui s'est tenue du 1er au 26 juin 2020. La réunion a porté sur les dangers microbiologiques associés à la viande et aux produits laitiers, et les experts ont examiné les mesures pertinentes de contrôle des STEC avant et après récolte sur les animaux et dans les aliments d'origine animale. Le résumé des actes de cette réunion a été présenté au Groupe de travail électronique du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et le rapport de la réunion est en préparation.

9. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) relative à l'évaluation des risques microbiologiques de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer: attribution, caractérisation et surveillance, réunion en ligne, du 20 octobre au 6 novembre 2020**: le but de cette réunion était d'examiner les données récentes sur *L. monocytogenes* et de déterminer la nécessité de modifier ou de mettre à jour les modèles et outils d'évaluation des risques pour cet agent pathogène, ou d'en élaborer de nouveaux. À l'issue d'un examen approfondi de l'attribution de la source, de la virulence, des programmes de surveillance, des méthodes de laboratoire, de la caractérisation des dangers et de l'évaluation de l'exposition, le groupe d'experts a identifié plusieurs lacunes importantes dans l'actuel modèle FAO/OMS d'évaluation des risques et a collectivement statué sur l'utilité d'une mise à jour du modèle devant permettre la définition de stratégies d'analyse des risques, notamment dans les pays à revenu

<sup>2</sup> [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f\\_5](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5).

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/3/cb5597en/cb5597en.pdf>.

<sup>4</sup> <https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-acceptable-daily-intakes-acute-reference-doses-residue-definitions-recommended-maximum-residue-limits-supervised-trials-median-residue-values-and-other-values-recorded>.

faible et intermédiaire. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration et son résumé est disponible sur le site web FAO/OMS<sup>5</sup>.

**10. Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) relative à la salubrité microbiologique et à la qualité de l'eau utilisée dans la production de produits poissonniers et de produits laitiers, réunion en ligne, du 14 juin au 2 juillet 2021:** cette réunion est la quatrième d'une série ayant pour objet l'examen du caractère approprié et adapté des critères microbiologiques appliqués à l'eau utilisée dans la production alimentaire, et plus spécifiquement les produits des secteurs halieutique et laitier. Les avis scientifiques étayeront les prises de décision dans lesquelles le concept d'adéquation à finalité est appliqué à l'eau utilisée au contact du poisson et dans les produits poissonniers, de leur production primaire à leur vente au détail, et, pour les produits laitiers, de l'extraction du lait à la fabrication du produit.

#### ***Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants***

**11. Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants - première partie: examen et validation de la liste Codex des aliments allergisants prioritaires à l'issue d'une évaluation des risques, réunion en ligne, du 30 novembre au 11 décembre 2020, 28 janvier 2021, 8 février 2021:** l'objet principal de cette première réunion était de valider et de mettre à jour la liste des aliments et des ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en se fondant sur l'évaluation des risques. En s'appuyant sur des évaluations systématiques et approfondies ayant eu recours aux trois critères (taux d'incidence, gravité et puissance), le comité a recommandé l'inscription des produits suivants sur la liste des aliments allergisants prioritaires: céréales contenant du gluten (soit le blé et autres espèces de *Triticum*, seigle et autres espèces de *Secale*, orge et autres espèces de *Hordeum* et leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, sésame, fruits à coque (amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache et noix). Le résumé est disponible sur le site web FAO/OMS<sup>6</sup>. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration.

**12. Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants, deuxième partie: examen et instauration de niveaux seuils pour les aliments allergisants dans la nourriture, réunion en ligne, du 15 mars au 2 avril 2021:** le comité d'experts rassemblé pour la première Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants s'est réuni à nouveau afin d'établir des niveaux seuils pour les aliments allergisants et préconiser des méthodes d'analyse de leur détection dans les aliments et les environnements de transformation des aliments. Le comité d'experts a établi des doses de référence recommandables, à partir de valeurs sanitaires indicatrices devant refléter une gamme d'expositions aux aliments allergisants qui ne présentent pas de risque sanitaire appréciable et pour lesquels des données étaient disponibles. Le résumé est disponible sur le site web FAO/OMS<sup>7</sup>. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration.

#### ***Travaux relatifs aux méthodes d'évaluation des risques***

13. Outre les avis scientifiques demandés directement, les secrétariats de la FAO et de l'OMS s'emploient à mettre à jour les méthodes d'évaluation des risques, en prenant en compte les recommandations des réunions d'experts et les avancées scientifiques les plus récentes. Ce volet des travaux est fondamental pour garantir que les avis scientifiques qui sont émis reposent sur des méthodes et des connaissances scientifiques à jour.

14. Plusieurs activités ont été menées à terme pour couvrir les domaines suivants des méthodes d'évaluation des risques, présentés aux chapitres 4, 5, 6 et 9 de la monographie «EHC 240: Principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments» du programme international d'orientation Critères de santé de l'environnement (EHC).

15. Section 4.5 - Génotoxicité<sup>8</sup>: la section actualisée 4.5 traitant de la génotoxicité, publiée en novembre 2020, sera intégrée dans la version en ligne de EHC 240 dans les prochains mois.

16. Chapitre 5 - Évaluation de la corrélation dose-réponse et détermination de valeurs indicatrices en fonction de critères sanitaires<sup>9</sup>: le chapitre 5 mis à jour, évaluant la corrélation dose/réaction et déterminant des valeurs sanitaires indicatrices, publié en décembre 2020, sera intégré dans la version en ligne de l'EHC 240 dans les

<sup>5</sup> [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/listeria-meeting-summary-and-participantlist-oct-nov-2020.pdf?sfvrsn=eada9f9\\_5](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/listeria-meeting-summary-and-participantlist-oct-nov-2020.pdf?sfvrsn=eada9f9_5).

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf>.

<sup>7</sup> <http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf>.

<sup>8</sup> [https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section4-5-genotoxicity.pdf?sfvrsn=8ec3434\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section4-5-genotoxicity.pdf?sfvrsn=8ec3434_2).

<sup>9</sup> [https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter5-dose-response.pdf?sfvrsn=32edc2c6\\_5](https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter5-dose-response.pdf?sfvrsn=32edc2c6_5).

prochains mois.

17. Chapitre 6 - Évaluation de l'exposition alimentaire aux substances chimiques contenues dans les aliments<sup>10</sup>: le chapitre 6 mis à jour, traitant de l'exposition alimentaire aux substances chimiques contenues dans les aliments, publié en novembre 2020, sera intégré dans la version en ligne de EHC 240 dans les prochains mois.

18. Section 9.1.4.2 Enzymes<sup>11</sup>: la section 9.1.4.2 actualisée qui a trait aux enzymes a été intégrée dans EHC240.

19. Les orientations relatives à l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments (MRA36) actualisent trois précédentes d'orientations (MRA3, MRA7 et MRA17) et les regroupe en un volume qui synthétise l'évaluation des risques microbiologiques<sup>12</sup>.

### **Autres activités**

#### **Contributions à l'harmonisation internationale et mise à jour de la méthode d'évaluation des risques à utiliser par le JECFA et dans la gestion harmonisée des risques. Mise à jour des valeurs 2005 des facteurs d'équivalence de toxicité de l'OMS pour la dioxine et les composés de type dioxine.**

20. 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 la dioxine et les composés de type dioxine au niveau international, et formuler ainsi des recommandations à l'intention des autorités nationales de réglementation. Les FET expriment la toxicité des dioxines, des furanes et des PCB en référence à la forme de dioxine la plus toxique, la 2,3,7,8-TCDD. Les FET les plus récents pour la dioxine et les composés de type dioxine ont été établis par l'OMS lors de consultations d'experts menées en 2005. Depuis cette date, de nouvelles données, qui ont trait notamment aux potentiels toxiques relatifs (REP), ont été publiées et rassemblées dans des bases de données REP. Les facteurs d'équivalence toxique (FET) sont déterminés à l'aide de bases de données qui répondent aux critères établis par l'OMS, en utilisant différents modèles ou points d'extrémité biologiques.

21. Les données nouvelles révèlent la nécessité d'une mise à jour des FET établis par l'OMS en 2005 et l'OMS a mis en place un groupe consultatif d'experts internationaux à cet effet. Ces experts aideront l'OMS à définir les critères à retenir pour l'utilisation de la base de données REP. L'OMS travaillera en collaboration avec l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) à la gestion des aspects techniques de la manipulation de la base de données REP. Après que l'EFSA aura compilé les données de la base de données REP, et dans le respect des critères établis par l'OMS, celles-ci seront exploitées par l'OMS pour réévaluer les FET. La base de données REP affinée devrait être prête à l'automne 2021, l'OMS organisera alors des consultations d'experts en vue de réévaluer les FET pour la dioxine et les composés de type dioxine.

#### **Travaux de la FAO établissant un profil de risque pour le streptocoque de groupe B (SGB) *Streptococcus agalactiae* de séquence type (ST) 283, présent dans les poissons d'eau douce**

22. Le streptocoque de groupe B (SGB), *Streptococcus agalactiae* de séquence type 283 (ST283) a été à l'origine de l'unique foyer de maladie invasive d'origine alimentaire causé par des SGB, signalé à Singapour en 2015. Des études ultérieures ont révélé que le SGB ST283 est courant parmi les GBS pathogènes présents chez les humains et chez le tilapia en Asie du Sud-Est depuis plus de vingt ans, mais qu'il demeure pratiquement inexistant en dehors de cette région. Compte tenu du caractère inédit de ce foyer épidémique, la FAO a dirigé une consultation d'experts en 2020-2021 destinée à élaborer un profil de risque qui synthétise les connaissances actuelles et permette d'identifier leurs lacunes s'agissant de la présence du SGS ST283 dans la filière du poisson d'eau douce en Asie du Sud-Est. Le profil de risque est disponible à la lecture sur divers supports électroniques ici <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5067en> et une fiche de quatre pages est aussi disponible ici: <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>.

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

##### **Acides gras saturés, acides gras trans, teneur totale en lipides, glucides et édulcorants sans sucre**

23. Quatre réunions du sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé ont eu lieu depuis 2019: les treizième, quatorzième, quinzième et seizième réunions, dont les trois dernières se sont tenues en ligne. Lors de ces réunions, le NUGAG a examiné les données scientifiques issues des examens systématiques actualisés dont ont fait l'objet les acides gras saturés, les acides gras trans, la teneur totale en lipides et les édulcorants non sucrés et en a tiré des recommandations concernant l'ensemble de ces nutriments et les

<sup>10</sup> [https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter6-dietary-exposure.pdf?sfvrsn=26d37b15\\_6](https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter6-dietary-exposure.pdf?sfvrsn=26d37b15_6).

<sup>11</sup> [https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section9-1-4-2-enzymes.pdf?sfvrsn=e238e86e\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section9-1-4-2-enzymes.pdf?sfvrsn=e238e86e_2).

<sup>12</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024892>.

glucides (y compris les fibres alimentaires); dans ce travail, le NUGAG, tout en tenant compte du caractère probant des données scientifiques recueillies, a aussi recouru à certains critères supplémentaires, à savoir le bilan des bénéfices et des dommages mis en évidence, les valeurs et les préférences, les incidences en termes de ressources, le degré de priorité des problèmes, l'équité et les droits fondamentaux, l'acceptabilité et la faisabilité. L'élaboration d'orientations relatives à l'ensemble de ces nutriments est en voie d'achèvement, à la suite d'un appel public à commentaires sur le projet d'orientation relatif aux teneurs totales en lipides qui a eu lieu en avril 2021 et des appels à commentaires sur les glucides et les édulcorants non sucrés prévus pour la fin 2021.

### **Acides gras polyinsaturés**

24. Lors de la treizième réunion, une étude a été effectuée des données scientifiques produites par un examen Cochrane mis à jour des effets de l'absorption d'acides gras polyinsaturés n-3 sur les pathologies cardiovasculaires; et ont été présentés et passés en revue plusieurs examens systématiques récemment publiés qui ont trait à des effets sur la santé imputables à l'absorption d'acides gras polyinsaturés n-3 (diabète, cancer, fonctions neurocognitives et dépression) jugés importants par le NUGAG. Les données scientifiques issues d'un autre examen Cochrane, ayant évalué les effets de l'absorption d'acides gras polyinsaturés n-3 sur la santé des femmes enceintes, ont quant à elles fait l'objet d'un examen préliminaire. Les éléments produits par deux autres examens systématiques évaluant les effets sur la santé de l'absorption d'acides gras polyinsaturés n-3 chez les femmes enceintes et les enfants seront examinés et les recommandations y afférentes parachevées lors de la réunion du NUGAG qui se tiendra en ligne à la fin de 2021.

### **Habitudes alimentaires**

25. L'examen systématique ayant été mené à terme, ses résultats seront passés en revue et le NUGAG formulera ses recommandations lorsqu'il se réunira en ligne à la fin de 2021.

### **Succédanés de sel à faible teneur en sodium**

26. Les questions afférentes à l'utilisation de succédanés de sel à faible teneur en sodium, conçus pour réduire la consommation de sodium/sel, seront abordées à l'effet de répondre aux sollicitations que reçoit l'OMS d'indiquer si la réduction de l'apport en sodium/sel dans les populations serait une démarche efficace en matière de santé publique et en considération du besoin croissant exprimé à cet égard. Le NUGAG examinera les données scientifiques issues de l'examen systématique actualisé et formulera des recommandations lors de sa prochaine réunion qui doit se tenir fin 2021.

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

27. Le NUGAG élabore actuellement quatre orientations intéressantes les politiques publiques: les règles d'étiquetage nutritionnel; les principes relatifs à la protection des enfants contre les effets néfastes des opérations commerciales ayant des produits alimentaires pour objet; la fiscalité et les politiques de prix appliquées aux produits d'alimentation; les mesures touchant l'alimentation et la nutrition dans le cadre scolaire. Faisant suite à la première réunion de décembre 2018, la deuxième réunion s'est tenue en décembre 2019, durant laquelle le NUGAG a examiné les projets d'examen systématique et formulé des projets de recommandations sur les règles d'étiquetage nutritionnel, les mesures visant à restreindre les opérations commerciales sur des produits alimentaires et les mesures fiscales en matière d'alimentation; il a également défini leur champ d'application après en avoir débattu et déterminé les questions PICO (Population, Intervention, Comparateur, Résultat) et les résultats prioritaires devant guider la réalisation des examens systématiques, le but étant de formuler ultérieurement les recommandations composant les orientations sur les politiques alimentaires et nutritionnelles applicables dans le cadre scolaire.

28. Une série de réunions s'est tenue en 2021, celles-ci étant organisées en ligne en raison de la pandémie de covid-19, leur but étant d'avancer dans l'élaboration des orientations dont le parachèvement est en instance. Durant la troisième réunion, qui s'est tenue en ligne les 8, 10 et 12 mars 2021, le NUGAG s'est penché sur les données scientifiques issues de l'examen systématique et a formulé des recommandations sur les politiques alimentaires et nutritionnelles en milieu scolaire; durant la quatrième réunion, qui s'est elle aussi tenue en ligne les 5, 6 et 9 juillet 2021, le NUGAG s'est penché sur les données scientifiques issues de l'examen systématique et a formulé des recommandations sur les politiques visant à protéger les enfants des effets néfastes des opérations commerciales ayant des produits alimentaires pour objet. En outre, la cinquième réunion, dont la tenue est programmée les 13, 14 et 17 septembre 2021, doit examiner les données de l'examen systématique de l'efficacité des mesures fiscales et formuler le projet final de recommandations relatives aux mesures fiscales promouvant une alimentation saine.

29. En appui à l'élaboration d'orientations visant quatre mesures destinées à améliorer l'environnement alimentaire, ont été réalisés des examens des facteurs contextuels qui portaient sur les valeurs, les incidences en termes de ressources (dont les coûts et le rapport coût-efficacité des interventions), l'équité et les droits fondamentaux; l'acceptabilité, celle-ci reflétant les points de vue, les attitudes et les opinions des consommateurs, des pouvoirs publics et du secteur de l'alimentation et leur adhésion aux mesures concernées; et la faisabilité, soit celle d'élaborer, de mettre en œuvre, d'administrer, de surveiller, d'évaluer et d'appliquer les mesures envisagées. Dans les travaux de formulation des recommandations, ces examens des facteurs contextuels sont complémentaires aux éléments attestant l'efficacité des mesures préconisées.

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

30. Les besoins en vitamines et en minéraux de toutes les tranches d'âge, définis par la FAO et l'OMS, n'ont pas été mis à jour depuis 2004. Les données apparues depuis invitent à redéfinir les besoins en certains micronutriments, notamment chez les enfants. 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, avec pour double objectif d'éclairer la mise à jour prévue des orientations de l'OMS sur l'alimentation complémentaire et de contribuer au travail d'établissement de nouvelles VNR-B (Valeurs nutritionnelles de référence – Besoins) qui a été confié au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois. Préalablement au lancement des travaux d'actualisation de ces besoins en nutriments, l'OMS a procédé à une première étude de la littérature scientifique récemment produite sur le sujet et compilé des recommandations nutritionnelles nationales de toutes régions comportant des informations détaillées sur les besoins en nutriments dans la tranche d'âge concernée. Grâce aux données recueillies à l'issue 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. En s'appuyant sur les résultats des examens exploratoires, le cahier des charges a été défini, comportant la grille PICO (Population, Intervention, Comparateur, Résultat) des questions clés, destiné à encadrer les travaux des examens systématiques jusqu'à leur achèvement en 2020. Une réunion en ligne a eu lieu en janvier 2021 aux fins d'examiner les résultats des examens systématiques et une réunion de suivi, où il a été débattu des données supplémentaires demandées pour le zinc, s'est tenue en juin 2021; durant celle-ci, le groupe d'experts a sollicité des analyses et des données supplémentaires. Entre-temps, les examens systématiques révisés pour le calcium et la vitamine D ont été menés à bien. Des réunions supplémentaires, destinées à mener à leur terme les travaux portant sur les trois nutriments, sont prévues à l'automne 2021. Alors que les travaux sur les trois premiers nutriments étaient en cours, ont été entamés ceux portant sur quatre autres nutriments – le fer, la vitamine A, les folates et le magnésium –, par la constitution d'un nouveau groupe d'experts et la commande d'examens exploratoires sur ces quatre nutriments, cette dernière tâche s'étant achevée en juillet 2021. Une réunion en ligne, ou séance de travail hors ligne, destinée à définir le cahier des charges des travaux sur ces quatre prochains nutriments, est prévue pour la fin 2021.

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

31. 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 étayée 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. Cette plateforme est un réservoir de données qui ne cesse de croître; 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 corps de données d'ici à 2022. 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 indicateurs prêts à l'emploi axés sur les aliments sont fournis sous forme de graphiques, afin de donner un aperçu clair des principales informations par segments de population et par catégories d'aliments. Il y a d'énormes possibilités de synergie entre la plateforme FAO/WHO GIFT et les tableaux de bord de la Plateforme mondiale sur les données et informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments (FAO/WHO FOSCOLLAB) qu'entretient l'OMS. Aussi, afin de renforcer la cohérence et la fiabilité des évaluations des apports en nutriments et de l'exposition alimentaire, tous les corps de données disponibles dans FAO/WHO GIFT sous forme de microdonnées sont harmonisés avec le système FoodEx2 de classification et de description des aliments. Le système FoodEx2 sert également à répertorier toutes les microdonnées disponibles sur FAO/WHO FOSCOLLAB qui ont trait à la présence de produits chimiques dans les aliments. Dans toutes les régions du monde, l'association des deux plateformes rendra nettement plus aisées les évaluations précises de l'exposition alimentaire d'un large éventail de produits chimiques présents dans l'alimentation. En outre, tous les corps de données disponibles dans FAO/WHO GIFT sous forme de microdonnées sont actuellement mis à disposition dans FAO/WHO FOSCOLLAB sous forme de récapitulatifs statistiques.

32. En ce qui concerne les corps 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 en cours 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/>. Les tableaux de bord de FAO/WHO FOSCOLLAB sont disponibles ici <http://apps.who.int/foscollab>.

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

33. Conformément aux recommandations du groupe de travail électronique sur l'établissement du profil toxicologique des produits chimiques, la JMPR a décidé en 2019 qu'elle rendrait compte à l'avenir 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 d'informations.

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

34. Le Programme mixte FAO/OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques a réuni 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 pour lesquels il existe d'une dose aiguë de référence. Ces 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, qui sera confiée à un consultant indépendant. Il faudra que les résultats appuient l'examen de l'équation de l'apport à court terme estimatif international (ACTEI) qui est en cours.

### **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 les modifications génomiques et la sécurité sanitaire des aliments en tenant compte des répercussions de la technologie sur les travaux du Codex Alimentarius. Ce document de caractère technique s'appuie sur des éléments factuels. Il devrait être publié fin 2021 ou début 2022.

### **Activités de la FAO concernant la sécurité sanitaire des viandes synthétiques ou viandes reconstituées<sup>13</sup>**

36. En juin 2021, la FAO a commencé à fournir des conseils scientifiques aux pays dans le but de garantir la sécurité des produits reconstitués (viande, chair de volaille, produits de la mer comestibles, produits laitiers et produits à base d'œufs). Depuis 2013, au moins 55 entreprises mettent au point des produits de ce type dans 19 pays différents et 10 pays au moins, principalement des pays à revenu élevé, auraient mis à l'étude des méthodes d'évaluation de leur innocuité et envisageraient d'inscrire des protocoles d'agrément à leur sujet dans leurs réglementations. Alors que les technologies requises sont aisément accessibles dans les pays à revenu élevé, les ressources et les capacités techniques suffisantes pour procéder à l'évaluation de la sécurité sanitaire de ces produits, relativement nouveaux dans de nombreux pays à revenu faible ou intermédiaire, peuvent y poser des difficultés techniques, financières et réglementaires importantes. La FAO, en collaboration avec des organismes partenaires les autorités nationales compétentes en la matière, des universités et établissements de recherche et le secteur privé, préparera donc une synthèse des connaissances techniques actuelles sur la sécurité sanitaire de la viande reconstituée afin d'aider les pays à revenus faibles et intermédiaires à se préparer à traiter ces nouveaux types de produits. Les activités comprendront des consultations mondiales d'experts. Les premiers résultats sont attendus en 2022.

---

<sup>13</sup> Il existe différents termes pour désigner des produits analogues aux produits animaux que sont la viande, la chair de volaille, le poisson, les produits laitiers, et les produits à base d'œufs, obtenus par des techniques de «culture cellulaire». Certains désignent les procédés par lesquels les produits sont obtenus comme «agriculture cellulaire» et les produits eux-mêmes sont appelés «viande synthétique» ou «viande reconstituée», par exemple. Ces produits n'ont pas encore reçu de définition harmonisée au plan international et l'appellation «viande reconstituée» est utilisée à titre provisoire aux fins du présent document.

## **Publications**

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

37. Publications révisées par un comité de lecture extérieur:

- *Alan Chicoine, Holly Erdely, Vittorio Fattori, Anke Finnah, Samuel Fletcher, Markus Lipp, Pascal Sanders, Stefan Scheid*, Assessment of veterinary drug residues in food: Considerations when dealing with sub-optimal data, *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 118, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2020.104806>
- *Luc Ingenbleek, Philippe Verger, Marie-Madeleine Gimou, Abimbola Adegboye, Samson B Adebayo, Sètondji Epiphane Hossou, Abdoulaye Zié Koné, Eric Jazet, Anaclet D Dzossa, Julius Ogungbangbe, Sylvestre Dansou, Zima J Diallo, Petru Jitaru, Thierry Guérin, Lionel Lopes-Pereira, Renwei Hu, Michael Sulyok, Rudolf Krska, Philippe Marchand, Bruno Le Bizec, Sara Eyangoh, Jean Kamanzi, Blaise Ouattara, Caroline Merten, Markus Lipp, Renata Clarke, Jean-Charles Leblanc*, Human dietary exposure to chemicals in sub-Saharan Africa: safety assessment through a total diet study, *The Lancet Planetary Health* 4 (7), e292-e300, [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(20\)30104-2](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(20)30104-2)

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

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

OMS: <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>

39. Publications récentes:

- *Compendium of Food Additive Specifications* (Recueil de spécifications relatives aux additifs alimentaires), quatre-vingt-onzième réunion. FAO JECFA Monographie 26, 2021 <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4737en>
- *Compendium of Food Additive Specifications* (Recueil de spécifications relatives aux additifs alimentaires), quatre-vingt-neuvième réunion. FAO JECFA, Monographie 25, 2021, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb3310en>
- Évaluation de résidus de certains médicaments vétérinaires dans les aliments – Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) – quatre-vingt-huitième réunion, 2019, FAO JECFA, Monographie 24 <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9167en>

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

40. 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/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues>

41. Publications récentes:

- Rapport 2019 de la JMPR. Rapport de la Réunion 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. [https://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/chemical-risks/JMPR\\_2019\\_Sep\\_Report.pdf?ua=1](https://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/JMPR_2019_Sep_Report.pdf?ua=1)  
Pesticide residues in food 2019 - Evaluations part I – Residues, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca7953en>

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

42. Les publications de la 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)

43. Publications récentes:

- Microbiological risk assessment - Guidance for food. Microbiological risk assessment series n° 36) (Série évaluation des risques microbiologiques). <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5006en> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024892>



- Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood. (Progrès scientifiques et outils d'évaluation des risques associés aux produits comestibles de la mer pour *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus*). Microbiological risk assessment series n° 35 (Série évaluation des risques microbiologiques). <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5834en>  
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240024878>
- Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition – Second report. Microbiological risk assessment series n° 29 (Série évaluation des risques microbiologiques). <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb3223en>  
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240019904>
- En résumé: évaluation des risques microbiologiques dans les aliments
  - En arabe, <http://www.fao.org/documents/card/ar/c/cb4709ar>
  - En chinois, <http://www.fao.org/documents/card/zh/c/cb4709zh>
  - En anglais, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4709en>
  - En français, <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb4709fr>
  - En russe, <http://www.fao.org/documents/card/ru/c/cb4709ru>
  - En espagnol, <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4709es>
  - <https://www.who.int/publications/m/item/in-brief-assessing-the-risk-of-microbiological-hazards-in-foods>
- Évaluation des risques microbiologiques (ERM) pour les aliments (Infographie).
  - En arabe, <http://www.fao.org/3/cb5037ar/cb5037ar.pdf>
  - En chinois, <http://www.fao.org/3/cb5037zh/cb5037zh.pdf>
  - En anglais, <http://www.fao.org/3/cb5037en/cb5037en.pdf>
  - En français: <http://www.fao.org/3/i7865fr/i7865fr.pdf>
  - En russe, <http://www.fao.org/3/cb5037ru/cb5037ru.pdf>
  - En espagnol, <http://www.fao.org/3/cb5037es/cb5037es.pdf>
  - [https://www.who.int/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-\(mra\)-for-food](https://www.who.int/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-(mra)-for-food)
- Risk-based examples and approach for control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat, édition révisée. Microbiological risk assessment series n° 25 (Série évaluation des risques microbiologiques). <http://www.fao.org/tenure/resources/results/card/en/c/CB1672EN>  
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240012431>

#### Publications des Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU)

##### 44. Publications récentes:

- Rapport des JEMNU sur les facteurs de conversion de l'azote en protéines des ingrédients à base de soja et des ingrédients à base de lait utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite:  
FAO: <http://www.fao.org/publications/card/en/c/CA8805EN>  
OMS: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240000216>
- Nitrogen and protein content measurement and nitrogen to protein conversion factors for dairy and soy protein-based foods: a systematic review and modelling analysis  
FAO: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8862en>  
OMS: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516983>

## Autres publications

- FAO. 2021. Profil de risques établi par la FAO - Streptocoques du groupe B (SGB) - *Streptococcus agalactiae* de séquence type (ST) 283, présent dans les poissons d'eau douce Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb5067en> (Fiche de quatre pages disponible à <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>)
- FAO. 2021. Examen des méthodes de détermination des valeurs de référence de l'apport nutritionnel pour nourrissons du deuxième âge et jeunes enfants (en cours de publication)
- FAO.2021. Calcul des scores d'acides aminés corrigés de la digestibilité des protéines dans les préparations de suivi pour jeunes enfants (en cours de publication)
- FAO.2021. Manuel sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la protection des consommateurs (en cours de publication)
- FAO. 2020. Guide FAO de classement des risques pour la sécurité sanitaire des aliments au niveau national N°10, série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Rome <https://doi.org/10.4060/cb4121en>.
- Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants première partie: examen et validation de la liste Codex des aliments allergisants prioritaires dressée à l'issue d'une évaluation des risques. Résumé et conclusions. <http://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf>  
[https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a\\_7](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a_7)
- Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants. deuxième partie: examen et instauration de niveaux seuils de présence des aliments allergisants prioritaires dans la nourriture <http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf>  
[https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-20aug2021.pdf?sfvrsn=915a8417\\_8](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-20aug2021.pdf?sfvrsn=915a8417_8)

## Prochaines réunions

45. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la prévention et la maîtrise des risques microbiologiques dans les fruits et les légumes frais, 26 et 28 juillet 2021, du 20 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021, 22-26 novembre 2021:** dans le cadre de cette réunion, les experts identifieront et caractériseront les fruits et légumes frais et les combinaisons de dangers microbiologiques très préoccupants pour la santé publique; ils se pencheront sur les mesures d'atténuation et les interventions utilisées à différents points de la filière alimentaire et évalueront leur efficacité à réduire les dangers microbiologiques dans le commerce.

46. **Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants: troisième partie: examen et instauration de niveaux seuils pour les aliments allergisants dans la nourriture, réunion en ligne, 18-29 octobre 2021:** Cette réunion sera axée sur l'évaluation des données scientifiques à l'appui d'un étiquetage de précaution.

47. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), en ligne. 6-17 septembre 2021:** l'ordre du jour de 2020 a été reporté à 2021. En outre, l'évaluation d'une nouvelle liste de composés est prévue en 2021. La FAO et l'OMS examineront conjointement les options des ordres du jour de 2020 et de 2021. La priorité sera donnée à l'achèvement des évaluations inscrites à l'ordre du jour de 2020 qui se présentent sous forme de projets avancés concernant les volets toxicologie et résidus.

48. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Rome (Italie). 12-23 septembre 2022:** les experts procéderont aux évaluations des composés inscrites aux ordres du jour de 2020 et 2021 et ayant été reportées.

49. **Groupe d'experts chargé des besoins en nutriments pour enfants de 0 à 4 ans, octobre 2021:** le groupe d'experts examinera les résultats des examens systématiques mis à jour et en déterminera les besoins et les limites supérieures d'apport pour le calcium, la vitamine D et le zinc.

## **PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES**

50. 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 2020-2021 seront publiées début 2022.

### **Budget de l'OMS**

51. À l'OMS, la majorité des crédits octroyés aux activités et aux dépenses de personnel afférentes à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition provient de contributions volontaires préaffectées que versent des États Membres et d'autres donateurs, tandis qu'une partie des dépenses de personnel est financée par des contributions volontaires non préaffectées. 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 au sein de sa Division de l'amélioration de la santé des populations.

52. Pendant l'exercice biennal 2020-2021, les dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex se sont élevées à 6,8 millions d'USD, répartis comme suit: 2 726 000 USD dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 1 377 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 1 349 000 USD) et 4 085 250 USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 2 295 250 USD et dépenses afférentes aux activités: 1 790 000 USD) (comprenant les activités pertinentes et connexes de fourniture d'avis scientifiques et d'élaboration d'orientations dans ce domaine).

53. En juillet 2021, des contributions volontaires aux travaux d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition avaient été effectuées par 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; l'Union européenne a aussi récemment annoncé un apport de fonds au programme de sécurité sanitaire des aliments et les autres États Membres sont vivement encouragés à suivre cet exemple.

54. Les activités de l'OMS relatives à la fourniture d'avis scientifiques dépendent largement de contributions préaffectées émanant d'un petit nombre d'États Membres et que l'organisation reçoit avec reconnaissance, en particulier celles que fournissent de longue date les États-Unis d'Amérique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et le Japon dans celui de la nutrition.

### **Budget de la FAO**

55. À la FAO, les crédits affectés aux dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex sont inscrits au budget ordinaire (Programme de travail et budget) et proviennent pour une part de ressources extrabudgétaires. La fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments au Codex 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, la Division des politiques et de l'économie de la pêche et de l'aquaculture et la Division de la production et de la santé animales. Dans le domaine de la nutrition, les avis scientifiques sont fournis, à la demande, par la Division de l'alimentation et de la nutrition.

56. Pour l'exercice biennal 2020-2021, le budget des dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex s'élève à 6,4 millions d'USD, dont 5 824 000 USD pour la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 2 342 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 3 483 000 USD) et 575 000 USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 533 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 42 000 USD). Il est à noter que les montants alloués au Programme ordinaire 2020-2021 et cités dans le présent document tiennent compte de la hausse d'un million d'USD prévue dans le Programme de travail et budget pour 2020-2021 (CL 163/3<sup>14</sup> paragraphe 30 et CL 164/3<sup>15</sup> paragraphe 59) au titre des activités de fourniture d'avis scientifiques et d'établissement de normes. Cette somme représente une augmentation de deux pour cent par rapport aux fonds alloués en 2018-2019 (CX/CAC 19/42/14 paragraphes 2.7 et 2.8).

57. Dans l'exercice biennal 2020-2021, environ 80 pour cent du budget, soit 5,117 millions d'USD, sont financés sur le budget du Programme ordinaire de la FAO. Les 20 pour cent restants sont financés par des contributions extrabudgétaires versées par le Canada et les États-Unis d'Amérique. À l'heure où nous rédigeons ce rapport, les ressources extrabudgétaires engagées pour l'exercice biennal 2020-2021

<sup>14</sup> Cent soixante-troisième session du Conseil de la FAO: <http://www.fao.org/3/mz825fr/mz825fr.pdf>.

<sup>15</sup> Cent soixante-quatrième session du Conseil de la FAO: <http://www.fao.org/3/nc436fr/nc436fr.pdf>.

représentent environ 138 pour cent des ressources extrabudgétaires dépensées au titre de la fourniture d'avis scientifiques pendant l'exercice biennal 2018-2019. D'autres ressources extrabudgétaires devraient s'y ajouter lors de l'exercice biennal courant.

58. Le statut d'activités techniques de l'Organisation reconnu aux principales réunions et consultations consacrées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex, notamment celles du JEFCA, de la JEMRA et de la JMPR, et signalé comme tel dans le Programme de travail et budget de la FAO, procure une sécurité budgétaire aux dépenses hors personnel dans le présent exercice biennal et sa reconnaissance est fortement appréciée.

### **Conclusion**

59. 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 majoritairement pris en charge par des contributions ordinaires).

60. Globalement, le coût de la participation de la FAO et de l'OMS à la fourniture d'avis scientifiques est sensiblement équivalent à 13,2 millions d'USD par exercice biennal. Pour que les activités du programme mixte de fourniture d'avis scientifiques conservent leur rythme actuel, le maintien de ce niveau de financement stable et prévisible s'avère d'une importance particulière.