

GT : « EAT3 »

Le présent appel s'adresse à tous les scientifiques intéressés par une participation aux travaux d'expertise de l'Anses.

Par cet appel, l'Anses souhaite constituer un collectif d'experts compétents et indépendants dont les caractéristiques sont détaillées ci-dessous.

■ **Contexte**

Complémentaires aux plans de surveillance et de contrôle (PS/PC) et aux études de biosurveillance, les études de l'alimentation totale (EAT) sont reconnues comme l'une des méthodes les plus pertinentes d'un point de vue coût-bénéfice pour évaluer les expositions alimentaires chroniques d'une population à un grand nombre de substances d'intérêt en termes de santé publique (EFSA, FAO, WHO, 2011) et permettre de mener à bien des évaluations des risques sanitaires (ERS).

Les EAT reposent sur trois grands principes : (i) un échantillonnage alimentaire couvrant 80-90% du régime de la population, (ii) des échantillons composites, permettant d'être représentatifs de la consommation de la population et (iii) des échantillons préparés « tels que consommés » avant analyse pour des substances d'origine anthropique ou naturelle (de la production à la consommation) : éléments traces, contaminants de l'environnement, pesticides, mycotoxines, substances migrant des matériaux au contact des aliments, composés néoformés, etc. Les concentrations mesurées dans les échantillons sont ensuite combinées aux données de consommation alimentaire individuelles de la population afin d'estimer son exposition. Les expositions issues des EAT sont notamment utiles à l'évaluation des risques chimiques liés à l'alimentation de la population prédéfinie, y compris par l'eau de boisson, et permettent ainsi d'éclairer les prises de décision en matière de gestion des risques, aux niveaux national, européen et international.

Pour faire suite aux trois EAT nationales¹, l'Anses a la charge de conduire une nouvelle étude de l'alimentation totale (EAT3), portant sur la population française générale métropolitaine et intégrant un volet spécifique sur les aliments issus de l'agriculture biologique.

Dans ce contexte, l'Anses crée un groupe de travail (GT) « EAT3 » afin de répondre aux défis méthodologiques de cette nouvelle étude concernant la stratégie d'échantillonnage des aliments, la méthodologie d'évaluation des expositions, et les besoins métrologiques pour la détermination des teneurs en contaminants dans les aliments.

■ **Rôle et missions**

Le GT « EAT3 » sera rattaché au comité d'experts spécialisés (CES) « Evaluation des risques chimiques liés aux aliments » (ERCA). Le GT sera constitué d'une quinzaine d'experts et se réunira en séances plénières et en groupes plus restreints en fonction des questions traitées. La durée des travaux du GT sera de 2 ans par rapport à la phase préparatoire de l'étude (2019-2020),

¹<https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER2006sa0361.pdf>,
<https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER2006sa0361.pdf>

avec une fréquence approximative moyenne d'une réunion toutes les six semaines. Le GT pourra ensuite être renouvelé avec les membres qui le souhaitent pour la phase de suivi et de traitement des résultats (2021-2022), avec des réunions moins fréquentes.

Il sera attendu des experts de :

- Définir la stratégie d'échantillonnage et le cahier des charges associé. Construire le plan d'échantillonnage de l'étude qui s'appuiera sur les données de consommation de l'étude INCA3 (Anses, 2017). Celui-ci devra répondre à de nouveaux enjeux méthodologiques, notamment en permettant l'intégration des aliments issus de l'agriculture biologique, éventuellement de l'autoconsommation, de la restauration hors foyer, etc.
- Contribuer à la construction des cahiers des charges pour l'analyse des échantillons alimentaires collectés dans l'étude : recommandations sur les méthodes analytiques employées et sur la qualité des données de contamination générées, et normes associées. Evaluer les protocoles métrologiques (en termes de performances, de robustesse, etc.) proposés par les laboratoires et participer à la sélection des laboratoires qui réaliseront les analyses. Participer au suivi des analyses et à l'analyse critique des livrables.
- Définir la méthodologie d'évaluation des expositions, en tenant compte le cas échéant de sources de données autres que celles générées dans l'EAT3, mais aussi en identifiant les sources d'incertitudes et les moyens de les réduire.
- Rapporter les travaux du GT auprès du CES « Evaluation des risques chimiques liés aux aliments ».

■ **Composition**

Le groupe de travail sera constitué d'une quinzaine d'experts. Par cet appel à candidatures, l'Anses recherche des experts dont les compétences scientifiques relèvent des domaines suivants :

- .Evaluation des risques sanitaires
- .Expertise et connaissances en santé publique
- .Analyse des incertitudes
- .Statistiques
- .Pratiques alimentaires : préparation des aliments, autoconsommation, modes d'approvisionnement et de production (agricole, industrielle...), restauration hors foyer, etc.
- .Alimentation biologique
- .Stratégies d'échantillonnage alimentaire
- .Contamination chimique des aliments (autoconsommation, agriculture biologique, matériaux au contact des aliments, composés néoformés...)
- .Evaluation des expositions alimentaires : étude de consommation, traitement des données, méthodes de calculs, appréciation quantitative du risque
- .Méthodes analytiques
- .Normes appliquées aux méthodes analytiques
- .Méthodes d'analyse des composés chimiques dans l'alimentation

Appel à candidatures d'experts pour la constitution d'un groupe de travail (GT)

- .Chimie organique (polluants organiques persistants, composés néoformés, substances issues des matériaux au contact des aliments, résidus de médicaments vétérinaires, résidus de produits phytosanitaires, etc.)
 - .Chimie inorganique
 - .Chimie de l'alimentation
 - .Pratique de la langue anglaise (lu et écrit)
-