

## Communiqué de presse

### **Journée mondiale de la Santé : les priorités de l'Anses en matière de sécurité sanitaire des aliments**

**Au niveau mondial, la France se situe à un très bon niveau en matière de sécurité sanitaire des aliments. Mais face à la mondialisation des échanges, à l'apparition de nouveaux modes et habitudes de consommation, à la diversité de l'offre, la vigilance s'impose pour prévenir des risques, notamment émergents, dans le champ alimentaire. Ceux-ci doivent être évalués, sans laisser de côté les risques plus classiques physico-chimiques ou microbiologiques, ainsi que certains risques liés aux contaminants de l'environnement. C'est le rôle de l'Anses qui intervient à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et évalue les risques sanitaires, de la production primaire à l'assiette du consommateur. Parmi ses priorités : l'évaluation scientifique des risques en soutien aux politiques publiques, la prévention des risques liés aux nouveaux produits et aux nouveaux modes de consommation et la détection des risques émergents.**

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, la France fait souvent figure de pionnière en Europe et dans le monde en appliquant des politiques de maîtrise des risques qui produisent des résultats probants : les salmonelloses, qui demeurent une cause majeure de toxi-infections alimentaires ont diminuées de moitié en 10 ans dans notre pays. De même, le nombre de cas de listériose, maladie d'origine alimentaire préoccupante par sa gravité, a été divisé par 5 en 30 ans. Ces succès de notre système de sécurité sanitaire qui responsabilisent l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de « la fourche à la fourchette » ne doivent pas diminuer notre vigilance collective pour contribuer au maintien de ce niveau de sécurité sanitaire et prévenir les émergences.

Face à la mondialisation des échanges, à l'apparition de nouveaux modes de consommation et à la diversité de l'offre, une grande vigilance s'impose pour prévenir de nouveaux risques dans le champ alimentaire. Ces risques émergents doivent être évalués, sans laisser de côté les risques physico-chimiques ou microbiologiques, plus classiques et mieux connus (contaminations par des bactéries, virus ou parasites, substances contenues dans les emballages alimentaires, etc.), ainsi que certains risques liés aux contaminants de l'environnement (résidus de pesticides, de médicaments, etc.).

#### **Les priorités du programme de travail 2015**

##### **Evaluer les risques en soutien aux politiques publiques**

Dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de ses activités liées aux bénéfices et risques nutritionnels, l'Anses participe activement à l'élaboration des objectifs et des recommandations de santé publique, notamment par son travail d'actualisation des repères nutritionnels.

Elle mène des études individuelles nationales de consommations alimentaires (INCA) qui consistent, tous les sept ans, à recueillir les consommations alimentaires d'un échantillon d'habitants de France métropolitaine durant plusieurs jours. Ainsi, l'Agence dispose de données actualisées concernant les habitudes de consommations alimentaires de la population. La troisième étude INCA a ainsi été lancée en 2014. Ses résultats, disponibles courant 2016, permettront de situer l'alimentation de la population au regard des recommandations du PNNS et d'envisager de poursuivre, de modifier ou de renforcer les priorités de la politique nutritionnelle en France.

Par ailleurs, dans le cadre de la stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens (SNPE) mise en place par le ministère de l'Ecologie, un rapport d'évaluation des risques sur six nouvelles substances pouvant être présents dans des biens de consommations alimentaires sera publié en 2015 et l'Agence présentera également sa proposition de critères de sélection des substances à expertiser en priorité et à proposer pour l'année 2016.

## **Accompagner les consommateurs au quotidien, pour prévenir les risques liés aux nouveaux produits et modes de consommation**

Pour prévenir les risques liés aux nouvelles offres de produits, l'Anses s'appuie sur son dispositif de nutrivigilance, qui permet d'identifier rapidement d'éventuels effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires ou de nouveaux aliments. Suite à des signalements d'effets indésirables reçus, trois autosaisines sur des compléments alimentaires pour la grossesse, pour les sportifs, ou contenant de la spiruline, sont en cours. Les conclusions sont attendues courant 2015.

L'Agence mène également des travaux sur les nanomatériaux, que l'on retrouve notamment dans l'alimentation, et qui nécessitent d'acquérir de nouvelles données, ou encore, publiera un avis très prochainement, sur la valorisation des insectes dans l'alimentation et les risques sanitaires liés à leur consommation.

## **Détecter des problèmes émergents**

Parmi les sujets émergents, le développement des allergies alimentaires doit être surveillé. L'Anses réalise actuellement un état des lieux descriptif des fréquences de présence dans les listes d'ingrédients des 14 allergènes à déclaration obligatoire, ainsi que leur mention en étiquetage de précaution, sur plus de 17 000 références produits. Ses résultats sont attendus pour mai 2015.

Une étude de l'alimentation totale infantile est également en cours. Ses conclusions, disponibles en fin d'année, permettront de connaître de façon très précise l'exposition des enfants de moins de trois ans aux contaminants chimiques contenus dans leur alimentation.

### **Les missions de l'Anses dans le domaine de l'alimentation**

L'Agence évalue les risques microbiologiques et chimiques des aliments, ainsi que les risques et bénéfices nutritionnels. Elle pilote des dispositifs de vigilance et de surveillance (nutrivigilance, OQALI, le volet sanitaire de l'observatoire de l'alimentation, CIQUAL, l'Observatoire des résidus de pesticides). Pour les professionnels, l'Agence produit des fiches concernant les principaux dangers biologiques transmissibles par les aliments, ainsi que des outils d'aide à la rédaction des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Au sein de ses laboratoires, elle mène des travaux de recherche et de référence à l'aide de technologies toujours plus pointues (plateforme NGS, biologie moléculaire haut débit, outils de détection non ciblés), afin de développer de nouvelles méthodes d'analyse, mises à disposition des laboratoires opérationnels sur le terrain et permettant ainsi de renforcer les moyens de contrôle et de détection de pathogènes tout au long de la chaîne alimentaire. Nombre de ses travaux sont menés en collaboration avec des instituts et organismes nationaux et internationaux.