anses

NUTRIVIGILANCE

Rapport d'activité 2025

SOMMAIRE

3 Préambule
4 Chiffres clés
5 Travaux réalisés
7 Grand projet
8 Faits marquants
8 Perspectives
9 Principales publications

PRÉAMBULE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) assure depuis 2009 la mise en œuvre du dispositif national de nutrivigilance. L'objectif de ce dispositif est d'améliorer la sécurité du consommateur en identifiant rapidement d'éventuels effets indésirables liés à la consommation :

- de compléments alimentaires[1] ;
- d'aliments ou de boissons enrichis en substances à but nutritionnel ou physiologique[2] (vitamines, minéraux, acides aminés, extraits de plantes…) comme les boissons dites énergisantes ;
- de nouveaux aliments et nouveaux ingrédients[3] (phytostérols, gomme de guar, jus de noni…) ;
- de produits destinés à l'alimentation de populations particulières[4] (nourrissons, patients souffrant de troubles du métabolisme, de dénutrition, de dysphagie…).

Les professionnels de santé (médecins, pharmaciens, diététiciens nutritionnistes…), les particuliers et les metteurs sur le marché qui ont connaissance d'effets indésirables avec la consommation de ces produits sont invités à les déclarer. Les effets indésirables peuvent être déclarés sur le Portail de signalement des événements sanitaires indésirables du Ministère du travail, de la Santé et des solidarités (https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/signalement-sante-gouv-fr/) ou directement en remplissant le formulaire de télédéclaration en ligne (https://www.nutrivigilance-anses.fr).

Les déclarations sont enregistrées par l'Anses en préservant l'anonymat du consommateur. L'Anses peut reprendre contact avec le déclarant pour obtenir les éventuelles informations manquantes. Les cas suffisamment documentés (analysables) font ensuite l'objet d'une expertise pour définir la sévérité de l'effet et la probabilité d'un lien entre la consommation d'un produit et la survenue d'un effet indésirable (imputabilité).
Pour assurer cette mission, l'Anses s'appuie sur un Groupe de travail (GT) « Nutrivigilance » qu'elle a constitué et rattaché au Comité d'experts spécialisé « Nutrition ».

L'Agence informe les autorités des cas reçus et peut être amenée à lancer une alerte[5] (dans les cas d'imputabilité et de sévérité élevées). En fonction des effets constatés, du nombre de cas reçus et de leur imputabilité, l'Agence établit, en lien avec ses experts du GT « Nutrivigilance », ses priorités en matière de travaux d'évaluation des risques à conduire. Les acteurs de la nutrivigilance peuvent également être sollicités afin de participer aux travaux d'autres groupes de travail, notamment le GT « Plantes » créé par l'Anses en mai 2016, à l'occasion de l'entrée en vigueur de l'arrêté du 24 juin 2014, établissant la liste de plantes autorisées dans les compléments alimentaires et leurs conditions d'emploi. Ces travaux donnent lieu à des avis scientifiques accompagnés de recommandations à destination des professionnels de santé, des consommateurs et des producteurs. Ces avis sont remis aux ministères concernés et publiés sur le site de l'Anses, afin que chaque acteur concerné puisse mettre en œuvre les mesures de gestion appropriées.

Depuis la mise en place du dispositif de nutrivigilance le 13 novembre 2009 et jusqu'au 31 décembre 2025, l'Agence a reçu **9580 signalements**.

[1] Encadrés par la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires.
[2] Encadrés par le règlement (CE) 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires.
[3] Encadrés par le règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments.
[4] Encadrés par le règlement (UE) 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids.
[5] Un signal de nutrivigilance se caractérise par l'identification d'un cas isolée préoccupant. Une alerte de nutrivigilance se caractérise par l'identification de cas similaires préoccupants ou d'un cas isolé nécessitant une action de communication ou de gestion.

CHIFFRES CLÉS

408 DÉCLARATIONS ENREGISTRÉES

- 66 % des cas sont analysables (contre 70 % en 2023) ;
- 5,6 % de cas sévères[6] parmi les cas analysables (sévérité 3 et 4) (contre 6 % en 2023).

17 ALERTES ET SIGNAUX

- Cas d'imputabilité élevée[7] et de sévérité forte (menace du pronostic vital) ;
- Déclaration transmise aux ministères chargés de la santé et de l'agriculture pour définir les éventuelles mesures de gestion adéquates.

1 AVIS PUBLIÉ RELATIF À UN CAS SÉVÈRES D'IMPUTABILITÉ ÉLEVÉE

- Avis de l'Anses relatif à un cas de réaction allergique de type syndrome d'entérocolite induit par les protéines alimentaires (SEIPA) liée à la consommation de noix de cajou.

2 AVIS LIÉS AUX RISQUES SANITAIRES ASSOCIÉS À LA PRÉSENCE DE PLANTES

Ces expertises ont utilisé l'analyse des cas de la nutrivigilance :

- Avis de l'Anses relatif à l'évaluation des effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires contenant du « *Garcinia cambogia* ».
- Avis de l'Anses relatif à l'évaluation des risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse.

[6] L'échelle de sévérité de Nutrivigilance varie du niveau 1 (sévérité faible) au niveau 4 (décès).
[7] Le score d'imputabilité intrinsèque s'échelonne de I0 (exclu) à I4 (très vraisemblable).

TRAVAUX RÉALISÉS

CAS NON RECEVABLES

Parmi les 60 cas non recevables reçus en 2025, on dénombre :

- 16 cas de défaut de qualité ;
- 13 cas d'adultération ;
- 13 cas sans effet indésirable ;
- 13 cas concernant des produits non couverts par la nutrivigilance ;
- 3 plaintes pour défaut d'efficacité ;
- 2 cas étrangers.

Parmi les 16 cas associés à un défaut de qualité, 6 cas étaient suspects de contamination microbiologique (dont 3 concernant une préparation pour nourrisson).

CAS ASSOCIÉS À LA PRÉSENCE DE CÉRÉULIDE

Un cas déclaré en décembre 2025, s'est avéré être le premier cas reçu en nutrivigilance impliquant des préparations pour nourrisson contaminés par la toxine céréulide. En effet, 45 autres cas suivront entre janvier et mars 2026. Conformément à la procédure de nutrivigilance, tous ces cas ont été réorientés aux cellules d'alerte des ministères concernés par la crise sanitaire des préparations contaminées par la toxine céréulide au cours du premier trimestre 2026. Les cas reçus après mars 2026 concernant des préparations pour nourrissons susceptibles de présenter des contaminations microbiologiques, au vu du tableau clinique ou des examens coprologiques déclarés, ont été systématiquement transmis aux cellules d'alerte ministérielles.
De plus, à la demande des ministères chargés de la santé et de l'alimentation, une analyse rétrospective des signalements reçus a été engagée.

CAS DE RÉACTION ALLERGIQUE DE TYPE SYNDROME D'ENTÉROCOLITE INDUIT PAR LES PROTÉINES ALIMENTAIRES (SEIPA) LIÉE À LA CONSOMMATION DE NOIX DE CAJOU

L'Anses a analysé un cas de réaction allergique de type SEIPA liée à la consommation d'une denrée alimentaire pour bébés, le Dalipo® Noix de cajou, dont l'imputabilité a été jugée très vraisemblable. Le SEIPA est une allergie alimentaire n'impliquant pas d'immunoglobulines E et dont la physiopathologie reste mal comprise à ce jour. Il s'agit d'un effet sévère (côté 3, sur une échelle de gravité de 0 à 4). Le produit Dalipo® a pour but de faciliter l'introduction des allergènes des oléagineux (noix de cajou, amande ou noisette) et de l'arachide dans le cadre de la diversification alimentaire telle que recommandée pour tous les nourrissons. Il s'agit du premier cas d'allergie de type SEIPA concernant la noix de cajou rapporté en France, et le second au niveau mondial. Les symptômes de ce syndrome sont peu spécifiques et doivent être mis en regard des signes cliniques et de la chronologie d'introduction des aliments, afin d'en permettre le diagnostic. Il importe donc que les parents connaissent l'historique d'introduction des allergènes majeurs chez leur enfant et soient en capacité de reconnaître les signes de réaction allergique. Il apparaît ainsi pertinent que les parents de jeunes enfants soient sensibilisés à l'éventualité de survenue de réactions allergiques lors de ces introductions, notamment par les professionnels de santé les accompagnant. C'est pourquoi l'analyse menée a fait l'objet d'un avis publié.

CAS DE NUTRIVIGILANCE IMPLIQUANT LA CONSOMMATION DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES CONTENANT LA PLANTE *GARCINIA CAMBOGIA*

Le GT « Plantes » de l'Anses a évalué les effets indésirables liés à l'utilisation des préparations de *Garcinia cambogia* dans les compléments alimentaires. Dans le cadre de cette expertise, les cas de nutrivigilance impliquant un complément alimentaire contenant cette plante ont été extraits. Ainsi, depuis la création du dispositif de nutrivigilance en 2009 et jusqu'au mois de mars 2024, l'Anses a reçu 38 déclarations d'effets indésirables dont 18 ont pu être analysés en termes d'imputabilité et de sévérité. Les effets recensés sont principalement hépatiques, cardiovasculaires et digestifs. L'analyse globale par l'Anses des cas identifiés par différents systèmes de vigilance complétée par une revue de la littérature a permis de mettre en évidence que ces effets pouvaient survenir à la fois chez des personnes en bonne santé sans antécédent et chez des personnes présentant une pathologie, avec ou sans traitement médicamenteux. En effet, la survenue d'effets indésirables a été rapportée chez des personnes avec des antécédents de troubles psychiatriques, de pancréatite ou d'hépatite, de maladies comme le diabète, l'obésité, hypertension ainsi que chez des personnes traitées par des médicaments connus pour affecter la fonction hépatique, par des traitements antirétroviraux ou par des traitements antidépresseurs. Des effets sévères ont également été signalés chez des consommateurs sans aucun antécédent médical. De plus, cette plante est interdite dans les médicaments depuis 2012. L'ensemble de ces éléments ont conduit l'Anses à formuler une alerte pour déconseiller fortement la consommation de compléments alimentaires produits à base de *Garcinia cambogia*. A la suite de cet avis, la Direction générale de l'alimentation suivant l'avis de l'Anses, a publié le 15 avril 2025, un arrêté[8] interdisant la commercialisation et la mise sur le marché de compléments alimentaires contenant la plante *Garcinia cambogia*.

CAS DE NUTRIVIGILANCE IMPLIQUANT LA CONSOMMATION DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES CONTENANT DE LA RÉGLISSE

L'Anses a élaboré et partagé une évaluation des risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse menée par les experts du GT « Plantes ». Dans le cadre de ce travail, les cas de nutrivigilance, susceptibles d'être liés à la consommation de produits contenant de l'acide glycyrrhizique ou de la réglisse, sous forme d'ingrédient ou d'arôme, ont été recensés. Depuis la création du dispositif de nutrivigilance en 2009 et jusqu'au mois d'avril 2024, l'Anses a reçu 107 déclarations dont 67 ont fait l'objet d'une analyse d'imputabilité. Parmi les cas d'imputabilité possible à très vraisemblable, les effets indésirables les plus fréquemment rapportés étaient majoritairement des symptômes digestifs (douleurs abdominales, nausées, ballonnements), dermatologiques (prurit) et des symptômes généraux variés (agitation, fatigue, bouche sèche, etc.).
Par ailleurs, la littérature et les systèmes de vigilance ont décrit de nombreux cas associant la consommation de réglisse au pseudohyperaldostéronisme qui se manifeste notamment par une hypokaliémie, une hypertension artérielle et donc une augmentation du risque cardiovasculaire. Ces cas étaient associés majoritairement à une consommation élevée et répétée de boissons et de confiseries contenant de la réglisse, mais quelques cas ont été déclarés pour des consommations modérées de ces aliments.
De plus, des risques d'interaction sont décrits avec plusieurs classes de médicaments : diurétiques hypokaliémiants, laxatifs stimulants, glucocorticoïdes, digitaliques (digoxine), antihypertenseurs et médicaments susceptibles d'engendrer des torsades de pointes.
Enfin, l'Anses estime que les seuils des mentions d'étiquetage obligatoire sont trop élevés au regard de la

[8] Arrêté du 15 avril 2025 portant suspension d'importation, d'introduction et de mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux en France de compléments alimentaires contenant la plante *Garcinia cambogia* Desr. et toutes préparations issues de parties de cette plante.

valeur toxicologique indicative et qu'à défaut de pouvoir quantifier précisément les contributions de différents aliments à l'exposition totale des consommateurs à l'acide glycyrrhizique, il convient d'alerter de manière plus explicite du risque d'hypertension lié à la consommation de réglisse. Aussi, l'Anses préconise d'informer le consommateur de la présence de réglisse ou d'acide glycyrrhizique par une mention d'étiquetage des aliments dès lors qu'ils en contiennent.

GRAND PROJET

Projet européen sur les risques émergents liés aux compléments alimentaires

Le 24 mai 2024, la signature d'une convention entre l'Efsa et l'Anses lançait des travaux sur l'identification des risques émergents liés à la consommation de compléments alimentaires (hors vitamines et minéraux). Ces travaux se sont poursuivis sur l'année 2025.

Ce projet piloté par la France (Anses), regroupant six autres pays membres actifs (Belgique, Danemark, Irlande, Italie, Pays-Bas et Portugal) et seize pays membres observateurs (Allemagne, Croatie, Espagne, Estonie, Grèce, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Tchéquie, Turquie, Roumanie, Serbie, Slovénie, Suède et Suisse), s'articule autour de deux axes :

- l'analyse de signalements de nutrivigilance ou d'autres systèmes de vigilance adéquats ;
- l'identification de la présence sur le marché des pays membres de compléments alimentaires contenant des plantes identifiées dans le répertoire européen des plantes (*Compendium of botanicals*[9]), pointées comme ayant potentiellement des propriétés toxiques (identifiées par des méthodes QSAR[10]).

En septembre 2025, deux rapports intermédiaires ont été rendus à l'Efsa afin de présenter la méthode de travail pour chaque axe et présenter les premiers résultats. Concernant la partie du projet impliquant les données de nutrivigilance, la méthode est composée de cinq étapes :

- la sélection des cas de sévérité et d'imputabilité élevées ;
- l'identification de la composition des compléments alimentaires impliqués ;
- la collecte de données de la littérature sur les couples « ingrédient/effet indésirable » identifiés ;
- le tri des couples en fonction de leur score bibliographique ;
- le classement des ingrédients par ordre de préoccupation.

Après réalisation des deux premières étapes, 143 cas ont été collectés et inclus, impliquant 164 compléments alimentaires.

[9] Le *Compendium of botanicals* est une base de données open source d'espèces végétales qui contiennent des substances naturelles potentiellement préoccupantes pour la santé humaine et animale (https://www.efsa.europa.eu/fr/data-report/compendium-botanicals).

[10] QSAR : *Quantitative structure-activity relationship*, il s'agit d'une méthode de modélisation fondée sur les relations quantitatives et qualitatives entre structure chimique et activité biologique.

FAITS MARQUANTS

Conférence de presse et grand public sur le vrai du faux des compléments alimentaires

En mars 2025, dans le cadre du Printemps de l'esprit critique organisé par Universcience, l'Anses a donné une conférence de presse puis un conférence grand public, en partenariat avec l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM), sur le vrai du faux des compléments alimentaires. L'objectif principal de ces deux conférences était de permettre aux consommateurs d'être mieux informés sur les risques liés à la consommation de compléments alimentaires et de se poser les bonnes questions avant toute consommation.
La conférence de presse a permis de réunir 35 journalistes et a conduit à près de 45 retombées presse.
La conférence grand public, qui s'est tenue à la Cité des sciences, a réuni une trentaine de participants.

PERSPECTIVES

Des actions de communication pour connaître le dispositif

L'Anses a poursuivi en 2025 ses actions de formation afin de faire connaître le dispositif de nutrivigilance. Vingt enseignements ont été dispensés aux étudiants en pharmacie (3e et 4e année, masters et DU), en sciences du sport (licence, masters et DU), en santé publique (masters) et en nutrition (masters et DU) de différentes universités de France.

Par ailleurs, deux communications ont été réalisées sur les réactions d'hypersensibilité associées à la prise de compléments alimentaires contenant de la propolis remontées au dispositif de nutrivigilance. Une communication orale a été faite lors du congrès français d'allergologie et un poster a été présenté à l'*European academy of allergy & clinical immunology*. L'objectif de ces deux communications étaient de sensibiliser les allergologues sur les réactions immédiates éventuellement causées par la propolis, problématique peu connue et peu documentée et de faire la promotion du dispositif de nutrivigilance.

Enfin, 29 interviews ont été accordées pour des médias grand public sur la thématique des compléments alimentaires. Outre les articles publiés dans la presse scientifique et grand public, les travaux de nutrivigilance ont été le support de la rédaction de deux articles dans le bulletin des vigilances de l'Anses (Vigil'Anses)[11].

[11] https://vigilanses.anses.fr/

PRINCIPALES PUBLICATIONS

ANSES. 2025. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à un cas de réaction allergique de type syndrome d'entérocolite induit par les protéines alimentaires (SEIPA) liée à la consommation de noix de cajou. Saisine 2025-VIG-0028. Maisons-Alfort : Anses, 10 p.

https://www.anses.fr/system/files/NUT2025-VIG-0028.pdf

ANSES. 2025. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires contenant du « *Garcinia cambogia* » (saisine 2020-SA-0047). Maisons-Alfort : Anses, 69 p.

https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020-SA-0047.pdf

ANSES. 2025. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse. Saisine 2022-AUTO-0077. Maisons-Alfort : Anses, 22 p.

https://www.anses.fr/fr/system/files/AP2022-AUTO-0077RA.pdf

BITANE V., et S. WETZLER, 2025. « De nombreux effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires à base de *Garcinia cambogia* » Vigil'Anses 26: 15-16

ERRAUGHT, C., DUNPHY A., BITANE V., C. B. O'DONOVAN. 2025. « Bezoar formation associated with enteral nutrition products. » Nutrition & dietetic review. Spring 2025

WETZLER, S. 2025. « Insuffisance rénale aiguë associée à la consommation d'une boisson à visée amincissante Matcha slim®. » Vigil'Anses 25: 13-15

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE
de l'alimentation, de l'environnement et du travail

14 rue Pierre et Marie Curie 94701 Maisons-Alfort Cedex
www.anses.fr

ISBN 979-10-286-0624-4 - Dépôt légal : octobre 2026 - © Anses Éditions 2026 - CC BY-NC-ND