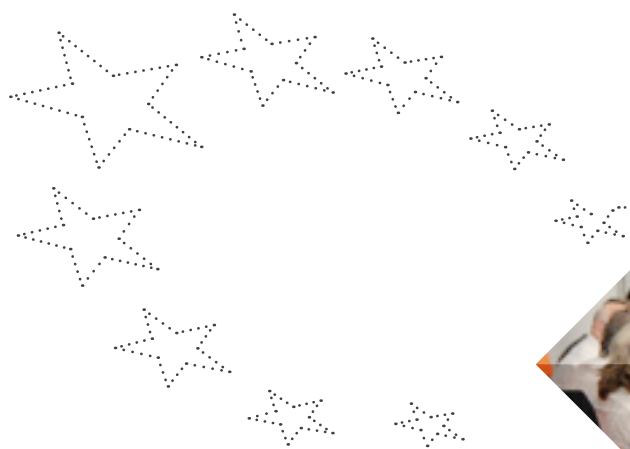


*La science au service de la protection
des consommateurs*

du champ à la table



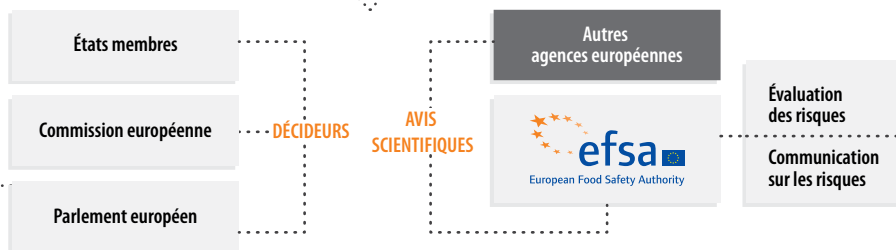


L'EFSA

– une organisation à vocation scientifique qui protège et informe les consommateurs

■ L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) fournit des avis scientifiques impartiaux de haut niveau en vue d'aider les décideurs politiques à prendre des décisions sur les risques liés à l'alimentation. Il s'agit d'un élément essentiel du cadre institutionnel de l'Union européenne (UE) garantissant la sécurité des consommateurs, des animaux et de l'environnement contre tout risque lié à la chaîne alimentaire. L'activité principale de l'EFSA est l'évaluation

scientifique des risques, un domaine spécialisé des sciences appliquées consistant à examiner des données et des études scientifiques afin d'évaluer les risques associés à certains dangers. L'Autorité joue également un rôle important en délivrant des communications sur ses avis à ses principaux partenaires, aux parties intéressées et au grand public de façon rapide, claire et pertinente, contribuant ainsi à combler l'écart entre la science et le consommateur.



Une coopération européenne garante d'une alimentation plus sûre en Europe

■ En 2002, après une série d'alertes alimentaires ayant eu des répercussions sur la santé humaine et ébranlé la confiance du public, l'UE adopte la législation alimentaire générale (règlement CE 178/2002) fournissant ainsi un cadre global fondé sur la science au système de réglementation alimentaire de l'UE. Les principaux éléments de cette législation sont la séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des risques ainsi que la création de l'EFSA, l'accent étant mis sur l'excellence scientifique, l'indépendance, l'ouverture, la transparence et la réactivité – qui restent à ce jour les valeurs clés de l'Autorité. Si l'EFSA a endossé le rôle d'évaluateur des risques, les gestionnaires de risques de l'UE (la Commission européenne, le Parlement européen et les États membres de l'UE) ont conservé leurs prérogatives en ce qui concerne les décisions

réglementaires, les politiques ou encore les mesures de prévention et de contrôle.

Un facteur crucial de la réussite de ce système est la coopération et l'engagement actifs avec les parties intéressées et les partenaires sur les plans européen et national. Par l'intermédiaire de son forum consultatif, l'EFSA coopère étroitement avec les autorités nationales compétentes en matière de sécurité des aliments sur les activités scientifiques, la collecte et la surveillance des données ainsi que les activités de communication. Elle organise en outre régulièrement des réunions avec des organisations représentant les consommateurs, l'industrie, les ONG environnementales et d'autres parties intéressées en vue promouvoir leur participation et de renforcer la compréhension de ses activités.

LA CHAÎNE ALIMENTAIRE – DU CHAMP À LA TABLE

La chaîne alimentaire en Europe fait l'objet d'évolutions continues et le domaine de compétence de l'EFSA s'est élargi pour couvrir un éventail de plus en plus complexe de domaines associés à sa sécurité : maladies d'origine alimentaire, contaminants, santé et bien-être des animaux, protection des plantes, production et distribution des aliments ou encore innovation dans le secteur alimentaire, pour ne citer que quelques exemples. Aujourd'hui, les avis fournis par l'EFSA aux gestionnaires des risques permettent d'étayer scientifiquement une grande quantité de lois et de règlements visant à protéger les consommateurs européens des risques liés à l'alimentation – du champ à l'exploitation agricole et de l'usine à la table.

Le champ et l'exploitation agricole

Protection des plantes

■ Les cultures agricoles fournissent l'essentiel de notre approvisionnement en denrées alimentaires et en alimentation animale. L'EFSA contribue à protéger les consommateurs en fournissant des avis scientifiques qui étayent la réglementation relative à l'utilisation sans risque des pesticides et d'autres produits phytopharmaceutiques. L'Autorité a aidé l'UE à évaluer des centaines de substances actives utilisées dans les pesticides et à établir des limites communes scientifiquement fondées pour les niveaux de résidus de pesticides autorisés en Europe. Les experts scientifiques de l'EFSA évaluent également les risques associés aux parasites et aux mauvaises herbes pour la santé des plantes et des cultures agricoles ainsi que pour l'environnement.

Animaux

■ La santé et le bien-être des animaux producteurs d'aliments (tels que les bovins, les poulets et les porcs) lors de leur reproduction,

leur élevage, leur transport et leur abattage peuvent avoir des conséquences importantes pour la santé humaine. L'EFSA évalue les incidences que peuvent avoir ces facteurs et la manière dont sont traités les animaux sur la santé de l'animal et de l'homme, y compris les opérateurs industriels.

Environ 75 % des nouvelles maladies ayant affecté les êtres humains depuis l'an 2000 trouvent leur source chez les animaux ou dans des produits d'origine animale. Les maladies dites « zoonotiques » sont des maladies pouvant se transmettre aux humains par les animaux, notamment par voie alimentaire. Les avis scientifiques ainsi que la collecte et la surveillance des données effectuées par l'EFSA ont contribué à une campagne européenne visant à contrôler et à réduire la présence de bactéries telles que *Salmonella* ou *Campylobacter* qui, lorsqu'elles sont présentes chez les animaux, peuvent infecter les aliments. Par conséquent, en cinq ans, les cas de salmonellose humaine ont diminué de moitié pour atteindre 100 000 cas et la protection des



consommateurs contre ces maladies d'origine alimentaire s'est considérablement renforcée.

L'EFSA évalue également la sécurité de l'alimentation animale qui est importante pour la santé des animaux, pour l'environnement et pour la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale. Depuis la création de l'EFSA en 2002, ses travaux de surveillance et d'évaluation des risques ont constitué un soutien solide et permanent aux activités de gestion des risques qui ont permis de faire passer le nombre de cas d'ESB signalés dans l'UE chez les bovins de plusieurs milliers de cas au début des années 2000, à 44 cas en 2010.

Environnement

■ L'EFSA est de plus en plus fréquemment invitée à tenir compte de l'impact éventuel de la chaîne alimentaire sur la biodiversité des habitats de la faune et de la flore. Par exemple, l'Autorité réalise l'évaluation des risques environnementaux associés aux cultures génétiquement modifiées, aux pesticides ou

aux additifs utilisés en alimentation animale par les agriculteurs. Elle évalue en outre les risques éventuels pour la santé humaine et animale associés aux contaminants environnementaux. L'air, la terre, l'eau et les plantes peuvent être contaminés par des polluants environnementaux et certaines substances telles que des métaux dans les sols ou des toxines produites par certains types de champignons. Ceci peut souvent résulter d'activités humaines telles que les émissions générées par l'industrie ou les gaz d'échappement par exemple. On peut y être exposé par l'intermédiaire de l'environnement ou en ingérant des aliments ou de l'eau contaminés. Leur accumulation dans l'organisme peut générer des effets nocifs sur le long terme.



De l'usine à la table

Transport et stockage

■ Les matières brutes utilisées dans la production alimentaire ou les animaux et les carcasses d'animaux en transit ou entreposés peuvent être exposés à des sources potentielles de contamination chimique ou d'infection biologique. Par exemple, des résidus chimiques issus d'anciennes cargaisons peuvent être présents dans des conteneurs utilisés pour transporter des huiles ou des graisses alimentaires. L'EFSA évalue les risques liés à ce type de contamination résultant par exemple du contact avec des machines, des véhicules ou des matériaux d'emballage. Elle fournit également des avis scientifiques aux gestionnaires des

risques concernant les mesures susceptibles de limiter ces risques.

Préparation et production des aliments

■ En Europe, le secteur alimentaire est réglementé de façon à protéger les consommateurs des risques potentiels associés à l'alimentation humaine et animale, tout en laissant aux entreprises suffisamment de marge pour innover. L'Autorité évalue la sécurité des ingrédients alimentaires réglementés, tels que des additifs, des arômes, des enzymes ou des substances nutritionnelles, en vue d'aider les gestionnaires des risques à statuer sur leur



autorisation pour une utilisation dans les denrées alimentaires, et protéger ainsi les consommateurs européens contre tout risque associé à l'exposition à ces substances. L'EFSA a par exemple évalué des milliers d'arômes utilisés dans les aliments et d'ici à 2020, il est prévu qu'elle finalise la réévaluation de tous les additifs alimentaires autorisés dans l'UE avant 2009. Les avis scientifiques de l'EFSA guident les décisions des gestionnaires des risques en ce qui concerne

la sécurité et les utilisations autorisées de ces ingrédients et, dans certains cas, des arômes ou des additifs ont été retirés du marché de l'UE à la suite des travaux de l'EFSA. L'Autorité évalue en outre la sécurité des procédés de production alimentaire (par exemple, le recyclage des plastiques utilisés dans les emballages alimentaires) et des auxiliaires technologiques utilisés par l'industrie alimentaire.



L'innovation dans le secteur alimentaire

■ De nos jours, en ce qui concerne leur alimentation, les consommateurs se montrent bien plus exigeants en matière de choix, de qualité, de prix, de valeur nutritionnelle, de disponibilité et d'information sur les produits qu'il y a à peine une génération. Le secteur alimentaire a répondu à ces besoins en produits et en information en innovant grâce à de nouveaux ingrédients, de nouvelles technologies et de nouveaux produits, et en communiquant à ce sujet. En tant que gardienne de la sécurité des aliments en Europe, et en collaboration avec ses partenaires à l'échelle européenne et nationale, l'EFSA participe directement à l'évaluation scientifique de ces innovations en termes de sécurité et, dans certains cas, d'efficacité.

Dans le domaine de la biotechnologie, par exemple, la législation de l'UE a requis de

l'EFSA qu'elle adopte une approche comparative de l'évaluation des risques et de l'impact potentiel des cultures ou des animaux génétiquement modifiés (GM) de façon à évaluer leurs effets par rapport à des équivalents traditionnels non GM. L'Autorité a également fourni des avis scientifiques sur le clonage ou les nouveaux aliments et elle se penche à présent sur les nanotechnologies dans ses évaluations des risques associés à plusieurs produits du secteur alimentaire, notamment des additifs et des emballages alimentaires.

Les allégations formulées concernant les avantages nutritionnels ou sanitaires de certains aliments peuvent fournir des informations utiles aux consommateurs pour les aider à faire des choix alimentaires sains. L'EFSA évalue le bien-fondé scientifique de ces allégations pour contribuer à garantir qu'elles ne soient pas trompeuses. À ce jour, l'EFSA a évalué plus de 3 000 allégations de santé.



Consommation alimentaire

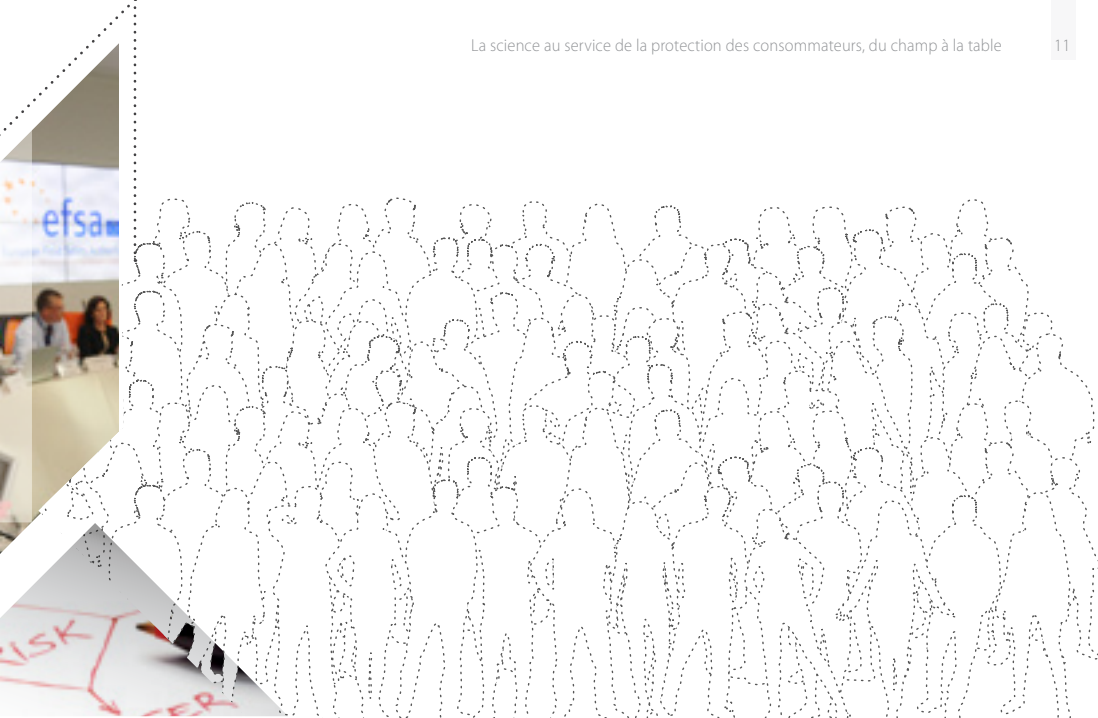
■ Les immenses progrès réalisés en matière de collecte de données sur les tendances et les habitudes de consommation alimentaire sous-tendent toutes les activités de l'EFSA. L'EFSA n'a cessé de renforcer son soutien à la collecte des données et autres activités de coopération scientifique avec les États membres, consacrant plus de 11 millions d'euros à ces mesures en 2014. Ces avancées nous ont aidés à mieux comprendre ce que nous mangeons et ont contribué aux travaux de l'EFSA dans les domaines de la sécurité des aliments mais aussi les travaux associés aux recommandations en matière de nutrition, de régime alimentaire et de santé en général.

Les activités scientifiques de l'EFSA contribuent également à étayer les décisions prises en

matière de recommandations nutritionnelles; ses valeurs de référence concernant les apports en énergie ou en nutriments prennent en considération les études les plus récentes et aident les autorités publiques des États membres à établir des recommandations nutritionnelles et à fournir des conseils pratiques en matière de régime alimentaire.

Au cours des dernières décennies, les matériaux et les produits utilisés dans les emballages alimentaires, les conteneurs, les récipients et les ustensiles se sont multipliés. L'Autorité évalue les risques potentiels liés à l'utilisation du plastique, du papier, des substances dites « actives et intelligentes », des encres ou encore des résines dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments, notamment les matériaux recyclés, avant que leur utilisation soit autorisée dans l'UE.

Les avis scientifiques fournis par les experts de l'EFSA sont le résultat de délibérations et de décisions collectives, chaque membre ayant



une voix équivalente. En outre, l'EFSA applique un ensemble robuste de mécanismes internes et de méthodes de travail pour préserver l'indépendance de ses travaux scientifiques, y compris des exigences rigoureuses en matière de déclaration d'intérêts.

Le personnel scientifique hautement qualifié des deux directions scientifiques de l'EFSA apporte son soutien à ces groupes scientifiques et réalise lui-même des évaluations dans certains domaines, par exemple l'examen par les pairs des substances actives utilisées dans les pesticides. En collaboration avec des partenaires nationaux, le personnel de l'EFSA joue également un rôle essentiel dans l'harmonisation et l'extension des activités de collecte et de surveillance des données – par exemple, en ce qui concerne la consommation alimentaire, les maladies zoonotiques, les pesticides et les contaminants – améliorant ainsi la qualité des évaluations des risques de l'EFSA.

Grâce aux connaissances de ses experts et

aux liens qu'elle a établis avec les réseaux scientifiques et les agences de sécurité des aliments dans le monde entier, l'Autorité reste en phase avec les évolutions scientifiques au niveau international, notamment les nouvelles méthodologies ou les avancées dans le domaine de l'évaluation des risques.

Grâce à ses activités de communication sur les risques, l'EFSA s'efforce de sensibiliser ses différentes audiences, d'expliquer les implications de ses évaluations scientifiques, et de replacer dans leur contexte les risques liés à la chaîne alimentaire. Sa collaboration avec les acteurs clés, dont les autorités nationales, les parties intéressées et les médias, aide l'EFSA à diffuser ses messages auprès de différents publics. L'Autorité favorise en outre la cohérence des messages en coordonnant les communications avec d'autres organes d'évaluation des risques et de gestion des risques, tels que la Commission européenne et les États membres de l'UE.

