



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

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

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'ASIE ET LE PACIFIQUE

Trente-quatrième session

Nadi (Fidji), 9-13 avril 2018

Relever les défis de la sécurité sanitaire des aliments dans la région Asie et Pacifique

Résumé

La sécurité alimentaire, la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments sont indissociables. Les pays de la région Asie et Pacifique et les principaux blocs commerciaux auxquels ils appartiennent, notamment l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE/ASEAN), l'Association sud-asiatique de coopération régionale (ASACR), la sous-région du bassin du Mékong et le Forum des îles du Pacifique, ont clairement défini la sécurité sanitaire des aliments comme un objectif de développement prioritaire pour leurs populations^{1,2,3,4}. Garantir la disponibilité d'aliments sains, nutritifs et diversifiés relève de la responsabilité conjointe des gouvernements, du secteur privé et des consommateurs. Cela exige d'adopter une approche intégrée et fondée sur des éléments scientifiques, «de la fourche à la fourchette», qui s'adapte aux changements et aux évolutions des systèmes agricoles et alimentaires, des technologies, des modes de vie et des politiques commerciales. Les pays de la région se concentrent sur la modernisation de leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments pour assurer la disponibilité d'aliments sains et nutritifs pour les

¹ ASEAN. 2016. *The ASEAN Food Safety Regulatory Framework (AFSRF)* [Le cadre réglementaire de la sécurité sanitaire des aliments] [disponible en ligne à l'adresse: <http://asean.org/storage/2016/08/ASEAN-Food-Safety-Regulatory-Framework.pdf>].

² Banque asiatique de développement. 2017. *Ministers Agree to Step Up Cooperation on Boosting Food Safety in Mekong* [Les ministres s'accordent pour intensifier la coopération en vue de renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans la région du Mékong] [Disponible en ligne à l'adresse: <https://www.greatermekong.org/ministers-agree-step-cooperation-boosting-food-safety-mekong>].

³ ASACR. 2014. *Kathmandu declaration of the eighteenth meeting of the heads of state or government* [Déclaration de Katmandou de la dix-huitième réunion des chefs d'État ou de gouvernement].

⁴ Organisation mondiale de la santé (OMS), FAO, Forum des îles du Pacifique, CPS et UNICEF. 2010. *Report of the Pacific Food Summit* [Sommet du Pacifique sur l'alimentation] [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.wpro.who.int/nutrition/documents/docs/PacificFoodSummitReport.pdf>].

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org.



APRC34

cinq milliards d'habitants que devrait compter la région en 2050. Parallèlement, les nouvelles menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments à cause de la surpopulation, de l'urbanisation, de la pollution de l'environnement, et d'une plus grande proximité entre les populations et les animaux, ainsi que la facilité qu'ils ont à se déplacer en nombre important par-delà les frontières nécessitent d'adopter l'approche globale «Un monde, une santé». À cette fin, la FAO continuera à aider les pays en leur proposant des solutions institutionnelles, réglementaires, facultatives et participatives pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments en faveur d'une alimentation saine et améliorer les échanges de produits agricoles et alimentaires.

Indications que la Conférence régionale est invitée à donner

La Conférence régionale est invitée à:

- donner des indications sur des mesures de cohésion que la FAO pourrait mener pour aider les États Membres à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, et intensifier les échanges commerciaux;
- faire part des actions, des expériences et des connaissances nationales visant à améliorer la sécurité alimentaire des aliments dans l'agriculture et tout le long de la chaîne alimentaire en faveur d'une alimentation sûre et nutritive;
- conseiller la FAO sur le processus d'élaboration d'indicateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments comme mécanisme systématique permettant de suivre les progrès relatifs à l'amélioration des systèmes nationaux de contrôle des aliments; et
- recommander des actions dans le cadre de l'initiative régionale «Un monde, une santé» en vue de renforcer la coopération avec les organes régionaux, les institutions financières internationales et les organisations internationales partenaires pour des investissements à long terme dans la sécurité sanitaire des aliments.

I. Sécurité sanitaire des aliments dans la région Asie et Pacifique

1. En 2015, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a publié un rapport détaillé sur les effets des aliments contaminés sur la santé et le bien-être⁵. Le rapport a montré que près d'une personne sur dix tombe malade chaque année après avoir ingéré des aliments contaminés, et 420 000 d'entre elles en meurent, les régions à faible revenu étant les plus touchées. Les enfants de moins de cinq ans présentent un risque particulièrement élevé, puisqu'ils représentent un tiers des décès. L'étude montre également de fortes disparités entre la sous-région de l'Asie et celle du Pacifique. La charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire était d'approximativement 700 années de vie corrigées du facteur incapacité (AVCI) pour 100 000 habitants dans la première et de 140 à 360 AVCI dans la seconde. Dans la région Asie, les agents étiologiques de maladies diarrhéiques et de maladies infectieuses invasives ont contribué à plus de 80 pour cent de la charge totale de morbidité, le reste étant imputable instamment aux helminthes, aux produits chimiques et aux toxines. Dans la région Pacifique, les causes sont réparties différemment. Les agents étiologiques de maladies diarrhéiques sont responsables d'environ 15 pour cent des maladies d'origine alimentaire, mais jusqu'à 50 pour cent des maladies d'origine alimentaire, sont imputables à des trématodes ou des parasites transmis par les produits de la mer, notamment dans les petits États insulaires en développement. L'approche destinée à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans ces deux sous-régions doit s'attacher à limiter au maximum les risques spécifiques et connus et à assurer des contrôles tout au long des

⁵ OMS. 2015. *WHO estimates of the global burden of food-borne diseases* [Estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire] [Disponible en ligne à l'adresse: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf?ua=1].

chaînes de production et d'approvisionnement, de la fourche à la fourchette, en vue de prévenir les dangers existants et nouveaux.

2. En Asie, comme l'indique l'étude citée précédemment, le manque d'hygiène et d'assainissement, ainsi que le faible niveau de sensibilisation aux bonnes pratiques le long de la chaîne alimentaire, comme les «Cinq clefs pour des aliments plus sûrs», font que *E. coli*, le norovirus, *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp., en particulier, aient été la cause de la majeure partie des maladies d'origine alimentaire. Ces bactéries et virus proviennent de diverses sources du secteur agricole, comme les cultures, le bétail, les produits halieutiques et aquacoles, et les forêts (arbres fruitiers), ainsi que des contaminations croisées d'origine humaine. Les pratiques frauduleuses, notamment l'adultération des aliments et la fraude alimentaire, ainsi que la contamination accidentelle résultant de protocoles sanitaires et sécuritaires défectueux aggravent d'autant cette situation. La présence de contaminants physiques (verre, métal, sciures, par exemple), de populations biologiques indésirables (insectes et bactéries comme *Salmonella* et *E. coli*) et de contaminants chimiques (par exemple, aflatoxines, pesticides, métaux lourds et résidus de médicaments vétérinaires au-dessus des limites maximales de résidus [LMR]) est la preuve de l'insuffisance des mesures sanitaires et phytosanitaires, et du faible degré d'application des mesures réglementaires tout au long de la chaîne allant de la fourche à la fourchette. Outre leurs répercussions sur la santé des consommateurs, les contaminants sont responsables du rejet des produits aux frontières⁶. À titre d'exemple, on peut rappeler le scandale du lait contaminé à la mélamine en Chine, qui avait entraîné la mort d'au moins six nourrissons et l'hospitalisation de milliers d'autres (2008)⁷, la présence de plomb au-dessus des niveaux autorisés dans les nouilles en Inde (2015)⁸ et dans le curcuma en poudre et d'autres épices exportés depuis plusieurs pays asiatiques (2013-2017)⁹. En outre, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), co-hébergé par la FAO et l'OMS, coordonne actuellement des communications visant à rappeler des préparations pour nourrissons dans au moins cinq pays asiatiques, en raison d'une épidémie de salmonellose survenue en France en 2018¹⁰.

3. Dans la sous-région Pacifique, le poisson est la principale source de protéines dans de nombreuses communautés, et beaucoup d'îles font régulièrement face à des épidémies de ciguatera, maladie due à une toxine produite par une micro-algue et présente dans la chair de poissons de récifs. Rien que ces deux dernières années, un grand nombre de cas (de quelques dizaines à plusieurs centaines) d'intoxications causées par la présence de toxines dans le poisson (Fidji, Nauru, Samoa et Tonga), de contamination microbienne des légumes feuilles (Samoa américaines, Fidji, Samoa et Tonga), et d'hépatite (Îles Marshall), ont été signalés. Les risques liés au poisson découlent également d'un stockage inadapté (accumulation d'histamine) et de la pollution environnementale (présence de plomb et de mercure dans les zones de capture et de production). Aux Fidji, on a constaté qu'une mauvaise synchronisation et un contrôle de la température inadapté au moment de la manutention après-capture du poisson augmentaient le risque de concentration élevée d'histamine dans le

⁶ Commission européenne. 2018. Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux [disponible en ligne à l'adresse: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationslist>].

⁷ Unnevehr, L. et Ronchi, L. 2014. *Food safety and developing markets: research findings and research* [Sécurité sanitaire des aliments et marchés en développement: conclusions et carences en matière de recherche], IFPRI.

⁸ Fry, E. 2016. *Nestlé's half-billion-dollar noodle debacle in India* [La débâcle à un demi-milliard de dollars des nouilles Nestlé en Inde] [disponible en ligne à l'adresse: <http://fortune.com/nestle-maggi-noodle-crisis/>].

⁹ FDA. 2017. *Detention without physical examination of spices and spice products due to lead contamination* [Détection sans examen physique des épices et des produits à base d'épices en raison de la contamination au plomb] [disponible en ligne à l'adresse: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1143.html].

¹⁰ FAO/OMS. *INFOSAN in action to control an outbreak of salmonellosis linked to infant formula* [Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments en action pour lutter contre une épidémie de salmonelle liée aux préparations pour nourrissons] [Disponible en ligne à l'adresse: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/Salmo-formula/en/].

poisson^{11,12}. Comme en Asie, il s'agit des symptômes d'un système insuffisant de contrôle des aliments fondé sur les risques et de l'application inadéquate des bonnes pratiques et des normes¹³.

4. Au cours de la dernière décennie, l'Asie est devenue une source majeure d'importations alimentaires pour l'Union européenne (UE), les États-Unis et d'autres pays développés, comme le Japon. En 2016, la région Asie orientale et Pacifique (y compris la Nouvelle-Zélande et l'Australie) a exporté presque 211 milliards d'USD de produits alimentaires et l'Asie du Sud, près de 35 milliards d'USD¹⁴. Cela met en lumière l'ambivalence des systèmes de sécurité sanitaire des aliments en Asie. De nombreux pays, fortement soutenus par des organisations internationales œuvrant dans le domaine du commerce et par des marchés d'importation, ont mis en place des systèmes de sécurité sanitaire des aliments axés sur l'exportation. Ces derniers figurent parmi les plus performants et intègrent des protocoles préventifs fondés sur les risques et de bonnes pratiques à toutes les étapes, de la production primaire à la récolte/l'abattage, en passant par la transformation et l'emballage, le stockage, le transport, le commerce de gros et la vente au détail aux consommateurs. À titre d'exemple, en 2008-2009, les importations de crevettes du Bangladesh vers l'UE ont été interdites en raison de la présence de résidus de médicaments vétérinaires (métabolites de nitrofuranes) au-dessus des LMR. Toutefois, l'UE a investi dans la mise en œuvre de bonnes pratiques et de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne, ce qui a entraîné un rebond des exportations de crevettes dans ce pays.

5. Outre le fait d'avoir gagné des devises avec les exportations, les pays exportateurs ont amélioré leur réputation grâce aux échanges commerciaux: l'Inde avec les fruits et légumes, le Myanmar avec le poisson, la Thaïlande avec le riz et le Viet Nam avec les grains de poivre. Cette acceptabilité mondiale des exportations d'aliments provenant de la région, fondée sur la sécurité sanitaire contraste avec la prévalence de maladies d'origine alimentaire et la perception générale de la sécurité sanitaire des aliments dans ces pays. Cela suggère notamment que, si les exportations incitent fortement à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, la perception et les préoccupations des consommateurs en matière de santé ne constituent pas des incitations suffisantes pour faire progresser la sécurité sanitaire, ce qui est paradoxal, car le commerce intérieur est généralement censé afficher un volume, voire une valeur plus élevés que les exportations.

II. Sécurité sanitaire des aliments et nutrition

6. La nutrition pourrait donner l'élan supplémentaire nécessaire étant donné qu'elle est sous-tendue par la sécurité sanitaire des aliments. Des études ont montré que les aliments impropres à la consommation et une mauvaise hygiène sont associés à une assimilation et une absorption insuffisantes des nutriments dans le tractus gastro-intestinal. Outre des maladies d'origine alimentaire, cela entraîne des retards de croissance et l'émaciation chez les enfants, ce qui, par voie de conséquence, limite leur potentiel de croissance et de productivité dans leur vie d'adulte. Par exemple, il a été démontré que les aflatoxines sont produites par certains champignons qui se développent sur les céréales, en particulier le maïs, ont un lien avec le retard de croissance¹⁵. Elles sont directement consommées par l'homme lorsqu'elles contaminent des céréales entreposées dans de mauvaises

¹¹ Lako, J. et al. 2015. *Postharvest handling practices and the development of histamine in giant trevally (Caranx ignobilis) fish: the case of Fiji* [Pratiques de manutention après-capture et développement de l'histamine chez la carangue têteue (Caranx ignobilis): le cas de Fidji]. *The South Pacific Journal of Natural and Applied Sciences*, 33: 1–6.

¹² Tao, Z. et al. 2010. *A survey of histamine content in seafood sold in markets of nine countries* [Enquête sur la teneur en histamine dans les poissons et fruits de mer vendus sur les marchés de neuf pays]. *Food Control*: 1-3.

¹³ FAO. 2017. *Brief on food safety in the Pacific countries: Gap analysis of selected Pacific island countries* [Rapport sur la sécurité sanitaire des aliments dans les pays du Pacifique: analyse des lacunes dans certains pays insulaires du Pacifique].

¹⁴ Banque mondiale et CNUCED. 2018. *World Integrated Trade Solution* [Disponible en ligne à l'adresse: <https://wits.worldbank.org/Default.aspx?lang=en>].

¹⁵ Leroy, J. 2013. *Child stunting and aflatoxins* [Retard de croissance chez les enfants et aflatoxines]. In: *Aflatoxins: Finding solutions for improved food safety*. IFPRI.

conditions, ou par les animaux dans les aliments leur étant destinés, et on peut donc aussi les retrouver dans le lait. L'Asie fait déjà face aux multiples fardeaux de la malnutrition, notamment la dénutrition, l'obésité et l'excès pondéral, ainsi que la faim cachée causée par la carence en micronutriments. Au cours des trois dernières années, la prévalence générale de la sous-alimentation s'est stabilisée autour de 11,7 pour cent¹⁶, soit une amélioration relativement modeste du nombre de personnes souffrant de malnutrition (environ 491 millions). Dans la sous-région du Pacifique, la prévalence de la sous-alimentation est nettement inférieure, (6,5 pour cent), mais cette situation est éclipsée par la prévalence cumulée de l'excès pondéral et de l'obésité chez plus de 70 pour cent des adultes de Fidji, Kiribati, Samoa, Tonga et Tuvalu, et à peine moins (60 pour cent), chez ceux de Papouasie-Nouvelle-Guinée, des Îles Salomon et du Vanuatu¹⁷. Un certain nombre de facteurs ont contribué à l'augmentation de l'excès pondéral et de l'obésité¹⁸, notamment: les habitudes alimentaires comme les régimes très gras et la consommation excessive de glucides raffinés; la libéralisation du commerce, qui permet d'accéder à une grande variété d'aliments prêts à consommer; une hausse de la fréquence de repas pris à l'extérieur du domicile; et l'influence des médias et les modes de vie sédentaire. Dans la sous-région Asie, l'excès pondéral avoisine les 30 pour cent et l'obésité 10 pour cent, mais dans la plupart des pays, ils constituent un problème grandissant en raison de l'urbanisation et de l'évolution des préférences des consommateurs. De toute évidence, il est essentiel de garantir la sécurité sanitaire des aliments pour réaliser l'objectif de développement durable (ODD) 2 (nutrition pour tous), l'ODD 3 (bonne santé et bien-être) et l'ODD 12 (consommation et production durables).

7. Depuis 2012, la Commission du Codex Alimentarius recommande un étiquetage nutritionnel obligatoire sur la majorité des aliments préemballés. Toutes les informations pertinentes doivent figurer sur l'étiquette pour garantir des pratiques loyales et permettre aux consommateurs de prendre des décisions éclairées (en cas d'allergies, par exemple) ou de comparer différents produits. Les régimes alimentaires mauvais pour la santé sont l'une des principales causes de la charge mondiale de morbidité et entraînent des coûts sociaux et économiques élevés. Un nombre croissant de gouvernements exigent désormais que des informations nutritionnelles supplémentaires soient présentes sur les produits alimentaires, sur une étiquette figurant sur le devant de l'emballage, afin de donner aux consommateurs une représentation visuelle de la quantité de certaines substances (notamment sucres, matières grasses et sel) sous forme de code couleur, dans certains cas, pour inciter les consommateurs à éviter les aliments à teneur trop élevée en certains composés, tels que les glucides.

8. L'un des principaux besoins en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition est celui des données sur la consommation alimentaire. Des données sur la consommation alimentaire individuelle sont recueillies dans de nombreux pays, y compris les pays à faible revenu. Toutefois, elles sont largement sous-utilisées, compte tenu de leur faible diffusion et du manque d'harmonisation, qui ne permet pas d'établir des comparaisons entre des périodes, des saisons et des zones géographiques données. La plateforme Outil FAO/OMS d'échange mondial de données sur la consommation alimentaire individuelle (GIFT)¹⁹ est destinée à remédier à cette situation. Il s'agit d'une base de données mondiale à objectifs multiples, accessible au public, dans laquelle sont réunies et harmonisées des données tirées d'enquêtes conduites au niveau national ou infranational sur la consommation alimentaire individuelle. Elle peut héberger les données fournies par les pays et les

¹⁶ FAO. 2017. *Asia and the Pacific - Regional Overview of Food Security and Nutrition* [Asie et Pacifique - Aperçu régional de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition]. [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i6481e.pdf>].

¹⁷ FAO. 2016. *Asia and the Pacific - Regional Overview of Food Security and Nutrition* [Asie et Pacifique - Aperçu régional de la situation de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition]. [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i7930e.pdf>].

¹⁸ FAO. 2017. *Effects of food taxation in Tonga: a snapshot* [Effets de la taxation des aliments à Tonga: aperçu] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i8052e.pdf>].

¹⁹ FAO. 2015. FAO/WHO GIFT | Outil FAO/OMS d'échange mondial de données sur la consommation alimentaire individuelle [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr/>].

rendre accessibles à tous, tout en préservant la propriété des données et en indiquant l'institution qui les a fournies. Des données sur la consommation alimentaire individuelle et des études sur l'alimentation totale sont nécessaires pour étayer les politiques et programmes agricoles et alimentaires au niveau infranational, national et international et garantir que ceux-ci tiennent davantage compte de la nutrition. En particulier, les indicateurs sur l'alimentation exprimés en apports en nutriments (par exemple, des estimations de la quantité de nutriments ingérés par groupe de population, fondées sur le type et la quantité d'aliments consommés, associées à la composition de ces mêmes aliments et à des études sur l'alimentation totale) sont nécessaires pour éclairer les politiques et les programmes en faveur d'une agriculture qui tient compte de la nutrition et de l'enrichissement des aliments en éléments nutritifs. Ces mêmes données peuvent être utilisées pour calculer l'exposition des individus et des populations aux contaminants afin de définir les doses journalières acceptables et de fixer les limites maximales de résidus pour la sécurité sanitaire des aliments.

III. Sécurité sanitaire des aliments et commerce

9. Avec une valeur estimée à 1 700 milliards d'USD, les produits alimentaires se situent au troisième rang, en termes de valeur, des groupes de produits échangés sur les marchés internationaux²⁰. De nombreux pays, notamment les pays en développement, importent une part significative de leurs approvisionnements alimentaires. Par conséquent, le commerce et la sécurité sanitaire des aliments sont devenus indissolublement liés ces deux dernières décennies. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) a établi deux accords internationaux – l'un sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et l'autre sur les obstacles techniques au commerce – qui définissent un cadre pour les mesures de contrôle visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir la loyauté des pratiques commerciales²¹. Pour les pays membres de l'OMC, les normes alimentaires internationales élaborées par la Commission du Codex Alimentarius sont devenues des documents de référence importants, en matière de sécurité sanitaire des aliments, pour l'application des accords. Les normes et les textes apparentés du Codex fournissent un cadre général utile sur lequel les pays devraient fonder leurs mesures de contrôle en fonction de leur situation, de leurs difficultés particulières et de leurs ressources. Le recours à des normes alimentaires internationales dans le monde contribue non seulement à la santé publique, mais également à réduire les coûts commerciaux en rendant les échanges plus transparents et plus efficaces, ce qui permet aux denrées alimentaires de circuler plus facilement entre les marchés. Le renforcement des Comités nationaux du Codex et des capacités visant à assurer une participation constructive dans les activités d'élaboration des normes Codex fait toujours partie intégrante des activités de la FAO dans la région. L'utilisation du Codex comme cadre se renforce dans les pays de l'ASEAN, notamment. Ceux-ci reçoivent un appui pour l'harmonisation des normes à l'échelon régional, afin de promouvoir le libre-échange au sein du bloc et avec les principaux pays partenaires non membres comme l'Australie, la Chine, l'Inde, le Japon, la Nouvelle-Zélande et la République de Corée. Cela renforcera par ailleurs la coopération économique Asie-Pacifique lorsque ses membres adopteront un accord de libre-échange. Par l'intermédiaire de ses programmes de coopération Sud-Sud et de coopération triangulaire, la FAO facilite les échanges de données d'expérience et de compétences dans la région. Dans le cadre du Programme de coopération Sud-Sud, la Chine a envoyé plus de 1 000 experts et techniciens dans 26 pays d'Afrique, d'Asie, du Pacifique Sud, de l'Amérique latine et des Caraïbes. Les résultats ont compris des contributions constructives visant à améliorer la productivité agricole et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement²².

²⁰ Banque mondiale et CNUCED. 2018. *World Integrated Trade Solution* [Disponible en ligne à l'adresse: <https://wits.worldbank.org/Default.aspx?lang=en>].

²¹ FAO et OMC. 2017. *Trade and food standards* [Commerce et normes alimentaires] [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i7407e.pdf>].

²² FAO. 2017. *South-South Cooperation plays vital role in promoting sustainable development* [La coopération Sud-Sud joue un rôle vital dans la promotion du développement durable] [Disponible en ligne à l'adresse:

10. Le commerce alimentaire affichant une croissance annuelle de 10 pour cent, les contrôles aux frontières doivent être renforcés. En Asie et dans le Pacifique, on a recensé des cas d'importation sans aucune vérification des marchandises ou de la documentation, alors que leurs étiquettes étaient libellées dans une langue étrangère. Les aliments arrivent sur la table des consommateurs avec peu d'informations, voire aucune, du point de vue de leur salubrité ou de leur composition. Les contrôles sont également cruciaux dans les îles du Pacifique, une large part des aliments étant importée. Des systèmes efficaces de contrôle des importations constituent un outil puissant qui permet aux autorités nationales de cibler leurs maigres ressources sur l'entrée et la vente réglementées de produits alimentaires comportant des risques divers et parfois méconnus²³. Cela permet aux pays de parvenir à un équilibre entre leurs engagements en matière de facilitation des échanges et la préservation de la santé publique. Les pays ont besoin d'un système de catégorisation des risques et d'inspections fondées sur des risques qui soit basé sur les connaissances. Cela comprend la coordination avec les principaux partenaires nationaux des organismes phytosanitaires, vétérinaires et de quarantaine afin que les risques potentiels soient anticipés et que l'entrée des produits soit correctement réglementée aux postes-frontières. Au Myanmar, au Népal, aux Philippines et au Sri Lanka, les pratiques et procédures nationales existantes en matière de contrôle des importations d'animaux, de plantes et de produits alimentaires sont en cours d'évaluation et une assistance technique est fournie pour la mise au point et l'amélioration des systèmes de gestion des risques selon l'approche «Un monde, une santé». Cela permettra de créer une approche plus harmonisée du contrôle des importations, en particulier au sein des blocs commerciaux, et de créer un système plus transparent, moderne et efficace. Des mesures telles que la certification électronique permettront de rassembler les multiples certifications (sanitaire, de sécurité et de qualité) et de favoriser une meilleure traçabilité. L'approche «Un monde, une santé» dans les mesures de contrôle des importations appuiera par ailleurs le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments dans les situations d'urgence et les incidents, pour le rappel des aliments insalubres échangés à l'international. Des orientations régionales sur les critères en matière de bonnes pratiques de fabrication, et d'analyses des risques et de points critiques à maîtriser dans les pays asiatiques²⁴, ainsi que des conseils aux producteurs et aux exportateurs asiatiques sur la réglementation, les normes et les certifications pour les exportations, ont été mis à disposition.

11. Les nouvelles technologies conditionnent l'approvisionnement alimentaire et la transformation des aliments, et fournissent également de nouvelles méthodes d'analyse, de contrôle et de traçabilité. L'impression alimentaire 3D, l'adoption de procédés à haute pression et d'apprentissage automatique dans le secteur de la transformation, et les évolutions en matière de conservation et d'emballage modifient la qualité des régimes alimentaires. Les technologies de pointe comme la reconnaissance faciale (pour donner une identité aux poulets issus de l'élevage biologique, par exemple)²⁵, la chaîne de blocs (gestion automatique de la chaîne du froid, par exemple)²⁶ et les biocapteurs (pour détecter des changements de température ou de conditions de stockage qui compromettent la sécurité sanitaire des aliments) sont utilisées pour suivre les mouvements et l'authenticité des aliments et des ingrédients. Avec le commerce électronique et la vente en ligne, notamment les applications mobiles, on ne fait plus ses courses comme avant, dans les magasins et les épiceries. Selon une étude récente de

<http://www.eco-business.com/news/south-south-cooperation-plays-vital-role-in-promoting-sustainable-development/>].

²³ FAO. 2016. Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i5381f.pdf>].

²⁴ FAO. 2016. *A regional guidance on criteria for GMP/HAACP for Asian countries* [Orientations régionales sur les critères en matière de bonnes pratiques de fabrication, et d'analyses des risques et de points critiques à maîtriser dans les pays asiatiques] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i4163e.pdf>].

²⁵ McDougal, A. 2017. *China: Facial recognition for chickens* [La reconnaissance faciale des poulets] [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.poultryworld.net/Home/General/2017/12/China-Facial-recognition-for-chickens-227586E/>].

²⁶ Fainor, J. 2017. *Blockchain: The next revolution in the food supply chain* [La chaîne de blocs: la prochaine révolution de la chaîne d'approvisionnement alimentaire] [disponible en ligne à l'adresse: <https://www.fooddive.com/news/blockchain-the-next-revolution-in-the-food-supply-chain/513741/>].

Nielsen, 22 pour cent des personnes interrogées dans la région Asie et Pacifique, 11 pour cent en Asie du Sud-Est et 40 pour cent en Chine et en République de Corée ont régulièrement acheté des produits d'épicerie frais en ligne, contre 14 pour cent pour les consommateurs dans le monde²⁷. Il est important que la réglementation garantisse maintenant que les aliments vendus sur les plateformes de commerce électronique se conforment aux mêmes exigences en matière de sécurité sanitaire que ceux vendus sur les marchés traditionnels.

12. Les consommateurs informés préfèrent les aliments pratiques et certifiés comme étant plus sûrs, plus sains et/ou respectueux de l'environnement. Les gouvernements n'ayant pas les ressources nécessaires pour certifier tous les produits alimentaires d'un pays, la FAO appuie la création d'un cadre juridique et d'un environnement favorable à l'adoption de normes d'application volontaire privées, telles que celles de l'Organisation internationale de normalisation, la certification des systèmes de sécurité alimentaire, les normes biologiques et halal, et leur certification par des organismes accrédités par le secteur privé. Cela garantit le respect des normes de sécurité sanitaire des aliments par le secteur et donne au secteur privé la possibilité d'innover et d'élaborer de nouveaux aliments et de nouvelles formulations. La sécurité sanitaire des aliments a également été intégrée à un certain nombre de produits qui ont été enregistrés sous le label des indications géographiques au Cambodge, en République démocratique populaire lao, en Thaïlande et au Viet Nam. Cette approche d'intégration de la sécurité sanitaire des aliments et de l'indication géographique favorise le commerce par l'innovation, et la durabilité environnementale par les bonnes pratiques agricoles et après récolte. Elle offre également aux pays une plateforme pour présenter leurs produits alimentaires traditionnels dans le cadre de leur identité culturelle et accroît ainsi leur visibilité sur le marché international.

IV. Le rôle de la FAO dans la sécurité sanitaire des aliments

13. L'efficacité d'un dispositif de sécurité sanitaire des aliments est équivalente à celle du plus faible des contrôles appliqués le long de la chaîne alimentaire. La FAO a pour objectif d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments pour tous et dans tous les pays. Elle fonde son approche sur les principes généraux de consolidation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments par le renforcement des capacités nécessaires à la mise en place de systèmes de contrôle des produits alimentaires axés sur les risques, par l'établissement de ces systèmes et par l'application des normes internationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments définies par la Commission du Codex Alimentarius²⁸. La FAO suit une approche coordonnée, intersectorielle et pluridisciplinaire faisant intervenir les ministères et organismes publics concernés (alimentation, agriculture, élevage, pêche, santé, commerce, industries, protection des consommateurs, normes, entre autres), ainsi que le secteur privé et les organisations de consommateurs. Le rôle du gouvernement est d'élaborer et de mettre en place le cadre juridique, d'appliquer la législation et la réglementation et de coordonner tous ses ministères et organismes pour mettre en œuvre des programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments qui soient robustes, cohérents et fiables. Le secteur privé doit s'engager pleinement à mettre en œuvre des réglementations et des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments axés sur les risques et assumer l'entière responsabilité de la production et de la distribution d'aliments sains. Les consommateurs ont la responsabilité d'être vigilants et de signaler aux autorités compétentes les incidents et les éventuelles infractions.

14. La FAO œuvre à plusieurs niveaux dans de nombreux pays. En Afghanistan, au Bangladesh, au Cambodge, en Mongolie, au Népal et en République démocratique populaire lao, elle a appuyé l'examen de la législation et des réglementations. Le Bangladesh s'emploie actuellement à renforcer

²⁷ Nielsen. 2017. What's in store for online grocery shopping [Quel avenir pour l'achat en ligne de produits d'épicerie?] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.nielsen.com/ie/en/insights/reports/2017/whats-in-store-for-online-grocery-shopping.html>].

²⁸ Commission du Codex Alimentarius GL-82. 2013. Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

son administration chargée de la sécurité sanitaire des aliments, créée en 2015, après l'adoption de la loi révisée sur la sécurité sanitaire des aliments, en 2013. L'administration chargée de la sécurité des aliments du Bangladesh bénéficie d'un appui pour examiner de nouvelles réglementations en matière de produits alimentaires fondées sur des principes tenant compte des risques, pour les analyser et les élaborer. Les réglementations élaborées en la matière portent notamment sur les additifs et les contaminants alimentaires, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage des produits alimentaires. Un processus participatif et consultatif visant à assurer une plus grande transparence dans leur élaboration et leur mise en œuvre, avec la participation du secteur privé et des organisations de consommateurs, a été lancé. Un programme complet de renforcement des capacités a été mis en place pour former les inspecteurs, les analystes de laboratoire, les spécialistes de la vulgarisation, les groupements d'agriculteurs et les acteurs de la chaîne de valeur aux bonnes pratiques en matière de sécurité sanitaire. Des systèmes de collecte de données sur les maladies d'origine alimentaire et le contrôle des résidus ont été constitués. Un diplôme de licence en sécurité sanitaire des aliments et questions réglementaires devrait être approuvé sous peu, et les premiers cours devraient commencer en 2018. La question de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique a été abordée dans certaines zones urbaines en introduisant une procédure d'enregistrement des vendeurs, en formant les vendeurs aux bonnes pratiques d'hygiène et en collaborant avec les autorités municipales pour leur fournir des emplacements propres et en mettant au point une procédure d'enregistrement qui permet aux vendeurs de se soumettre au contrôle. Les organes municipaux ayant des ressources humaines limitées, le contrôle a été délégué aux écoles et aux établissements d'enseignement. Les élèves et les enseignants jouent le rôle de responsable de la surveillance de la sécurité sanitaire des aliments, à l'écoute des vendeurs, et s'assurent de son amélioration constante, les organes municipaux n'intervenant que lorsque les vendeurs sont récalcitrants et réticents à s'améliorer²⁹.

15. La FAO et l'OMS ont élaboré un outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments fondé sur les principes et les directives du Codex, ainsi que des orientations sur son application. Ils seront utilisés par les pays membres pour élaborer un rapport d'étape sur leur système actuel et déterminer les lacunes et principaux besoins en matière de renforcement des capacités. La version la plus récente et la plus à jour de l'outil a été mise à disposition en Indonésie et peut être utilisée dans d'autres pays pour faire le point sur leurs propres systèmes de contrôle des aliments. Des versions antérieures ont été utilisées pour mener l'évaluation en Mongolie, au Myanmar, à Sri Lanka et au Viet Nam. L'information recueillie par l'intermédiaire de cet outil complet constitue une référence interne pour le pays. Les recommandations issues de l'évaluation peuvent être utilisées pour formuler un plan d'action visant à renforcer les points faibles et à atteindre les principaux objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les résultats de ces évaluations sont actuellement utilisés pour élaborer des programmes d'assistance technique dans ces pays. Pour appuyer les processus consultatifs visant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments, des produits axés sur les connaissances et des documents sur la coordination interministérielle, des processus décisionnels fondés sur des données probantes et l'élaboration de politiques faisant appel à des approches multicritères ont été mis en place^{30,31}.

16. Il est essentiel de garantir la sécurité sanitaire des aliments en gérant les risques liés à la production agricole et aux processus de post-production, afin de s'assurer que les consommateurs aient accès à des aliments sains. Au Viet Nam, la FAO renforce les capacités techniques à l'échelle du pays

²⁹ FAO. 2014. *The Street Food Initiative in Khulna* [L'initiative de vente d'aliments sur la voie publique à Khulna] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/in-action/food-safety-bangladesh/news/detail/en/c/411752/>].

³⁰ FAO. 2015. *Report on the regional consultation on enhancing inter-ministerial coordination for strengthening food safety* [Rapport sur la consultation régionale sur le renforcement de la coordination interministérielle pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i4905e.pdf>].

³¹ FAO. 2018. *Food safety risk management: Evidence-informed policies and decisions, considering multiple factors* [Gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments: politiques et décisions fondées sur des données probantes, prendre en compte de multiples facteurs] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i5381f.pdf>].

pour qu'il soit possible d'analyser et de surmonter les difficultés sanitaires et phytosanitaires, qui ont des conséquences négatives sur le commerce national et international du secteur maraîcher. Le pays se classe au troisième rang mondial de la production maraîchère, après la Chine et l'Inde. Les principaux problèmes auxquels le secteur fait face sont l'utilisation excessive de pesticides et de produits chimiques agricoles, ainsi que le manque de sensibilisation aux bonnes pratiques agricoles à l'échelon de l'exploitation et leur application insuffisante. La FAO a appuyé l'élaboration de la base de connaissances grâce à des études de marché sur les débouchés commerciaux internationaux de légumes spécifiques cultivés au Viet Nam, et la détermination des exigences sanitaires et phytosanitaires pour les produits ciblés sur des marchés spécifiques. Elle a également mis en œuvre un programme de renforcement des capacités destiné à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des légumes en utilisant une approche par chaîne de valeur, et a également resserré les liens entre les organisations de producteurs et les marchés nationaux et internationaux par l'intermédiaire de plateformes d'acheteurs et de fournisseurs. S'agissant du Népal, un appui semblable lui a été fourni pour qu'il accède aux marchés d'exportation en améliorant la qualité du gingembre frais. Pour ce faire, la production du gingembre et les pratiques de stockage de ce produit ont été rendues plus efficaces, en remédiant aux problèmes sanitaires et phytosanitaires et en créant des installations de lavage et de transformation grâce à une collaboration entre les secteurs public et privé. En Mongolie, un projet de la FAO en matière de coopération Sud-Sud a facilité la création d'un groupe de travail sur les systèmes d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise, et a encouragé le stockage des aliments et leur commercialisation dans des conditions de sécurité appropriées.

17. Les petits exploitants agricoles sont très nombreux dans les économies asiatiques. Ils jouent un rôle crucial dans les systèmes alimentaires asiatiques et aucune stratégie visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments ne peut donner de bons résultats sans tenir compte de ces acteurs. Dans ce contexte, il devient important qu'ils se regroupent en associations ou coopératives, adoptent les pratiques optimales observées à l'échelle internationale en matière de sécurité sanitaire des aliments, assurent un approvisionnement constant et fiable en produits, et établissent un lien avec les marchés pour obtenir un bon retour sur leur investissement. Le manque de sensibilisation aux contrôles pouvant être mis en œuvre par eux et par d'autres acteurs le long de la chaîne alimentaire, en passant par les détaillants, se reflète dans des normes et des régimes inadéquats en matière d'hygiène alimentaire et d'assainissement, ainsi que par des niveaux élevés de contamination et d'adultération des aliments. De nombreux acteurs concernés ne sont pas en mesure de mettre en œuvre des approches fondées sur l'analyse des risques aux points critiques ou sur les bonnes pratiques de fabrication. L'absence de réglementation de la qualité des intrants, qui se traduit par exemple par des préparations pesticides non enregistrées, non étiquetées ou diluées, est en partie responsable de leur utilisation excessive et de la contamination des produits qui en résulte. Un ensemble de problèmes sanitaires et phytosanitaires résulte également des éléments suivants: le faible recours aux bonnes pratiques post-récolte; l'absence de mesures de stockage appropriées, telles que les chaînes du froid pour le poisson et la viande; l'utilisation excessive d'antibiotiques pour la santé animale, entraînant une résistance aux antimicrobiens le long de la chaîne alimentaire; l'ajout délibéré d'agents tels que les colorants pour accroître l'attrait du produit; et l'utilisation excessive et l'abus de produits chimiques pour favoriser la maturation des fruits pendant le stockage, ainsi que pour éloigner les ravageurs et les rongeurs, mais altérant non intentionnellement le produit.

18. Pour aider les petits exploitants et autres participants aux chaînes de valeur agricoles, la FAO élabore constamment des codes d'usages basés sur l'évaluation des dangers dans les pays, et les documents du Codex³². Ceux-ci fournissent des orientations pragmatiques pour assurer la sécurité sanitaire et le respect des réglementations, et sont présentés au moyen d'approches telles que la formation de formateurs et les écoles pratiques d'agriculture. Lorsque les acteurs de la chaîne de valeur n'ont pas accès aux technologies de sécurité sanitaire des aliments, des innovations simples telles que les mesures de gestion intégrée des ravageurs et l'utilisation du vermicompost, ainsi que la fourniture de matériaux d'intervention utiles comme les récipients à usage alimentaire ou l'eau

³² Commission du Codex Alimentarius 1-1969. 2003. Principes généraux d'hygiène alimentaire.

chlorée, peuvent conduire à des améliorations substantielles de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Ces modules concernant les chaînes de valeur sûres sont associés à ceux sur les pratiques du secteur agroalimentaire pour veiller à ce que les avantages commerciaux profitent aux petits exploitants et les avantages en matière de sécurité sanitaire des aliments aux consommateurs. Ces chaînes de valeur peuvent davantage tenir compte de la nutrition en établissant des liens entre les producteurs et les consommateurs qui exigent des produits plus sûrs, plus sains, plus pratiques et plus respectueux de l'environnement.

19. À l'échelle mondiale, la demande de nourriture et de produits agricoles certifiés augmente, ce qui a conduit à l'élaboration d'un nombre croissant de normes volontaires pour la sécurité sanitaire des aliments. Du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et du commerce, il est extrêmement important de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles depuis la production jusqu'à la post-production pour obtenir des produits agricoles sains. De nombreux pays importateurs, ainsi que des acheteurs nationaux, en particulier les détaillants organisés, exigent que les producteurs appliquent les bonnes pratiques agricoles comme condition préalable à la garantie de la qualité et la sécurité sanitaire des produits, ainsi que de la production durable et l'hygiène du milieu. À la demande des pays de la région ASACR, la FAO a fourni une assistance technique pour élaborer une norme régionale en matière de bonnes pratiques agricoles (selon le même schéma que celles élaborées par l'ASEAN) et son système de certification; mettre en place les infrastructures fondées sur la connaissance requises pour leur mise en œuvre, notamment l'identification du propriétaire du système et de l'organisme certificateur, et le renforcement de leurs capacités; et établir des liens entre le système et un organisme d'accréditation national ou régional. La norme et le système de certification³³ ont été mis à l'essai au Bangladesh, au Bhoutan, aux Maldives et au Népal. Ces infrastructures ont été institutionnalisées par la mise en place de comités compétents et l'intégration des normes dans les documents nationaux. L'adoption de codes d'usages privés et volontaires, de normes conformes au Codex, de systèmes de certification, et de mécanismes de facilitation de la gestion de la chaîne d'approvisionnement et de l'accès aux marchés grâce aux bonnes pratiques du secteur agroalimentaire contribue grandement au commerce intérieur et international. Elle étend la confiance dans la capacité de l'offre intérieure en renforçant le lien entre les producteurs locaux et les chaînes de valeur modernes, tout en veillant au respect de normes strictes de qualité et de sécurité. Le coût d'obtention de cette certification est nettement inférieur à celui d'autres systèmes de certification privés et volontaires, et garantit également la disponibilité d'aliments sains pour les consommateurs nationaux et étrangers.

20. Dans les îles du Pacifique, il est également nécessaire de produire des données sur les principaux dangers et d'améliorer le contrôle des aliments fondé sur les risques, y compris les réglementations en la matière. La quantité croissante de données sur les cas d'intoxication par la ciguatera et leur épidémiologie^{34,35} servira de base à l'évaluation des risques, à la fixation de limites maximales de résidus et à la mise en œuvre de bonnes pratiques tout au long des chaînes d'approvisionnement. À Samoa, une étude appuyée par la FAO sur les risques microbiologiques dans les chaînes de légumes feuilles verts a montré la présence de microbes attribuables à l'eau insalubre à l'échelle de l'exploitation, à la contamination pendant leur distribution, aux mauvaises conditions de stockage et à une méconnaissance de la sécurité sanitaire des aliments le long de la chaîne³⁶. Dans la

³³ FAO. 2017. *A scheme and training manual on GAP for fruits and vegetables* [Système de bonnes pratiques agricoles en matière de fruits et légumes et manuel de formation] [Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/3/a-i5739e.pdf>].

³⁴ FAO. 2004. *Marine biotoxins* [Biotoxines marines] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e0q.htm>].

³⁵ AECOSAN. *Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe* [Caractérisation des risques d'intoxication alimentaire par la ciguatera en Europe] [disponible en ligne à l'adresse: http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/ciguatera/home/aecosan_home_ciguatera.htm].

³⁶ Asora-Finau, K et al. 2014. *Technical completion report of a USAID-funded project on developing analytical methods for histamine, mercury and lead in fish and related products* [Rapport technique de fin du projet financé par l'USAID sur le développement de méthodes d'analyse de l'histamine, du mercure et du plomb dans les produits halieutiques et les produits connexes].

plupart des petits États insulaires en développement, les importations alimentaires deviennent une source de disponibilités alimentaires de plus en plus importante. La qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire des aliments de ces produits importés constituent donc un sujet de préoccupation. À cet égard, la FAO œuvre avec les gouvernements de la sous-région pour renforcer la législation et la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments (États fédérés de Micronésie, Îles Salomon, Kiribati, Nauru, Îles Marshall et Tonga); établit une division de l'alimentation au sein du ministère de l'Agriculture de Tonga; mène des évaluations des risques pesant sur la sécurité sanitaire des aliments à Samoa; et élabore des directives et des codes d'usages pour l'hygiène des aliments vendus sur la voie publique et le renforcement des capacités des laboratoires d'analyse des aliments dans les Îles Salomon³⁷. Les travaux d'autres partenaires du développement fournissent des informations utiles et des points d'accès. Un système national volontaire de notification d'épidémies de gastroentérites aiguës menaçant la santé publique a été mis en œuvre aux États-Unis et dans les Samoa américaines, ainsi qu'en Micronésie, dans les Îles Marshall et aux Palaos³⁸, les données recueillies constituant une référence utile. Le Bureau régional du Pacifique occidental de l'OMS élabore la stratégie régionale en matière de sécurité sanitaire des aliments, et il serait bon de mettre en place un partenariat avec celui-ci pour la mise en œuvre de la stratégie en vue de renforcer les capacités et la sensibilisation dans ce domaine au sein de la sous-région³⁹.

21. Dans le secteur du commerce de détail, la FAO reconnaît le rôle joué par des millions de microentreprises et de petites et moyennes entreprises dans la fourniture de services de restauration. Des orientations en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ont été élaborées dans 12 secteurs, dont celui des viandes, du poisson et de la restauration, et un réseau régional est mis en place pour faciliter l'amélioration continue dans le secteur de la distribution alimentaire. Dans la région Asie et Pacifique, la présence d'un grand nombre de marchés de produits frais constitue l'un des principaux défis. Ceux-ci se caractérisent généralement par des mesures de biosécurité insuffisantes, des installations sanitaires et d'hygiène inadéquates et un faible niveau de sensibilisation parmi les opérateurs du marché et les consommateurs. Les marchés sont une source de dangers microbiologiques et chimiques qui causent de multiples maladies, comme la diarrhée et le choléra, ou encore des zoonoses. Selon des études récentes, ils abritent des souches résistantes aux antimicrobiens⁴⁰. Toutefois, des enquêtes restreintes visant à produire des données scientifiques, à élaborer des codes d'usages et à renforcer la capacité des autorités urbaines et municipales, des opérateurs de marché, des vendeurs et de la société civile peuvent nettement améliorer les marchés et leur milieu environnant. Ces marchés constituent des emplacements de choix pour la mise en œuvre d'une stratégie promue par la FAO qui pourraient également être le point de départ de leur transformation et de leur montée en gamme, en collaboration avec les institutions financières internationales.

22. En 2018-2019, l'initiative régionale «Un monde, une santé» sera mise en œuvre pour démontrer et documenter les avantages pour la santé des plantes, des animaux, des êtres humains et des écosystèmes grâce à une approche multidisciplinaire dans le secteur de l'agriculture et de la nutrition de la région Asie et Pacifique. L'accroissement de la prospérité dans la région modifie les habitudes alimentaires de la population. Cette dernière est de plus en plus tributaire des aliments

³⁷ FAO. 2017. *FAO with local authorities and partners tackling food safety across the Pacific* [La FAO, aux côtés des autorités et des partenaires locaux, aborde la question de la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique] [disponible en ligne à l'adresse: <http://www.fao.org/asiapacific/news/detail-events/en/c/1042995/>].

³⁸ Centres for Disease Control and Prevention MMWR. 2015. *Outbreaks for acute gastroenteritis transmitted by person-to-person contact, environmental contamination, and unknown modes of transmission- United States, 2009-2013* [Épidémies de gastroentérites aiguës transmises par contact de personne à personne, contamination de l'environnement et modes de transmission inconnus, États-Unis, 2009-2013]. *Surveillance Summaries*, 64(12).

³⁹ OMS. 2017. *Regional Framework for Action on Food Safety in the Western Pacific* [Cadre d'action régional pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental] [disponible en ligne à l'adresse: http://www.wpro.who.int/about/regional_committee/68/documents/wpr_rc68_10_annex_food_safety.pdf?ua=1&ua=1].

⁴⁰ Al Mamun *et al.* 2017. *African Journal of Microbiology Research*. 11:474-481.

transformés, prêts à consommer et vendus sur la voie publique. Cela ajoute davantage d'étapes à la chaîne alimentaire et augmente les risques (qu'ils surviennent pendant la production ou la postproduction, le transport, le stockage, la transformation, la vente au détail, la préparation ou la consommation) pour la santé des consommateurs. Ces nouvelles étapes ont également des effets sur la valeur et la qualité nutritionnelle des aliments. La demande en aliments préemballés et l'intensification des échanges encouragent, quant à elles, les monocultures et les élevages monospécifiques de produits halieutiques, aquacoles et animaux (par exemple, les pommes de terre, les carpes et les poulets de même variété ou race, de mêmes taille, forme et poids) et une diminution de la diversité. Cela rend les systèmes de production plus vulnérables aux attaques de ravageurs et aux foyers de maladie, ainsi qu'au changement climatique. Les aspects essentiels de l'initiative régionale seront l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition, et le passage à une agriculture et des systèmes alimentaires plus respectueux de l'environnement.

23. La concentration de personnes et d'animaux dans des espaces restreints accroît le risque de transmission des zoonoses. Début 2017, les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies ont signalé la mort d'un patient infecté, en Asie, par une bactérie qui était résistante à 26 agents antimicrobiens communs utilisés aux États-Unis⁴¹. Si une telle bactérie devait se propager dans l'environnement ou même subir une nouvelle mutation, des populations importantes pourraient être éliminées. Ce scénario pourrait se produire dans des pays comme le Bangladesh, qui possèdent des cheptels de grande taille et enregistrent un niveau de proximité élevé entre les êtres humains et les animaux, ainsi que de nombreux déplacements de ces deux groupes. L'approche «Un monde, une santé» abordera ces questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé intégrale, ainsi que les défis qui y sont associés, comme la pollution de l'air et de l'eau, l'exposition aux produits chimiques, la perte de biodiversité et la dégradation des écosystèmes en ayant recours à une approche globale, et pas uniquement à des solutions techniques propres à un secteur donné.

24. Les ODD tracent la voie à suivre pour répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. La sécurité sanitaire des aliments contribue directement à la réalisation de l'ODD 2 «éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable» et l'ODD 3 «permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge». En outre, la sécurité sanitaire des aliments contribue indirectement à d'autres ODD, notamment: éliminer la pauvreté; égalité des sexes; accès universel à l'eau et à l'assainissement; consommation et production responsables; et gestion du changement climatique. Toutefois, les indicateurs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments n'ont pas été pris en compte dans les 230 indicateurs des ODD. De nombreux pays se sont dits très intéressés par l'établissement de tels indicateurs afin de créer un mécanisme systématique pour suivre les progrès accomplis, à un moment où ils s'efforcent de moderniser et d'améliorer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. En l'absence d'indicateurs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, il n'est pas non plus possible de définir des domaines d'action ni d'attribuer des ressources humaines et financières pour gérer et atténuer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. La dernière initiative de la FAO dans la région Asie et Pacifique vise à établir une liste d'indicateurs potentiels, en collaboration avec des experts et des pays, puis de valider certains d'entre eux dans des pays donnés. Parmi les 40 indicateurs potentiels, on peut citer: les indicateurs institutionnels comme la présence d'autorités compétentes s'appuyant sur la loi; des indications en matière d'infrastructures telles que la disponibilité d'eau potable; des indicateurs fondés sur la connaissance tels que la surveillance des résidus et les plans d'intervention d'urgence; et les signaux d'alarme propres à un secteur donné comme l'incidence de *Salmonella* dans les aliments. Des orientations sur ces indicateurs, notamment la méthode de collecte et d'analyse des données, sont élaborées afin d'être validées à l'échelon

⁴¹ CDC. 2016. *Notes from the Field: Pan-Resistant New Delhi Metallo-Beta-Lactamase-Producing Klebsiella pneumoniae — Washoe County, Nevada* [Notes de terrain: *Klebsiella pneumoniae* productrice de la New Delhi métallobêta-lactamase et résistante à toutes les classes de médicaments – Comté de Washoe, Nevada] [Disponible en ligne à l'adresse: <http://bit.ly/2DBpxJu>].

national. Ces travaux seront menés en collaboration avec l’OMS, la Banque mondiale et l’Organisation mondiale de la santé animale.

25. L’amélioration de la sécurité sanitaire des aliments se traduit par un large éventail d’effets bénéfiques sur la santé publique, ainsi que sur l’état nutritionnel des populations et leur productivité. Elle peut accroître l’accès aux marchés intérieurs et d’exportation de millions de petits exploitants et autres acteurs. Elle est très importante pour le tourisme et établit un lien entre la réputation des pays et les aliments qu’ils produisent et servent. Les différents «paysages alimentaires» et les économies de la région Asie et Pacifique, l’urbanisation, la migration, et l’évolution du climat et des technologies fournissent un ensemble unique de défis qui ne peuvent être relevés que par des améliorations constantes. Ces dernières comprennent notamment la mise à jour des lois et règlements, le renforcement des capacités et des aptitudes à évaluer la conformité aux exigences nationales et internationales, l’amélioration de la coopération interorganisations au sein des pays et à l’extérieur, et la déléation d’un plus grand nombre de responsabilités au secteur privé pour la mise en œuvre de la sécurité sanitaire des aliments, associée à un contrôle avisé de la part du gouvernement. En outre, la coopération Sud-Sud et la coopération triangulaire offrent un cadre de collaboration large dans les pays en développement pour apporter des solutions présentant un bon rapport coût-efficacité. La FAO facilite déjà des échanges d’expériences et de savoir-faire en appuyant l’affectation de plus de 2 000 experts en alimentation et en agriculture dans plus de 80 pays. Le transfert de connaissances et de technologies liées à la sécurité sanitaire des aliments, aux bonnes pratiques et au renforcement des capacités à long terme au moyen de formations et de l’apprentissage électronique peut être facilité notamment au sein de la sous-région de l’Asie et du Pacifique. Les ministres sont invités à donner à la FAO des avis sur les axes prioritaires pour le renforcement des capacités dans les principaux domaines techniques de la sécurité sanitaire des aliments et à proposer des mesures de cohésion visant à harmoniser les normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans la région Asie et Pacifique, afin de préserver la santé publique et de promouvoir le commerce. Il leur est également demandé de formuler des recommandations sur les façons d’optimiser les résultats de la stratégie «Un monde, une santé» et de garantir la distribution d’aliments sains et nutritifs aux consommateurs à l’échelon local.