

Appel à candidatures d'experts pour la constitution d'un comité d'experts spécialisé (CES)

Intitulé du CES : « Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » (ERCA)

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 multidisciplinaire d'experts compétents et indépendants (le CES), ainsi qu'une liste de personnalités compétentes dont les caractéristiques sont détaillées ci-dessous.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture, de l'environnement et du travail.

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste visant à fournir aux autorités compétentes toutes les informations nécessaires à la décision publique, tant au niveau national que communautaire. Ses avis sont rendus publics.

Rôle et missions

Instances scientifiques consultatives, les Comités d'experts spécialisés (CES) sont un élément clé du dispositif d'expertise collective mis en place à l'Anses. Les Comités d'experts spécialisés sont saisis des questions posées à l'Anses et peuvent proposer à l'Agence de s'autosaisir. Les conclusions des travaux qu'ils mènent constituent la base des avis rendus par l'Agence.

La principale mission du CES ERCA est de conduire des évaluations des risques sanitaires liés aux aliments relatifs à la présence de contaminants environnementaux d'origine anthropique (tels que les polluants organiques persistants) ou naturelle (tels que les toxines, les éléments traces métalliques) en considérant aussi bien la population générale que des sous-groupes de populations comme les enfants.

Par son travail d'expertise, le CES ERCA a vocation à instruire des sujets généraux transversaux ou émergents sur les risques physico-chimiques dans les aliments.

Ses travaux s'inscrivent dans une approche « Une seule santé » (« One Health ») ou exposome, en intégrant l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'amont (sols, eau, productions végétales et animales, procédés de transformation) jusqu'à l'aval (consommation et effets sur la santé humaine). Ils s'ouvrent sur la prise en compte de composantes multi-sources, multi-contaminants, ou encore d'agrégation des voies d'exposition. Les contaminants chimiques de l'alimentation sont ainsi appréhendés depuis leur source d'exposition jusqu'à leurs effets sur la santé du consommateur. Par ce rôle, le CES ERCA contribue directement à la sécurité sanitaire des aliments. Il apporte également une prise de recul nécessaire pour hiérarchiser les risques chimiques dans les aliments et éclairer les pouvoirs publics.

A titre d'exemple¹, les thématiques abordées par les experts du CES ERCA concernent :

- des polluants persistants dans l'environnement (exemple : chlordécone, PFAS) ;
- des évaluations de risques sanitaires et recommandations en appui à la gestion (exemple : cadmium dans les algues, brévétotoxines dans les coquillages) ;
- des contaminations accidentelles de denrées alimentaires (exemple : incendie de l'usine Lubrizol) ;
- un appui à la programmation de plans de surveillance/contrôle (notamment applicables aux problématiques liées aux sites et sols pollués) (exemple : Fos/mer) ;
- le développement de méthodes d'évaluation des risques pour le consommateur (exposition agrégée au cadmium) ;
- la hiérarchisation des dangers chimiques dans le but d'optimiser la sécurité sanitaire des aliments (avec le développement d'outils associés) ;
- la sélection de valeur toxicologique de référence par voie orale à retenir pour l'évaluation des risques.

Les membres du prochain CES ERCA participeront, entre autres, à l'expertise de la nouvelle étude de l'alimentation totale (EAT3) portant sur les expositions alimentaires chroniques pour des substances d'origine anthropique ou naturelle (éléments traces métalliques, contaminants de l'environnement, pesticides, mycotoxines, substances migrant des matériaux au contact des aliments, composés néoformés, etc) de la population française générale métropolitaine et intégrant un volet spécifique sur les aliments issus de l'agriculture biologique.

Une partie des expertises s'effectue en interaction avec d'autres collectifs, notamment les CES « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » (BIORISK), CES « Eaux », CES « Evaluation des risques liés aux milieux aériens » (AIR), CES « Nutrition humaine » (NUT), CES « Alimentation animale » (ALAN), CES « Analyse Socio-Economique » (CES ASE).

Par ailleurs, deux groupes de travail (GT) pérennes sont rattachés au CES ERCA :

- le GT « Evaluation des matériaux et auxiliaires technologiques dans le domaine de l'alimentation et de l'eau » (MATAE), chargé de l'évaluation des risques sanitaires liés aux matériaux et objets au contact des aliments (MCDA), au contact de l'eau (MCDE) et aux auxiliaires technologiques utilisés dans les denrées alimentaires ;
- le GT « Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (dangers, procédés et maîtrise) (SanCA) chargé de l'analyse des dangers dans les guides de bonnes pratiques et du renseignement des critères de hiérarchisation sanitaire des couples aliment-danger microbiologiques et chimiques.

Enfin, le CES ERCA assure une mission de veille sanitaire dans les domaines dont il a la charge. Le cas échéant, il peut être amené à alerter l'Agence en matière de risques sanitaires émergents.

Composition et fonctionnement

Les membres du CES « Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » sont nommés par décision du directeur général, pour un mandat de quatre ans, après avis du conseil scientifique.

Le CES sera composé d'une vingtaine d'experts, dont un(e) président(e) et un(e) à deux vice-président(e)s.

Ce CES se réunira en séance plénière selon une fréquence moyenne d'une réunion mensuelle, à compter de septembre 2026. Des réunions en visioconférence pourront être organisées suivant les besoins.

¹ Les expertises du CES ERCA sont accessibles via le lien : <https://www.anses.fr/fr/content/avis-du-ces-evaluation-des-risques-physico-chimiques-dans-les-aliments>

Outre la présence aux réunions plénières, les experts auront à contribuer à l'expertise par, l'analyse critique de la littérature et de données scientifiques, la rédaction de certaines parties de rapports et la relecture critique des documents examinés en séances. Les experts pourront également être amenés à participer à des groupes de travail thématiques.

Les compétences des experts sont pluridisciplinaires, transversales et complémentaires puisqu'elles couvrent les domaines de la chimie analytique, de la toxicologie, de l'expologie, du transfert des contaminants dans l'environnement, de l'agronomie, de la modélisation, des procédés de production industrielle, de l'épidémiologie, de la santé publique... Les compétences spécifiques recherchées sont mentionnées dans la fiche « Compétences recherchées pour la constitution du CES ERCA ». Les sujets traités par le CES ERCA sont d'une grande diversité et impliquent pour les experts, une ouverture scientifique au-delà de leur domaine spécifique de compétences. La mobilisation d'une diversité d'approches scientifiques et l'interdisciplinarité qu'elle permet de mettre en œuvre, contribuent fortement à la valeur ajoutée de l'expertise collective. C'est pourquoi l'Anses recherche des experts prêts à s'investir activement tout en faisant preuve d'une capacité d'écoute, d'ouverture et de bienveillance pour garantir la qualité des débats scientifiques, pluralistes et contradictoires sur l'ensemble des sujets traités par le CES ERCA.

Le présent appel à candidatures vise également à établir une liste de personnalités compétentes en appui du CES, afin de pouvoir recourir à des spécialistes de différents domaines dans le cadre d'une évaluation particulière.