



COMITÉ DE L'AGRICULTURE

Vingt-septième session

28 septembre - 2 octobre 2020

Justification de l'élaboration par la FAO d'une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments

Résumé

Pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments: ce qui n'est pas sain ne peut pas être consommé, mais lorsqu'un humain risque de mourir de faim, il consomme les aliments disponibles, même s'ils ne sont pas sains. La sécurité alimentaire pour tous est l'un des piliers du Programme de développement durable à l'horizon 2030 et l'objectif statutaire de la FAO. Lorsque les politiques publiques négligent la sécurité sanitaire des aliments, les coûts sociaux, sanitaires, économiques et environnementaux élevés qui en résultent freinent la réalisation des objectifs de développement durable.

L'impérieuse nécessité de nourrir une population croissante entraîne des changements dans les systèmes alimentaires, ce qui a des répercussions sur la sécurité sanitaire de l'approvisionnement alimentaire mondialisé et le commerce des denrées alimentaires, dont la valeur est estimée aujourd'hui à 1 600 milliards d'USD.

Les conclusions de conférences récentes¹, notamment la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et le Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments, qui s'est tenu en 2019, ont montré à quel point les changements intervenus dans les systèmes alimentaires exigent que la place accordée à la sécurité sanitaire des aliments dans le développement durable soit repensée. L'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour la société, du développement économique et des systèmes alimentaires durables doit être mieux comprise et mise en valeur. En 2018, l'Assemblée générale des Nations Unies a officiellement reconnu l'importance de cette question en proclamant la célébration annuelle d'une Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

L'élaboration d'une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments donne à la FAO la possibilité d'axer son soutien sur la réalisation du Programme 2030 en prenant en compte les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments dans un contexte d'accélération de la transformation des systèmes alimentaires. En outre, cette nouvelle stratégie s'intéressera aux questions abordées par l'approche «Un monde, une santé», telles que la résistance aux antimicrobiens, les nouvelles zoonoses, les changements climatiques, l'intensification de l'agriculture, les nouvelles technologies, l'innovation, la fraude alimentaire, la numérisation des systèmes alimentaires et les économies circulaires. La pandémie de covid-19 met également en évidence l'importance accrue de la sécurité sanitaire des aliments dans l'aide alimentaire d'urgence et l'aide alimentaire humanitaire.

¹ <https://www.who.int/fr/news-room/events/international-food-safety-conference>.

Cette nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments suivra l'évolution des systèmes alimentaires et comprendra la fourniture d'avis sur la gestion des problèmes et des crises imprévus susceptibles d'influer sur l'approvisionnement alimentaire à l'échelle mondiale. Elle fonctionnera comme une politique internationale et un instrument de plaidoyer encourageant une meilleure prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments dans les programmes de la FAO, ainsi que son intégration dans toute la filière alimentaire et dans la prise de décisions afin que les investissements soient adaptés à une alimentation et une agriculture durables, saines et résilientes.

Suite que le Comité est invité à donner

Le Comité est invité à:

- Tenir compte de l'interdépendance entre sécurité sanitaire des aliments et sécurité alimentaire, ainsi que de la nécessité croissante pour la FAO de prendre en compte la sécurité sanitaire des aliments dans l'appui qu'elle apporte aux systèmes agricoles et alimentaires plus durables, inclusifs et résilients.
- Noter qu'il est nécessaire que la FAO élabore une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de l'aligner sur les objectifs de développement durable et de prendre en compte la transformation en profondeur des systèmes alimentaires.
- Demander à la FAO d'élaborer une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments qui servira d'instrument d'orientation et de plaidoyer aux décideurs afin qu'ils encouragent l'accroissement des investissements et de l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments dans l'élaboration de systèmes alimentaires durables, de politiques de sécurité alimentaire et de stratégies de développement agricole.
- Encourager la FAO, conformément aux principes de la réforme des Nations Unies, à intensifier la collaboration interinstitutions afin d'aider les Membres à renforcer les capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser à:

M. Markus Lipp
Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments
Tél.: +39 06 5705 3283

I. Introduction

1. Prenant en compte les liens intrinsèques qui existent entre la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et la nutrition, le Comité de l'agriculture, à sa vingt-quatrième session en 2014, a approuvé la stratégie de la FAO visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale (COAG/2014/5)².
2. La faim³, la prévalence croissante des maladies non transmissibles liées au régime alimentaire, l'impact environnemental élevé de la production et de la distribution des produits alimentaires, les pertes et le gaspillage de nourriture, et la propagation de la résistance aux antimicrobiens indiquent que les systèmes alimentaires actuels ne sont pas durables⁴. Les incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments et la fraude alimentaire mettent en péril l'approvisionnement alimentaire, complexe et mondialisé⁵.
3. Le Programme de développement durable à l'horizon 2030 (Programme 2030) et ses objectifs de développement durable (ODD)⁶ visent à favoriser l'action dans des domaines d'une importance vitale pour les humains, la planète et la prospérité en prenant vraiment en compte les aspects économiques, sociaux et environnementaux du développement.
4. Les ODD exigent de profondes transformations de l'agriculture et des systèmes alimentaires afin d'éliminer la faim, d'assurer la sécurité alimentaire et de faciliter l'accès de tous à une alimentation saine. La pandémie de covid-19 a soulevé de nouveaux problèmes dans le domaine de la sécurité alimentaire et montré qu'il était nécessaire de garantir la sécurité sanitaire des aliments lors des crises mondiales qui perturbent les chaînes d'approvisionnement alimentaires.
5. Les transformations indispensables nécessiteront les directives et l'appui de la FAO, ainsi que des investissements ciblés, des actions multipartites coordonnées et des partenariats aux niveaux mondial, régional, national et local.

A. Le fardeau social, économique et environnemental de la consommation d'aliments insalubres

6. La consommation d'aliments insalubres a des répercussions très lourdes et multidimensionnelles sur les sociétés en termes de maladies, de décès, de pertes économiques et de dégradation de l'environnement.

Coût social de la consommation d'aliments insalubres

7. Chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent de maladies d'origine alimentaire après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries, des parasites, des toxines et des produits chimiques. À l'échelle mondiale, la consommation d'aliments insalubres entraîne une perte de 33 millions d'années de vie en bonne santé, soit le même

² Les cinq principaux domaines de travail de la Stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments de 2014 sont le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments et les mesures facilitant le commerce mondial; la fourniture d'avis scientifiques au Codex, aux pays et aux partenaires; le soutien pour améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long des filières alimentaires; la création de plateformes et de bases de données sur la sécurité sanitaire des aliments; et l'amélioration de la collecte d'informations et des prévisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

³ FAO SOFI-2018, FAO SOFI-2019.

⁴ Groupe mondial d'experts sur l'agriculture et les systèmes alimentaires au service de la nutrition. 2016. Systèmes et régimes alimentaires: Faire face aux défis du XXI^e siècle (en anglais). Londres. Royaume-Uni. <http://glopan.org/sites/default/files/ForesightReport.pdf>.

⁵ Rapport de la trente-et-unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe. Consultation technique de la FAO. Novembre 2019.

⁶ Assemblée générale des Nations Unies. 2015. Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030.

ordre de grandeur que les principales maladies infectieuses telles que le VIH/SIDA, le paludisme et la tuberculose.

8. Les maladies d'origine alimentaire touchent principalement les plus vulnérables; selon les estimations, environ 40 pour cent de ces maladies touchent les enfants de moins de 5 ans, dont 125 000 meurent chaque année. Les populations des pays en développement et des régions les plus pauvres sont représentées à 70 pour cent dans la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire⁷.

9. En outre, les maladies d'origine alimentaire peuvent provoquer ou aggraver des carences nutritionnelles. La FAO et l'OMS ont désigné la sécurité sanitaire des aliments comme étant une condition préalable essentielle à une alimentation saine⁸.

Coût économique de la consommation d'aliments insalubres

10. À cause de la consommation d'aliments insalubres, les pays à revenu faible ou intermédiaire à eux seuls enregistrent chaque année une perte de plus de 110 milliards d'USD, soit 95 milliards de perte de productivité, 15 milliards de dépenses médicales et 5 milliards de pertes commerciales⁹. Les répercussions sur le commerce des denrées alimentaires, quelles qu'elles soient, se traduisent par des répercussions économiques importantes étant donné qu'à l'échelle mondiale ce commerce représente 1 600 milliards d'USD.

Impact environnemental de la consommation d'aliments insalubres

11. La sécurité sanitaire des aliments a des coûts environnementaux, répartis entre la production, le transport, le stockage et la commercialisation. Les facteurs d'impact sont le transfert à l'environnement de la résistance aux antimicrobiens, les technologies de transformation et de conservation gourmandes en énergie, l'utilisation généralisée des plastiques et les dégâts causés par les microplastiques dans les sols, l'eau et les aliments. Les pertes et le gaspillage alimentaires, notamment la destruction des aliments insalubres qui ont été rappelés ou saisis, ainsi que les aliments frauduleux, sont une source d'émission de gaz à effet de serre.

12. Reconnaisant le rôle essentiel que la sécurité sanitaire des aliments joue dans la durabilité, la réalisation des ODD et la transformation des systèmes alimentaires, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté en décembre 2018 la résolution 73/250 qui proclame le 7 juin Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

B. Alignement de la stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments sur le Programme de développement durable à l'horizon 2030: une opportunité de mettre en évidence le rôle et la contribution clés de la sécurité sanitaire des aliments

Sécurité sanitaire des aliments et objectifs de développement durable

13. Sans sécurité sanitaire des aliments il ne peut pas y avoir de sécurité alimentaire, cette dernière étant l'un des piliers du Programme 2030. Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est nécessaire d'en réduire les coûts sociaux, économiques et environnementaux.

⁷ OMS. 2015. Estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire. Ce sont les pays d'Afrique et d'Asie du Sud-est qui présentent l'incidence et les taux de mortalité les plus élevés, dans toutes les tranches d'âge. https://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fergreport/fr/.

⁸ FAO et OMS. 2019. Régimes alimentaires sains et durables – Principes directeurs. Rome.

⁹ Jaffee, S., Henson, S., Unnevehr, L., Grace, D. & Cassou, E. 2019. The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Low- and Middle-Income Countries. Agriculture and Food Series. Washington, DC: Banque mondiale. © Banque mondiale. Licence: CC BY 3.0 IGO. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/30568>.

14. La mise en œuvre du Programme 2030 exige que l'on prenne plus en compte la sécurité sanitaire des aliments. L'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour la société, le développement économique et les systèmes alimentaires durables doit être mieux comprise et mise en valeur. Elle est importante pour tous les ODD¹⁰, mais plus particulièrement pour la réalisation des engagements que les États Membres ont pris dans les ODD 1, 2, 3, 8, 12, 13 et 17¹¹.

II. Le bon moment pour une nouvelle stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments

15. Les activités de la FAO relatives à la sécurité sanitaire des aliments ont été fructueuses dans tous les domaines d'action privilégiés de sa stratégie de 2014 en la matière. L'Organisation a élaboré des documents d'orientation, mis en œuvre des projets de renforcement des capacités sur le terrain et fourni des avis scientifiques et en matière de politiques. À sa quarante-et-unième session, en juin 2019, la Conférence de la FAO a souligné l'importance des activités menées par la FAO en matière d'avis scientifique et d'établissement de normes sur la sécurité sanitaire des aliments, et augmenté le financement du programme de fourniture d'avis scientifiques de 1 million d'USD pour le Programme de travail et budget (PTB) 2020-2021.

16. En 2019, dans le cadre de leur contribution aux actions menées au niveau mondial pour promouvoir l'alimentation saine et renforcer la confiance des consommateurs dans l'approvisionnement en denrées alimentaires, la FAO et l'OMS ont organisé conjointement deux conférences mondiales sur la sécurité sanitaire des aliments dont le thème était «L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments – Mettre les connaissances en application pour les populations, les économies et l'environnement»¹². Ces conférences ont mis en évidence les changements qui se produisent dans les systèmes alimentaires et la nécessité vitale de recenser les actions et les stratégies permettant de relever les nouveaux défis et de renforcer la volonté politique de donner plus d'importance à la sécurité sanitaire des aliments dans le Programme 2030¹³.

17. Les comités régionaux de coordination FAO/OMS de 2019 ont encouragé la FAO et l'OMS à mettre à profit la dynamique créée par les deux conférences et à continuer d'aider les États membres à œuvrer en faveur du renforcement de la sécurité sanitaire des aliments. Les participants aux réunions ont exhorté les organes directeurs de la FAO et de l'OMS à prêter une attention renouvelée à la sécurité sanitaire des aliments, avec une forte participation des États membres.

18. À sa cent-quarante-sixième session, en février 2020, le Conseil exécutif de l'OMS a adopté la résolution «Agir plus vite en faveur de la sécurité sanitaire des aliments» appelant de ses vœux une actualisation de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments, en renforçant les capacités de l'OMS et en investissant des ressources dans la sécurité sanitaire des aliments,

¹⁰ Assemblée générale des Nations Unies. 2015. Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030.

¹¹ La nouvelle stratégie présentera en détail l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et sa contribution spécifique aux ODD indiqués: «Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde» (ODD 1), «Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable» (ODD 2), «Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge» (ODD 3), «Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous» (ODD 8), «Établir des modes de consommation et de production durable» (ODD 12), «Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions» (ODD 13), «Renforcer les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement durable et le redynamiser» (ODD 17).

¹² La première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments organisée en février 2019 à Addis-Abeba (Éthiopie) et le Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments qui s'est tenu à Genève (Suisse) en avril 2019.

¹³ La participation à la conférence de hauts fonctionnaires en provenance de nombreux pays, ainsi que de l'UA, de la FAO, de l'OMS et de l'OMC, a montré que la sécurité sanitaire des aliments était considérée comme une priorité importante sans laquelle les ODD ne pourraient pas être réalisés.

conjointement avec la FAO. Cette résolution est inscrite à l'ordre du jour de la soixante-quatorzième Assemblée mondiale de la Santé.

19. L'élaboration d'une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments permettra à la FAO d'harmoniser ses actions avec l'appui plus large qu'elle apporte à la transformation des systèmes alimentaires, en veillant à ce que les aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments soient intégrés des points de vue scientifique, réglementaire et du renforcement des capacités, et en travaillant en synergie avec la nouvelle stratégie de l'OMS dans ce domaine.

III. Sécurité sanitaire des aliments au sein de systèmes alimentaires durables

A. Changements structurels dans les systèmes alimentaires et les économies

20. La sécurité sanitaire des aliments est l'un des principaux facteurs qui favorisent efficacement la transformation des systèmes alimentaires, en renforçant les chaînes d'approvisionnement alimentaires, en diversifiant les chaînes de valeur et en encourageant les économies circulaires.

21. Le renforcement de l'engagement politique de haut niveau en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, la priorité donnée aux investissements consacrés à des systèmes nationaux rigoureux de contrôle des aliments et la mobilisation de ressources publiques et privées sont essentiels au sein des transformations systémiques dynamiques.

22. Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est indispensable que le secteur privé participe, en mettant en place des systèmes de gestion de cette sécurité et en partageant les informations qui s'y rapportent tout au long de la filière alimentaire.

Croissance démographique et urbanisation rapide

23. Le rythme d'urbanisation est souvent plus rapide que la création d'une infrastructure de marché alimentaire, ce qui entraîne la détérioration d'un environnement propice à la sécurité alimentaire des aliments, en réduisant la disponibilité des produits frais, sains et riches en nutriments, et des produits d'origine animale pour les pauvres urbains qui ont des difficultés pour y accéder.

24. La croissance de la population urbaine entraîne une augmentation de la demande en matière de diversité alimentaire et un volume accru de denrées alimentaires commercialisées, ce qui exige un renforcement supplémentaire de la sécurité sanitaire des aliments et des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

B. Transformations majeures dans les systèmes alimentaires ayant des incidences sur la sécurité sanitaire des aliments

25. Les systèmes alimentaires devront se transformer pour que les ODD puissent être réalisés. Au niveau de la production, les facteurs qui peuvent influencer sur la sécurité sanitaire des aliments sont la variabilité du climat et les extrêmes climatiques, l'intensification de la production agricole et la résistance croissante aux antimicrobiens. Les progrès technologiques, la science et l'innovation entraînent des changements dans la transformation des aliments, l'ajout de valeur et le conditionnement qui nécessitent une prise en compte approfondie de la sécurité sanitaire des aliments. En outre, la mondialisation, les nouveaux canaux de distribution numérisés, le commerce électronique, les marchés informels peuvent perturber la sécurité sanitaire des aliments s'ils ne sont pas rigoureusement gérés. Par ailleurs, les valeurs, les principes et les préférences des jeunes, prochaine génération de consommateurs, ainsi que le rôle joué par les réseaux sociaux, doivent être pris en compte dans la nouvelle stratégie mondiale de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Science, innovation et nouvelles technologies

26. Les progrès scientifiques et les innovations technologiques peuvent permettre d'améliorer l'efficacité et la résilience des systèmes alimentaires, et exigeront des dispositions réglementaires qui ne freineront pas l'innovation tout en protégeant les consommateurs contre les risques.

27. Le partage des connaissances, le transfert de technologies et le renforcement des capacités sont essentiels pour réduire les disparités entre pays développés et en développement, s'agissant de leur aptitude à tirer parti des nouvelles technologies et des possibilités offertes par la réglementation. Il est important de créer des synergies entre les savoirs locaux, traditionnels, scientifiques et les progrès technologiques pour que les systèmes alimentaires soient inclusifs et résilients.

Variabilité du climat et exposition aux phénomènes climatiques extrêmes

28. Les micro-organismes nuisibles aux plantes, aux animaux et aux humains sont influencés par les conditions environnementales¹⁴. Les effets des changements climatiques sur la sécurité sanitaire des aliments ont souvent été négligés et doivent être mieux étudiés et pris en compte¹⁵.

29. La mise en commun des informations au niveau mondial est indispensable pour bien comprendre les tendances et soutenir les efforts de préparation nécessaires à la gestion des risques d'origine climatique qui menacent les filières alimentaires.

Fraude alimentaire dans des chaînes d'approvisionnement alimentaire de plus en plus mondialisées

30. La fraude alimentaire compromet la durabilité des systèmes alimentaires. C'est un problème mondial, transnational, qui peut avoir des répercussions importantes sur la sécurité sanitaire des aliments. En outre, la fraude alimentaire sape la confiance des consommateurs et contribue aux pertes alimentaires¹⁶.

31. La lutte contre la fraude alimentaire exige des systèmes nationaux efficaces de contrôle des aliments qui comprennent des instruments d'orientation, stratégiques et d'application, et sont soutenus par de solides moyens d'action. Les nouvelles technologies donnent la possibilité d'adopter une approche plus proactive, préventive et efficace pour la vérification de l'authenticité des aliments.

Transformation numérique des systèmes alimentaires

32. À cause de leur nature hautement dynamique, il est très difficile d'identifier les possibilités qu'offrent les technologies de l'information et des communications, ainsi que les problèmes qu'elles posent en matière de sécurité sanitaire des aliments.

33. La numérisation peut faciliter le commerce alimentaire international en permettant d'obtenir plus rapidement et de façon plus économique des certifications électroniques, en améliorant la sécurité sanitaire des aliments et en réduisant la vulnérabilité à la fraude alimentaire. La certification électronique peut raccourcir la durée des procédures de validation, longues et coûteuses, qui sont nécessaires pour obtenir la certification officielle et le contrôle aux frontières, car elle simplifie ces procédures et fait appel à des bases de données complètes sur la composition des aliments. La traçabilité numérique des aliments au moyen des «chaînes de blocs» peut fournir des solutions plus rapides et efficaces de gestion des risques pour la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale.

34. Le commerce électronique, tout en offrant des possibilités intéressantes aux pays à faible revenu et aux petites entreprises, peut créer de nouveaux problèmes de sécurité sanitaire des aliments si les autorités de contrôle des aliments compétentes ne mettent pas en place des approches spécifiques et nouvelles de vérification.

Garantir la sécurité sanitaire des aliments en temps de crise mondiale

35. En temps de crise, il est essentiel d'assurer à la fois la sécurité sanitaire et la fluidité de l'approvisionnement alimentaire. La nouvelle stratégie de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments donnera des directives sur les manières nouvelles ou déjà expérimentées d'assurer la sécurité

¹⁴ Par exemple, l'augmentation des températures et de l'humidité peut influencer sur la contamination fongique et l'accumulation de mycotoxines; les inondations contribuent à l'apparition et à la transmission de zoonoses.

¹⁵ *Climate change: Unpacking the burden on food safety*. <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca8185en/>.

¹⁶ Rapport de la trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe. 2019. FAO. Consultation technique sur la fraude alimentaire, novembre 2019.

sanitaire des aliments dans un monde qui change rapidement, en faisant progresser les réglementations pertinentes.

Gouvernance mondiale intégrant une approche «Un monde, une santé»

36. La prise en compte de la manière dont la sécurité sanitaire des aliments est influencée par des aspects de l'agriculture et de l'élevage et des facteurs environnementaux, et de la manière dont ils sont liés à la santé humaine, rend plus complexe la mise en place d'une gouvernance rationnelle de la sécurité sanitaire des aliments et souligne l'importance de disposer de moyens d'action mondiaux pour la définition de normes, le contrôle, la surveillance, la coopération internationale et interinstitutions pour une mise en commun intégrée des informations.

37. Les consommateurs, les jeunes, les organisations de femmes et les autres groupes de la société civile doivent participer et contribuer à la concertation sur les politiques pour comprendre de manière approfondie les principaux problèmes que pose la sécurité sanitaire des aliments dans un contexte donné, et ce qui la relie à la sécurité alimentaire et à l'alimentation saine.

IV. Conclusions

38. Une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments alignée sur le Programme 2030 doit être élaborée par la FAO afin que la sécurité sanitaire des aliments fasse partie intégrante, de manière intangible, de l'appui que l'Organisation apporte à la transformation des systèmes agricoles et alimentaires.

39. Cette nouvelle stratégie donnera une orientation stratégique au soutien apporté par la FAO aux États Membres pour mettre en place des systèmes alimentaires plus durables, favorisant les investissements, les actions et les partenariats qui renforcent la sécurité sanitaire des aliments partout dans le monde.

40. Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, qui se tiendra en 2021, donnera des éclairages et des orientations supplémentaires à prendre en compte dans cette nouvelle stratégie, étant donné que son domaine d'action sera axé sur l'accès de tous à une alimentation saine et nutritive.