

Coordination d'un ouvrage collectif de référence sur les risques chimiques liés aux aliments, paru aux éditions Lavoisier en octobre 2018

Contact : Valérie Camel, Professeur AgroParisTech / Bruno Le Bizec

Unité : UMR Ingénierie Procédés Aliments (GENIAL) / Laberca

Résumé :

Cet ouvrage expose les principes fondateurs de l'analyse de risques, et comment les acteurs concernés s'organisent pour évaluer le risque ou proposer des mesures de gestion en vue de le supprimer ou le réduire. Il est abondamment illustré par des exemples concrets qui permettent au lecteur de s'approprier cette méthodologie, tout en s'enrichissant de connaissances scientifiques très actuelles propres à chaque danger détaillé et du contexte historique associé. Il s'adresse à un public scientifique, de l'étudiant à l'opérateur de filière.

1

Contexte et enjeux :

La présence de résidus ou contaminants chimiques dans les denrées alimentaires constitue un enjeu de santé publique, avec une préoccupation sociétale forte.

On observe souvent des craintes, voire suspicions, de l'opinion publique et des médias vis-à-vis des opérateurs des filières agro-alimentaires et des pouvoirs publics en charge de l'application de la réglementation et des contrôles ; les agences sanitaires et les experts scientifiques sont également souvent pointés du doigt. Ceci peut paraître paradoxal puisque les contrôles n'ont jamais été aussi opérants qu'aujourd'hui dans ce domaine, grâce notamment aux avancées scientifiques et méthodologiques de ces vingt dernières années.

Faire profiter la société des connaissances scientifiques actuelles constitue un élément clef pour que chacun puisse s'approprier ce champ complexe des risques sanitaires alimentaires, et disposer d'éléments factuels qui seront à même de permettre à chacun de se forger sa propre réflexion.

Résultats :

Cet ouvrage collectif, préfacé par le Directeur général de l'Anses, s'organise en quatre parties pour un total de 564 pages. La première partie détaille les différents volets de la méthodologie d'évaluation des risques sanitaires chimiques alimentaires (identification puis caractérisation du

danger, évaluation de l'exposition alimentaire et agrégation des expositions, utilisation des données d'imprégnation, et enfin analyse d'incertitudes), et à ce titre plusieurs agents Anses y ont contribué. La seconde partie concerne la gestion de ces risques : les acteurs mobilisés avec leurs responsabilités juridiques, les apports de l'économie du risque, la perception de ces risques et leurs déterminants, et enfin les limites des recommandations de consommation comme moyen de gestion. Une troisième partie, très étoffée, rassemble 12 exemples récents d'application choisis pour leur pertinence et complémentarité dans l'illustration de la complexité de cette problématique. Chaque exemple est déroulé de manière à illustrer les points clefs de la méthodologie exposée dans la première partie ; les éléments de gestion (notamment de réglementation, mesures ou leviers d'action) sont aussi décrits, avec en sus des éléments historiques pour contextualiser les faits. Enfin une dernière partie traite des développements futurs : les effets des faibles doses, l'apport des techniques « omiques », la problématique des mélanges, les approches bénéfico-risques, la biosurveillance, et enfin les problématiques de spéciation des éléments traces.

Perspectives :

Cet ouvrage servira de référence pour tous les étudiants se destinant à une formation liée aux problématiques sanitaires chimiques. Il sera également utile à tout professionnel désireux de se reconvertir dans ce domaine, dans une démarche de formation tout au long de la vie. Il constituera aussi une mine d'informations utiles à toute personne travaillant au quotidien en lien avec la qualité sanitaire chimique des aliments, tant les opérateurs des filières que les agents en charge de la gestion de ces risques.

Valorisation :

Au total 44 contributeurs (enseignants-chercheurs, chercheurs, évaluateurs de risque, gestionnaires de risque) ont participé à la rédaction de cet ouvrage, tous mobilisés dans leur domaine d'expertise. Sont représentés à travers eux plusieurs organismes publics : l'INRA, l'Anses, l'Efsa, l'Ineris, le CNRS, Santé Publique France, le CNA (Conseil national de l'alimentation), le CGAAER (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux), et enfin le Ministère belge des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale.

Références bibliographiques :

Camel V, Rivière G, Le Bizec B (coord.) (2018). *Risques chimiques liés aux aliments : principes et applications*. Coll. Sciences et techniques agroalimentaires. Lavoisier Tec&Doc, Paris. ISBN: 978-2-7430-2388-1

SCIENCES & TECHNIQUES
AGROALIMENTAIRES



Risques chimiques liés aux aliments

Principes et applications

VALÉRIE CAMEL, GILLES RIVIÈRE,
BRUNO LE BIZEC
Coordonneurs

