

Éviter les contaminations des aliments tout au long de la chaîne alimentaire

Les pathogènes dans les aliments. Bactéries *Salmonella* ou *Listeria*, parasites responsables de la toxoplasmose, norovirus ou virus de l'hépatite A : l'Anses surveille, étudie et propose des mesures pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire face aux risques de toxi-infections, souvent associées aux aliments d'origine animale.

Les contaminants chimiques. PCB, pesticides, PFAS, métaux comme le cadmium ou le mercure : l'Anses surveille l'exposition des populations à des substances chimiques présentes dans les aliments de façon fortuite. Elle s'appuie sur ces données pour évaluer les risques et proposer des mesures pour réduire les expositions des populations. Elle apporte également son appui aux pouvoirs publics sur l'expertise des effets sanitaires éventuels des additifs alimentaires.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) apporte aux décideurs publics les repères scientifiques nécessaires pour protéger la santé de l'Homme et de l'environnement contre les risques sanitaires. Elle étudie, évalue et surveille l'ensemble des risques chimiques, microbiologiques et physiques auxquels les humains, les animaux et les végétaux sont exposés, et aide ainsi les pouvoirs publics à prendre les mesures nécessaires, y compris en cas de crise sanitaire. Agence nationale au service de l'intérêt général, l'Anses relève des ministères en charge de la santé, de l'environnement, de l'agriculture et du travail.



En savoir plus
sur nos actions
www.anses.fr

Anses Éditions – Octobre 2025 – Designed by BA-BA – © BY NC ND.



Mieux manger pour protéger la santé

L'alimentation joue un rôle clé dans notre santé et notre bien-être. Déséquilibrée ou inadaptée, elle peut favoriser les maladies chroniques – pathologies cardio-vasculaires, obésité, diabète. La présence de micro-organismes pathogènes et la présence de contaminants chimiques constituent des dangers pour la santé. Les risques de toxi-infections alimentaires ou d'effets toxiques associés à ces dangers sont plus ou moins bien connus et maîtrisés. Face à l'évolution des pratiques de consommation et de production, les politiques publiques doivent renforcer la prévention des risques sanitaires tout en répondant aux besoins nutritionnels des populations, à la maison et en restauration collective.

Les actions de l'Anses

L'Anses apporte son expertise scientifique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production des aliments jusqu'à l'assiette. Elle évalue les risques liés aux contaminations par des agents pathogènes et des substances toxiques. Elle évalue également la qualité nutritionnelle des aliments et les risques liés à l'inactivité physique et la sédentarité. Prenant en compte les habitudes alimentaires et l'offre de produits, l'Agence propose des repères adaptés à chacun pour couvrir les besoins quotidiens en énergie et en nutriments, dans une recherche permanente d'équilibre et de sécurité sanitaire.

Des repères alimentaires spécifiques à chaque âge et situation

L'Anses élabore et actualise les repères alimentaires pour la population française sur lesquels s'appuient les recommandations du Programme national nutrition santé. Ces **repères scientifiques** visent à satisfaire les besoins nutritionnels de la population, tout en intégrant les enjeux associés à la présence de certains contaminants chimiques dans l'alimentation et au niveau d'activité physique. Portant sur différents groupes d'aliments (fruits et légumes, féculents, etc.), ces repères sont déclinés pour plusieurs populations : les personnes âgées, les enfants et adolescents, les femmes enceintes et allaitantes, les personnes suivant un régime végétarien. Par ailleurs, l'Agence peut formuler des **recommandations** concernant l'offre alimentaire en restauration collective, dont scolaire.

Apporter aux décideurs et à la population des repères alimentaires fiables, à partir d'une évaluation critique et transparente des connaissances scientifiques.

Activité physique et sédentarité

L'Anses a formulé en 2022 un constat préoccupant : une grande partie de la population française, en particulier les jeunes, est à la fois insuffisamment active et trop sédentaire. Les deux tiers des 11-17 ans se situent à un niveau de risque élevé : plus de deux heures de temps écran et moins de 60 minutes d'activité physique par jour. Une **nouvelle expertise publiée en 2025** appelle à favoriser des ruptures régulières de la position assise, que ce soit en milieu professionnel ou scolaire.

Promouvoir des modes de vie favorables à la pratique d'activités physiques et à la lutte contre la sédentarité, que ce soit par l'organisation du temps ou de l'espace, à l'école ou au travail, doit constituer une priorité des pouvoirs publics.

L'Observatoire de l'alimentation (Oqali)

Piloté par l'Anses et INRAE, il suit l'**évolution de la qualité de l'offre alimentaire** pour mieux comprendre son influence sur la nutrition, améliorer la composition des aliments et orienter les politiques publiques.

EN SAVOIR PLUS

