



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Trente-troisième session

27-31 mai 2024

QUESTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET À LA QUALITÉ DES ALIMENTS AU SEIN DE LA RÉGION

(Document établi par la FAO et l'OMS)

I. INTRODUCTION

1. La sécurité sanitaire des aliments est étroitement liée à toutes les composantes des systèmes agroalimentaires et contribue directement à une alimentation saine et nutritive pour tous. Les systèmes agroalimentaires ne cessent d'évoluer sous l'effet du changement climatique, de la mondialisation et des nouvelles technologies, et doivent se transformer pour répondre notamment à l'épuisement des ressources, aux inégalités croissantes et aux instabilités géopolitiques. Tous ces facteurs peuvent amener à de nouvelles opportunités ou à de nouveaux défis en matière de gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments et pour les travaux du Codex.

2. Le présent document met en évidence les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments au sein de la région Europe, notamment les questions émergentes¹. Il vise à fournir le contexte nécessaire pour définir les problèmes et les besoins de la région en termes de normes et de systèmes de contrôle des aliments. Il cherche ainsi à stimuler les débats qui sont également pertinents pour éclairer les activités de renforcement des capacités et les orientations stratégiques de la FAO et de l'OMS à l'intention des pays de la région.

II. STRATÉGIES POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS AU SEIN DE LA RÉGION

3. L'Union européenne (UE) a adopté la stratégie «de la ferme à la table»² afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments ainsi que la santé des animaux et des végétaux tout au long de la chaîne agroalimentaire. La politique de sécurité sanitaire des aliments³ est axée sur l'efficacité des systèmes de contrôle alimentaire dans les États membres de l'UE, la gestion des relations internationales avec les pays tiers et les organisations internationales en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, la santé et le bien-être des animaux, l'alimentation animale et la santé des végétaux, ainsi que la gestion des relations avec l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Le programme relatif au Marché unique de l'UE (2021-2027) en matière de sécurité sanitaire des aliments a pour objectifs spécifiques de prévenir et d'éradiquer les maladies et les organismes nuisibles, de promouvoir une production et une consommation alimentaires durables, d'améliorer l'efficacité, l'efficience et la fiabilité des contrôles officiels et de soutenir les politiques visant à améliorer le bien-être des animaux⁴.

¹ Le terme «questions émergentes» utilisé dans le présent document fait référence à la définition figurant dans les enquêtes du Codex en 2019: «Il s'agit de questions nouvelles ou auxquelles on ne s'attendait pas. Pour le moment, on ne constate pas nécessairement leurs effets, mais ces questions pourraient faire évoluer les choses. Le recensement de ces questions permettra de fournir des orientations et un appui aux pays lorsque ceux-ci seront confrontés à des questions qui pourraient avoir une incidence sur le plan de la réglementation.» https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-706-31%252FWD%252Ffeu31_03f.pdf

² https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

³ https://food.ec.europa.eu/index_en#:~:text=The%20European%20Commission%20aims%20to.ensuring%20an%20effective%20internal%20market

⁴ https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/future-food-safety-budget-and-policy/food-safety-future-eu-budget-2021-2027_en#food-safety-as-part-of-the-single-market-programme

4. L'EFSA est l'organisme indépendant chargé de l'évaluation des risques et du conseil scientifique au sein de la région Europe. La stratégie 2027⁵ de l'EFSA définit les objectifs stratégiques suivants: 1) fournir des avis scientifiques fiables et communiquer sur les risques qui existent de la ferme à la table; 2) assurer la préparation aux besoins futurs en matière d'analyse des risques; 3) responsabiliser les individus et garantir la souplesse de l'organisation.

5. L'**Union économique eurasiatique** inclut la sécurité sanitaire des aliments parmi les priorités de ses orientations stratégiques pour le développement de l'intégration économique eurasiatique jusqu'en 2025⁶. La mise à jour des exigences sanitaires, épidémiologiques et hygiéniques relatives à la sécurité sanitaire des produits sur la base de la recherche, y compris l'analyse du risque d'effets nocifs des facteurs environnementaux sur la santé humaine, est mentionnée dans les orientations stratégiques. À titre d'exemple, l'Union économique eurasiatique a récemment modifié la réglementation technique relative aux exigences en matière de sécurité sanitaire des additifs alimentaires, des arômes et des auxiliaires technologiques, en supprimant 19 éléments de la liste des additifs alimentaires autorisés et en ajoutant six éléments nouveaux⁷.

6. Les Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments 2022-2031 et la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030, pertinentes pour la région, sont présentées dans le document CX/EURO 24/33/6, qui fournit également des informations sur les travaux menés par la FAO et l'OMS au sein de la région.

III. SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET NUTRITION

7. Selon le rapport *Regional Overview of Food Security and Nutrition 2023*⁸ (vue d'ensemble régionale de la sécurité alimentaire et de la nutrition), 11,9 pour cent de la population de la région Europe se trouvait en situation d'insécurité alimentaire modérée ou grave en 2022, soit 4,7 millions de personnes de moins qu'en 2021. La prévalence du retard de croissance et de l'émaciation chez les enfants de moins de 5 ans au sein de la région est inférieure aux estimations mondiales et le taux d'allaitement maternel exclusif (47,7 pour cent) s'améliore. Toutefois, la prévalence de la surcharge pondérale chez les enfants de moins de 5 ans reste supérieure (7,1 pour cent) aux estimations mondiales (5,6 pour cent). L'obésité chez les adultes (25,3 pour cent) est en hausse dans tous les pays et se situe systématiquement au-dessus du niveau mondial.

8. Le coût moyen d'une alimentation saine en 2021 était de 3,20 USD en parité de pouvoir d'achat (dollars PPA) par personne et par jour, ce qui dépasse (de 1,6 pour cent) les chiffres enregistrés en 2020. En moyenne, une alimentation saine coûte moins cher dans la région Europe que dans le reste du monde, la moyenne mondiale étant de 3,66 dollars PPA par personne et par jour.

9. Selon les résultats de l'enquête Eurobaromètre 2022 consacrée à la sécurité sanitaire des aliments (*Eurobarometer on Food Safety in the EU 2022*)⁹, le nombre de répondants indiquant le coût comme étant l'un des principaux facteurs lors de l'achat d'aliments a augmenté dans 21 États membres de l'UE depuis 2019. La plupart des citoyens de l'UE se soucient tout autant d'avoir un régime alimentaire sain que des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. Les principaux facteurs influençant les décisions prises par les citoyens de l'UE pour leurs achats alimentaires sont le coût (54 pour cent), le goût (51 pour cent), la sécurité sanitaire des aliments (46 pour cent) et la teneur en nutriments (41 pour cent), tandis que l'environnement et le climat (16 pour cent), ainsi que l'éthique et les croyances (15 pour cent) sont les moins cités, même s'ils demeurent significatifs. Des enquêtes de suivi menées auprès de sept pays en phase de préadhésion à l'UE¹⁰ révèlent des niveaux de préoccupation similaires à la moyenne enregistrée dans l'UE en ce qui concerne le coût (53 pour cent). La sécurité sanitaire des aliments constitue une préoccupation légèrement plus importante lors des décisions d'achat dans ces pays (52 pour cent), tandis que le goût (40 pour cent) et la teneur en éléments nutritifs (35 pour cent) sont des préoccupations moins marquées.

10. Pour résoudre les problèmes de sécurité alimentaire et de nutrition, il convient de réorienter les politiques alimentaires et agricoles de manière à tenir compte du «triple défi» auquel sont confrontés les systèmes agroalimentaires: accroître l'accessibilité financière à des régimes alimentaires sains, garantir de meilleurs

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2021-07/efsa-strategy-2027.pdf>

⁶ https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/820/Strategy_2025.pdf

⁷ <https://eec.eaeunion.org/en/news/vneseny-izmeneniya-v-tekhreglament-o-bezopasnosti-pishchevykh-dobavok-aromatizatorov-i-tehnologiche/>

⁸ <https://www.fao.org/3/cc8608en/cc8608en.pdf>

⁹ https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-09/EB97.2-food-safety-in-the-EU_report.pdf

¹⁰ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/more-food-safety-insights-eu-pre-accession-countries>

moyens de subsistance aux agriculteurs et améliorer la durabilité de l'environnement. Pour y parvenir, des **recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments**¹¹ sont essentielles car elles fournissent des orientations reposant sur des données probantes qui permettent d'intervenir pour promouvoir la santé en général et prévenir les maladies chroniques, et de déterminer les changements qu'il convient d'apporter dans l'ensemble du système alimentaire afin que des aliments diversifiés et nutritifs soient à la fois disponibles et d'un prix abordable.

11. Dans la région Europe, 34 pays (67 pour cent) ont élaboré ou révisé leurs recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments depuis 2021. Plusieurs sont en cours d'élaboration avec le soutien de la FAO, en utilisant la nouvelle méthodologie de la FAO et sur la base de données scientifiques actualisées. Ces recommandations sont généralement utilisées en tant que documents d'éducation et d'information sur les politiques en vue d'améliorer la nutrition et la santé générale des consommateurs. Plus récemment, il a été question d'**intégrer la notion de durabilité dans les recommandations nutritionnelles** afin de sensibiliser le public à l'empreinte environnementale des régimes alimentaires et aux possibilités de la réduire, comme le prévoit la nouvelle méthodologie de la FAO. Les recommandations nutritionnelles comprennent une «optique systémique» et permettent l'alignement et la cohérence des politiques, stratégies et programmes visant à promouvoir une alimentation saine et durable par le biais de systèmes alimentaires nationaux, infranationaux et locaux.

IV. INCIDENTS ET ÉPIDÉMIES EN RAPPORT AVEC LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

12. Le rapport d'activité 2020-2021 du réseau INFOSAN de la FAO et de l'OMS¹² donne un aperçu des principaux incidents en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments dans le commerce international des denrées alimentaires, ainsi que des activités et des produits d'information associés au réseau **INFOSAN** en 2020-2021. Au cours de cette période, 133 des 375 incidents (35,5 pour cent) en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments, signalés au réseau INFOSAN, ont été détectés au moyen du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. De manière générale, les principaux facteurs de danger biologique signalés en 2020 et 2021 étaient associés aux micro-organismes pathogènes *Salmonella spp.* (86 incidents), *Listeria monocytogenes* (52), *Escherichia coli* (18) et *Clostridium spp.* (15), au norovirus (8) et au virus de l'hépatite A (7), tandis que les principaux facteurs de dangers chimiques concernaient l'histamine (19), le méthanol (7) et l'oxyde d'éthylène (2). Les facteurs de dangers physiques les plus fréquemment observés étaient les particules de verre (20) et de métaux (10). En 2022, le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux a permis d'enregistrer 4 361 notifications, dont la plupart concernaient des résidus de pesticides (990)¹³. Le nombre croissant de notifications enregistrées par INFOSAN et par le Système d'alerte rapide est également lié à l'utilisation croissante de ces plateformes par leurs membres respectifs et à l'augmentation du nombre de rapports qu'ils soumettent à ces plateformes.

13. Les données recueillies par l'**EFSA** montrent que 27 États membres de l'UE ainsi que le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord ont signalé, en 2022, 5 763 foyers infectieux d'origine alimentaire ayant entraîné 48 605 cas de maladie, 2 783 hospitalisations et 64 décès. La plupart des foyers étaient associés à des infections causées par *Listeria monocytogenes*, *Streptococcus equi*, *Salmonella* et par le norovirus. Les aliments les plus fréquemment responsables des flambées étaient les œufs et les produits à base d'œufs, la viande et les produits à base de viande, le poisson, les crustacés, les coquillages et les mollusques, les légumes et les aliments composés (produits à partir de plusieurs ingrédients). L'EFSA a publié une carte interactive¹⁴ qui présente ces données de manière détaillée.

14. La fraude alimentaire demeure un problème prioritaire pour la région Europe. Les membres ont abordé ce sujet lors de la 31^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe, en soulignant qu'il convenait de le considérer comme faisant partie intégrante des systèmes officiels de contrôle des aliments. Ils ont reconnu la nécessité d'une action renforcée et d'une coopération accrue entre les secteurs et les pays et ont estimé que le Codex pouvait jouer un rôle important dans ce domaine. Les membres sont également convenus de créer un

¹¹ La FAO décrit les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments comme étant des recommandations à plusieurs niveaux, adaptées au contexte, qui permettent aux gouvernements de définir ce qui constitue une alimentation saine à partir de systèmes alimentaires durables, d'aligner les politiques et les programmes en matière d'alimentation et d'aider la population à adopter des modèles et des pratiques alimentaires plus sains et plus durables qui favorisent, entre autres, la durabilité de l'environnement et l'équité socioéconomique. <https://www.fao.org/3/cc9394en/cc9394en.pdf>

¹² <https://www.fao.org/3/cc7238en/cc7238en.pdf>

¹³ https://food.ec.europa.eu/system/files/2023-10/acn_annual-report_2022.pdf

¹⁴ <https://storymaps.arcgis.com/stories/ca42d02e580441b79dfd46a427abaab>

répertoire comprenant les informations disponibles sur la fraude alimentaire et les coordonnées des autorités nationales chargées de la lutte contre la fraude alimentaire, qui pourra être consulté sur la page web du Comité et permettra une mise à jour et un partage continu de l'information¹⁵.

V. AMÉLIORATION DU CADRE INSTITUTIONNEL DU CONTRÔLE ALIMENTAIRE

15. L'amélioration de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments grâce à une meilleure coordination fait l'objet d'un processus continu au sein de la région Europe. Les politiques, les lignes directrices, les normes et les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments doivent être actualisées ou perfectionnées pour répondre à l'évolution des besoins au sein des systèmes agroalimentaires. Plusieurs États membres de la région ont entrepris d'importantes réformes réglementaires, en mettant l'accent sur le renforcement des cadres institutionnels, l'adoption de réglementations fondées sur la science et le passage à des contrôles axés sur les risques dans le cadre d'une approche préventive. Pour ce qui est de l'ampleur, de la rapidité et de l'orientation des réformes en matière de sécurité sanitaire des aliments, celles-ci peuvent également dépendre des priorités politiques et économiques spécifiques à chaque pays (adhésion à l'UE et accords d'association avec l'UE et l'Organisation mondiale du commerce [OMC], appartenance à l'Union économique eurasiatique, par exemple). L'Azerbaïdjan, le Bélarus, la Géorgie et le Tadjikistan se servent actuellement de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments¹⁶ pour analyser leurs performances, définir les domaines à améliorer en priorité et planifier les mesures stratégiques nécessaires.

16. La mise en œuvre de la législation récemment adoptée sur la sécurité sanitaire des aliments et l'adoption tardive de cette législation par les professionnels du secteur alimentaire constituent un défi majeur au sein de la région. La confusion concernant les exigences, les financements nécessaires ou la compréhension technique requise pour la mise en œuvre font partie des problèmes les plus couramment rencontrés. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments ont un rôle crucial à jouer dans le soutien apporté aux professionnels du secteur alimentaire en leur fournissant des avis clairs concernant les exigences à respecter, au moyen de documents d'orientation, de sessions d'information ou de formations directes et de conseils sur mesure. Une communication bien établie entre les inspecteurs et les professionnels du secteur alimentaire pourrait favoriser une culture de l'appréciation et de la motivation plutôt qu'une application stricte de la législation.

17. **Une étude récente réalisée par la Banque asiatique de développement**¹⁷ donne un aperçu des stratégies de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'intention des membres du Programme de coopération économique régionale pour l'Asie centrale¹⁸. L'harmonisation des normes alimentaires avec les recommandations internationales est toujours en cours et comporte des enjeux tels que les différences dans les limites maximales de résidus (LMR) et l'absence de dispositions claires de mise en œuvre, le chevauchement entre les juridictions ou les lacunes dans l'application de la réglementation. Afin que les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments soient mises en œuvre et respectées par les membres du Programme de coopération économique régionale pour l'Asie centrale, le rapport recommande que les programmes stratégiques de la région soient axés sur la mise en place de réformes des réglementations, l'amélioration des infrastructures de laboratoire, le renforcement des capacités des acteurs de la filière à adopter les pratiques internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments et la promotion des réseaux et de la coopération institutionnelle entre pairs. Parmi les recommandations prioritaires figurent le renforcement des capacités en matière de méthodologies des systèmes d'inspection fondés sur les risques, la sensibilisation des parties prenantes à divers niveaux en ce qui concerne les pratiques relatives à la sécurité sanitaire des aliments, l'exploitation des possibilités de mise en réseau, y compris la création d'un groupe régional d'experts en sécurité sanitaire des aliments, et l'importance que revêt le soutien à des investissements spécifiques en faveur de l'harmonisation des cadres régissant la sécurité sanitaire des aliments.

¹⁵ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/en/>

¹⁶ <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-helpdesk/champion/article-detail/food-control-system-assessment-tool/en>

¹⁷ "Strengthening Food Safety Systems in the Central Asia Regional Economic Cooperation (CAREC) Member Countries: Current Status, Framework, and Forward Strategies" <https://www.adb.org/sites/default/files/publication/850436/cwwwp-0111-food-safety-systems-carec-member-countries.pdf>

¹⁸ Les membres du Programme de coopération économique régionale sont l'Afghanistan, le Kazakhstan, l'Ouzbékistan, le Pakistan, la République kirghize, le Tadjikistan et le Turkménistan en Asie centrale, l'Azerbaïdjan et la Géorgie dans le Caucase du Sud, et la Mongolie et la République populaire de Chine en Asie de l'Est.

VI. NUMÉRISATION DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

18. L'utilisation des technologies numériques permet d'améliorer considérablement la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, tant au niveau des autorités publiques que du secteur privé. Un système numérique performant destiné aux fonctions de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires permet de faciliter la collecte rapide d'informations, l'évaluation en temps réel des niveaux de conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'analyse des tendances et des schémas ainsi que la détermination des problèmes émergents. Des capteurs numériques pourraient, par exemple, être utilisés dans les installations de production afin de contrôler les paramètres critiques de sécurité sanitaire et de qualité et de prendre des mesures de précaution en cas de besoin. L'utilisation de systèmes de traçabilité numériques facilite la détection immédiate des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments et le retrait du marché des aliments impropres à la consommation. Les plateformes numériques pourraient également permettre d'améliorer le partage des données entre les laboratoires officiels, ainsi que la formation et l'éducation des différents acteurs, et d'atteindre un public plus large. Les autorités responsables du contrôle aux frontières ont également recours à des outils numériques, notamment la certification électronique, afin de faciliter les flux transfrontaliers de denrées alimentaires et de produits agricoles.

19. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments au sein de la région Europe reconnaissent l'importance des systèmes numériques. Une étude récente menée en Europe¹⁹ montre que 62,5 pour cent des autorités compétentes interrogées utilisent des outils numériques lors des inspections alimentaires. Le passage à des systèmes numériques a soulevé des difficultés, notamment des contraintes financières et techniques, une transition lente en raison de la structure complexe des anciens systèmes et une adoption tardive des systèmes numériques par le personnel. Le passage aux systèmes numériques est principalement motivé par la volonté de normaliser la documentation, d'éviter les doublons et d'améliorer l'efficacité et les procédures d'établissement de rapports.

VII. DÉTERMINATION DES RISQUES ÉVENTUELS POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET PLANIFICATION STRATÉGIQUE AFIN D'Y FAIRE FACE

20. La détection rapide des dangers connus en matière de sécurité sanitaire des aliments et la prévision en temps opportun des risques potentiels permettent aux membres de prendre les mesures nécessaires pour atténuer ces risques et de mettre au point des solutions novatrices pour le contrôle alimentaire²⁰. Les recherches scientifiques menées récemment sur les systèmes d'alerte rapide et les avancées technologiques en cours sont prometteuses, mais leur utilisation est encore limitée. Afin que ces systèmes soient plus efficaces, il est nécessaire d'investir dans la production et l'analyse de données, de les rendre accessibles et utilisables, et de communiquer les risques de manière appropriée. La publication de la FAO intitulée «*Early warning tools and systems for emerging issues in food safety*»²¹ (outils et systèmes d'alerte rapide pour répondre aux problèmes émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments) vise à mieux faire connaître les outils numériques novateurs disponibles fondés sur des données probantes et à fournir des informations techniques d'ordre général à l'appui de leur utilisation, aux fins d'une alerte rapide et dynamique en matière de sécurité sanitaire des aliments.

21. Le réseau d'échange sur les risques émergents (EREN)²² de l'EFSA est actif depuis 2010 et a permis de définir huit types de risques émergents: le nouveau pestivirus ovin étroitement lié au virus de la peste porcine classique; le surdosage en vitamine D dans les compléments alimentaires; le lyssavirus du Caucase occidental; la bactérie *Escherichia albertii* productrice de shiga-toxines; les risques que présente l'huile de coco pour la santé; les éventuels risques émergents liés à la diminution de l'utilisation des pesticides et des engrais; les brevétotoxines dans les coquillages français; et les infections causées par *Mycoplasma bovis*²³.

22. Ainsi, l'agence des normes alimentaires du Royaume-Uni mène des projets dans le cadre du programme consacré aux domaines présentant un intérêt pour la recherche²⁴, afin d'étudier les nouveaux défis à relever et les nouvelles possibilités qui s'offrent dans le système alimentaire. Les résultats de ces travaux permettent d'éclairer les politiques alimentaires et les mesures réglementaires.

¹⁹ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671352300350X>

²⁰ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1466856423001005>

²¹ <https://www.fao.org/documents/card/en?details=cc9162en>

²² <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/emerging-risks>

²³ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2023.EN-8233>

²⁴ <https://www.food.gov.uk/research/emerging-challenges-and-opportunities>

23. Le réseau irlandais de connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments (*Safe Food Knowledge Network Ireland*) a procédé au recensement des problèmes actuels et émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, à savoir la résistance aux antimicrobiens, les bactéries appartenant à l'espèce *Campylobacter*, le changement climatique, les espèces de *Clostridium*, les perturbateurs endocriniens, les virus d'origine alimentaire, les souches pathogènes d'*E. coli*, la bactérie *Listeria monocytogenes*, les toxines marines, les microplastiques, les mycotoxines, les nouvelles chaînes d'approvisionnement (le commerce électronique, la livraison d'aliments à emporter, par exemple), les toxines végétales (notamment, les alcaloïdes) et les résidus de médicaments vétérinaires²⁵.

24. La publication de l'OMS intitulée *Prevention and control of antimicrobial resistance in the food chain: guidance for food safety authorities in Europe*²⁶ (prévention et maîtrise de la résistance aux antimicrobiens dans la chaîne alimentaire: orientations à l'intention des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments en Europe) donne un aperçu du contexte actuel et des évolutions récentes en ce qui concerne la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire dans la région. Elle examine également le rôle des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments dans la réduction de la résistance aux antimicrobiens et fournit des conseils pratiques et actualisés sur la prévention et le contrôle de la résistance aux antimicrobiens à l'interface entre l'animal, l'être humain et l'environnement, dans le cadre de l'approche «Une seule santé».

25. Le rapport *Thinking About the Future of Food Safety*²⁷ (réfléchir à l'avenir de la sécurité sanitaire des aliments) met en évidence les préoccupations potentielles en matière de sécurité sanitaire des aliments au regard de huit grands moteurs et tendances mondiaux, notamment le changement climatique, l'évolution du comportement des consommateurs, les nouvelles sources d'alimentation et les nouveaux systèmes de production, l'agriculture urbaine, la science du microbiome, l'innovation technologique et scientifique, l'économie circulaire et la fraude alimentaire.

26. Le **changement climatique** a des répercussions diverses sur les dangers biologiques et chimiques associés à la sécurité sanitaire des aliments, en raison des changements de température, de la modification des régimes de précipitations et des phénomènes météorologiques extrêmes. Parmi les principaux problèmes relevés figurent la présence accrue de mycotoxines, la distribution géographique de pathogènes d'origine alimentaire et leur persistance, la modification du cycle de vie des organismes nuisibles, la fréquence accrue des proliférations d'algues nuisibles, l'absorption croissante de métaux lourds par les plantes et la bioaccumulation de méthylmercure dans la chaîne alimentaire aquatique²⁸. En Europe, le projet consacré au changement climatique et aux nouveaux risques pour la sécurité sanitaire des aliments (*Climate Change and Emerging risks for Food Safety, CLEFSA*)²⁹ a permis de publier les effets observés particulièrement au sein de l'UE. Le rapport souligne la nature multidisciplinaire des enjeux liés au changement climatique et préconise une approche «Une seule santé» pour aborder les aspects de la sécurité sanitaire des aliments qui y sont associés.

27. Les **préférences des consommateurs** sont un moteur puissant de l'évolution des systèmes agroalimentaires qui incite l'industrie alimentaire à innover en matière de produits, de production et de techniques de conditionnement³⁰. Les préoccupations d'ordre sanitaire, environnemental et éthique conduisent notamment à privilégier les produits à base de plantes, les insectes comestibles, les algues marines et les méthodes visant à réduire le gaspillage alimentaire. Les consommateurs recherchent à la fois une variété d'aliments ethniques et internationaux, ainsi que des produits d'origine locale et dont l'authenticité a été vérifiée. Ces tendances contribuent à faire avancer l'évaluation des risques associés aux nouveaux aliments, la mise à jour des exigences en matière d'étiquetage et l'amélioration de la législation relative au bien-être des animaux. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments au sein de la région s'efforcent de représenter une source d'information fiable pour les consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition. Le baromètre de la sécurité sanitaire des aliments 2022 de l'EFSA indique que les groupes les plus âgés se tournent vers la télévision pour s'informer, tandis que les groupes les plus jeunes consultent les sources d'information en ligne et les médias sociaux. Les deux groupes font confiance aux médecins, aux scientifiques travaillant dans les institutions publiques et aux organisations de consommateurs.

²⁵ <https://storage.ning.com/topology/rest/1.0/file/get/10603758100?profile=original>

²⁶ <https://www.who.int/europe/publications/i/item/9789289058759>

²⁷ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8667en>

²⁸ <https://www.fao.org/3/ca8185en/CA8185EN.pdf>

²⁹ <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/climate-change-and-food-safety>

³⁰ <https://www.fao.org/3/cb8667en/cb8667en.pdf>

28. Les **nouveaux aliments, comprenant la viande synthétique ou les substituts végétaux à la viande**, représentent un domaine de recherche en plein essor. Ils renferment un potentiel commercial pour l'industrie alimentaire et attirent l'attention de la société civile et des décideurs politiques. Si l'opinion publique est partagée à ce sujet, les possibilités offertes par ces produits pour faire face à la pénurie alimentaire et réduire l'empreinte écologique sont reconnues. Parmi les préoccupations pertinentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments figurent le contrôle des dangers à différentes étapes du processus, notamment en ce qui concerne les maladies infectieuses d'origine virale, la contamination par des médicaments vétérinaires et les risques d'allergies³¹. La législation de l'Union européenne met l'accent sur les mesures de précaution et l'évaluation approfondie des risques liés aux nouveaux aliments afin de protéger la santé des consommateurs. Une réglementation claire et la transparence des processus de production visent à renforcer la confiance du public et à favoriser la croissance du marché.

VIII. RECOMMANDATIONS

29. Les membres sont encouragés à:

- i. débattre des enjeux prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein de la région et à échanger des informations à ce sujet;
- ii. partager des exemples de travaux en cours au niveau national pour résoudre ces problèmes;
- iii. suggérer tout travail qu'il serait important de mener dans la région et qui devrait être entrepris par les pays membres, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe, la FAO et l'OMS.

³¹ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2665927124000480#bib96>