



QUAND LES ALIMENTS SE DÉCHAÎNENT

**BONNES RECETTES DE
COMMUNICATION
SUR LES RISQUES**

Print	ISBN 978-92-9199-776-3	doi:10.2805/49333	TM-02-16-195-FR-C
PDF	ISBN 978-92-9199-771-8	doi:10.2805/139249	TM-02-16-195-FR-N

Index

Préface du réseau d'experts en communication de l'EFSA	7
I. Introduction - Objectifs	8
II. Principes de bonnecommunication sur les risques	10
II.1. Principes en pratique	12
III. Facteurs agissant sur le niveau et le type de communication	14
III.1. Niveau de risque du point de vue de la communication	15
III.2. La nature du danger	16
III.3. Qui/quoi est affecté?	16
III.4. Comment les populations, les animaux, les plantes et l'environnement sont-ils affectés ?	17
III.1. Approches différentes du risque	17
III.5. Niveaux d'exposition au danger/risque	18
III.6. Capacité à maîtriser le risque	18
III.7. Autres facteurs liés à la perception du risque	19
III.8. Niveaux de communication requis	20

IV.	Outils et canaux	21
	IV.1. Relations avec les médias	22
	IV.2. Sites internet	23
	IV.3. Publications imprimées	24
	IV.4. Publications numériques	25
	IV.5. Réunions et ateliers de travail	25
	IV.6. Consultations publiques	26
	IV.7. Réseaux de partenaires/parties prenantes	26
	IV.8. Réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, etc.)	27
	IV.9. Twitter	27
	IV.10. Blogs	28
V.	Enseignements acquis	29
	Ciel dégagé	30
	Acrylamide dans les aliments	31
	Sécurité de la caféine	34
	Communication sur les zoonoses d'origine alimentaire	37
	Campagne d'information sur le sel	40
	Ciel nuageux	43
	Évaluation des risques associés au clonage animal	44
	Université de Southampton – Recherche sur l'effet de certains colorants artificiels sur les enfants	47
	Compléments alimentaires en Suède	50
	Exposition au plomb contenu dans la viande de cervidé chez les consommateurs norvégiens et les chiens de chasse	53
	Présence de dioxines dans les poissons gras de la mer Baltique	56
	Ciel menaçant	59
	Fièvre Q aux Pays-Bas : ouverture et transparence	60
	Crise irlandaise de la dioxine	63
	Lectures complémentaires	66
	Exemples d'autres initiatives de lignes directrices :	67

Préface du réseau d'experts en communication de l'EFSA

Bienvenue dans cette nouvelle édition, actualisée, de *Quand les aliments se déchainent. Bonnes recettes de communication sur les risques*. Je suis convaincue que vous en apprécierez l'utilité dans vos tâches professionnelles quotidiennes en tant que communicateurs sur les risques.

L'objectif de la présente publication est d'aider les communicateurs du secteur alimentaire à élaborer des programmes de communication fondés sur une science de qualité et qui tient compte des valeurs et des préférences des citoyens.

Quand les aliments se déchainent. Bonnes recettes de communication sur les risques fournit des informations sur la sécurité des aliments, sur les méthodes d'évaluation des risques et les travaux de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Ce document contient des conseils basés sur les recherches existantes et sur une expérience de longue date et s'adresse aux organismes publics chargés de la réglementation du secteur alimentaire.

Barbara Gallani

Chef du département «Communication et relations externes» de l'EFSA

La communication sur les risques vise à aider les parties prenantes, les consommateurs et le grand public à comprendre les motifs qui justifient une décision fondée sur les risques, pour leur permettre de se faire une opinion objective sur les risques auxquels ils sont confrontés au cours de leur vie.

Une communication efficace sur les risques peut contribuer à la réussite d'un programme de gestion des risques :

- en veillant à ce que les consommateurs soient conscients des risques associés à un produit et, par conséquent, à ce qu'ils l'utilisent ou le consomment en toute sécurité ;
- en instaurant la confiance du public à l'égard des décisions en matière d'évaluation et de gestion des risques ainsi qu'à l'égard des études connexes sur les risques/bénéfices ;
- en aidant le public à comprendre la nature d'un ou de différents risques ;
- en fournissant des informations utiles, précises et pertinentes, permettant aux consommateurs de choisir parmi plusieurs options susceptibles de répondre à leurs propres critères d'«acceptation des risques».

Quatre grandes lignes directrices peuvent nous aider à atteindre ces objectifs :

- réaliser un examen critique de nos propres performances en matière d'évaluation et de gestion des risques ;
- élaborer un programme de communication sur les risques afin de veiller à maintenir un effort de communication permanent avec les parties prenantes clés, y compris les consommateurs, dès le début du processus d'évaluation ;
- adapter les communications aux besoins du public cible et non pas à ceux de la source d'information ;
- ajuster et modifier le programme pour recueillir des réactions et détecter les changements survenant dans les valeurs et les préférences.

Réseau d'experts en communication



Introduction - Objectifs

Les présentes lignes directrices ont pour but de fournir un cadre pour la prise de décision en matière d'approches de communication adaptées dans des situations très variées liées à l'évaluation et à la communication sur les risques associés à la sécurité des aliments en Europe. L'objectif est de créer, à l'intention des autorités de santé publique des différents pays, un cadre commun applicable au développement d'approches de communication sur les risques.

Les communicateurs de l'EFSA, des États membres et de la Commission européenne œuvrent ensemble au sein du réseau d'experts en communication de l'EFSA (CEN). L'un des objectifs clés de ce groupe consiste à promouvoir la coopération et la cohérence dans la communication sur les risques, en particulier entre les évaluateurs des risques dans les États membres et l'EFSA – l'une des priorités absolues de la stratégie de communication de l'EFSA.

Deux points importants sont reconnus dans ces lignes directrices élaborées à l'initiative du CEN : 1) il est nécessaire d'élaborer davantage de documents d'orientation pratiques sur les principes figurant dans les documents scientifiques et 2) les documents d'orientation liés à la communication sur les risques spécifiques à la sécurité des aliments sont limités. Étant donné que le groupe souhaite continuer à tirer des enseignements fondés sur l'expérience et à renforcer la communication sur les risques au sein du système européen de sécurité des aliments, le présent document sera «évolutif» et régulièrement revu et mis à jour par des études de cas illustrant les meilleures pratiques dans ce domaine.

Conformément au Codex Alimentarius, la communication sur les risques est définie comme étant «l'échange d'informations et d'opinions sur les risques et les facteurs liés aux risques entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs et les autres parties intéressées».

Au sein du système européen de sécurité des aliments, les responsabilités liées à la communication sur les risques incombent aux évaluateurs des risques, à la fois aux niveaux européen et national (l'EFSA et les États membres, respectivement) et également aux gestionnaires des risques aux niveaux européen et national (la Commission européenne et les États membres, respectivement). Au niveau européen, l'évaluation des risques et la gestion des risques sont séparées d'un point de vue institutionnel ; dans certains États membres, elles font partie de la même institution. Ces lignes directrices ne contiennent pas de recommandations spécifiques

à l'intention des gestionnaires des risques ou des évaluateurs des risques, mais elles apportent un soutien aux communicateurs amenés à prendre des décisions concernant la communication sur les risques en se basant sur des données scientifiques, et permettent aux lecteurs de bénéficier des enseignements tirés d'études de cas pratiques. Des collègues scientifiques spécialisés dans l'évaluation des risques ont transmis de précieuses données pour leur élaboration, ce qui prouve la nécessité, pour les communicateurs – évaluateurs ou gestionnaires – de travailler en concertation et de collaborer avec leurs homologues scientifiques.

Étant donné les différentes structures et approches présentes dans les 27 États membres de l'Union européenne, il n'existe pas d'approche uniforme qui conviendrait à toutes les situations. Il est également clairement admis que des différences existent entre les pays en matière de perception du risque. De nombreux facteurs distincts peuvent l'expliquer, y compris les influences culturelles, historiques, économiques et sociétales. Des études auprès de l'opinion publique ont démontré que les niveaux d'inquiétude liés à des risques divers varient considérablement d'un pays à l'autre. En outre, les lignes directrices pour la communication sur les risques concernant les préoccupations alimentaires doivent tenir compte des disparités nationales dans l'approvisionnement alimentaire, les habitudes et les pratiques alimentaires, ainsi que certaines attitudes spécifiques envers l'alimentation et son rapport à la santé. Les communicateurs devraient également tenir compte de l'environnement social et politique dans lequel les messages sont transmis. Malgré ces différences, les

lignes directrices peuvent contribuer à développer des approches basées sur les meilleures pratiques et sur des principes sous-jacents applicables à des cas et scénarios variés.

Il importe également d'indiquer d'emblée que ce document n'est pas un manuel de communication de crise mais plutôt un moyen de partager les meilleures pratiques en matière de communication sur les risques de manière plus générale. Les lecteurs intéressés par le travail de l'EFSA lié aux situations de crise peuvent consulter le rapport intitulé *Procedures for responding to urgent advice needs* de l'Autorité, disponible à l'adresse internet suivante : <http://www.efsa.europa.eu/fr/supporting/pub/102e.htm>



Principes de bonne communication sur les risques

1 Ouverture

L'ouverture est capitale pour une bonne communication sur les risques et la réputation d'une organisation. Si l'on souhaite que les conseils et les mesures liés aux risques en matière de sécurité des aliments soient suivis, il est important que les évaluations des risques soient publiées au moment opportun et que les informations relatives aux décisions prises puissent faire l'objet d'un examen externe. Un dialogue ouvert avec les parties prenantes et les parties intéressées est également essentiel pour établir la confiance à l'égard du processus d'évaluation des risques.

2 Transparence

La transparence est étroitement liée à l'ouverture et elle est tout aussi importante pour établir la confiance. Un processus décisionnel et une approche en toute transparence visant à expliquer le fonctionnement d'une organisation, sa gouvernance et les méthodes qu'elle utilise pour prendre ses décisions, sont également primordiaux. La communication ne doit jamais écarter les zones d'ombre ; celles-ci doivent toutes être soumises à l'évaluation des risques, peu importe si et comment ces incertitudes peuvent être traitées par l'évaluateur des risques et/ou le gestionnaire des risques, ainsi que leurs implications sur la santé publique.

3 Indépendance

La communication sur les risques sera d'autant plus fiable si l'on peut démontrer que les responsables des évaluations des risques, et de leur communication, sont

indépendants des décideurs politiques, de l'industrie, des ONG ou d'autres intérêts particuliers.

Estimant qu'il est vital de garantir l'impartialité de ses conseils scientifiques, l'EFSA a mis en place une série complète de mécanismes et de processus visant à sauvegarder l'indépendance et l'intégrité de son travail scientifique. Ils figurent dans sa politique en matière d'indépendance et de processus décisionnels scientifiques, adoptée par le conseil d'administration de l'EFSA en décembre 2011 ([http : //www.efsa.europa. eu/en/aboutefsa/keydocs.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa/keydocs.htm)). En mars 2012, l'EFSA a publié des dispositions de mise en œuvre relatives aux déclarations d'intérêt, constituant l'un des piliers de la politique précitée, qui établissent une série de principes généraux plus clairs, plus transparents et plus solides, applicables à tous les collaborateurs au sein de l'EFSA ([http : //www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa/ keydocs.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa/keydocs.htm)).

4 Réactivité/actualité

Communiquer de manière opportune et précise, même lorsque tous les faits ne sont pas encore connus, contribuera, à long terme, à faire en sorte que la source d'information soit considérée comme crédible et fiable. Une communication rapide est souvent capitale.

II.1. Principes en pratique

Les principes ne peuvent à eux seuls garantir une bonne communication sur les risques. La qualité des données scientifiques originales revêt une importance fondamentale puisqu'elle constitue la base des activités relatives à la communication sur les risques. En pratique, la publication en ligne d'informations techniques que le public visé aura du mal à comprendre, ou l'insuffisance d'informations transmises aux publics concernés, ne répondent pas aux principes d'une bonne communication sur les risques. Il en va de même pour une mauvaise rédaction des communiqués de presse. La qualité et la justesse des données communiquées sont aussi importantes que les principes sous-jacents.

1 Publication de tous les documents clés

L'ouverture et la transparence impliquent de s'engager à publier les évaluations des risques afin que tous les publics clés soient en mesure d'apprécier les données scientifiques. Les procès-verbaux de réunions, les rapports présentés lors de réunions clés et autres documents doivent être disponibles sur un site en ligne à des fins de sensibilisation, de compréhension et de confiance.

Voir l'étude de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *crise irlandaise de la dioxine*.

2 Communication compréhensible et exploitable

Il est essentiel de transposer de manière précise le contenu scientifique en un langage relativement simple que les gestionnaires non experts des risques, les parties prenantes et les publics plus larges puissent comprendre. Un risque peut être mal compris ou mal interprété s'il ne peut être expliqué en termes simples.

La science doit être accessible au public afin d'être utilisable et exploitable ; en règle générale, cet objectif est atteint en fournissant le contexte nécessaire expliquant pourquoi un travail a été entrepris.

Voir les études de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *campagne d'information sur le sel, zoonoses*.

3 Communication opportune

Les évaluations des risques et les communications qui s'y rapportent doivent être publiées dès que possible après leur conclusion de manière à documenter en toute clarté le processus décisionnel et les actions éventuelles. Si une évaluation des risques est transmise sur un dossier important, dans ce cas, plus l'intervalle est long entre la communication sur les risques et la gestion des risques, plus la possibilité est grande d'accroître malencontreusement les inquiétudes ou de laisser un vide informationnel perturbant. Les communicateurs doivent comprendre ce processus et identifier les intervalles éventuels. Cela est d'autant plus vrai lorsqu'une longue période s'écoule entre le processus d'évaluation des risques et les mesures liées à la gestion des risques et souligne la nécessité de la coopération et de la coordination entre les deux parties.

Voir l'étude de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *compléments alimentaires*.

4 Dialogue entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques

Les évaluateurs des risques doivent entretenir avec les gestionnaires des risques un dialogue ouvert incluant un mandat lié aux évaluations des risques suffisamment clair pour garantir l'élaboration de conclusions exploitables et compréhensibles. En utilisant les connaissances disponibles sur les besoins du public, les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques peuvent examiner les domaines d'intérêt connexes pouvant découler d'un avis scientifique. La prévision du type de questions susceptibles d'être posées concernant une évaluation des risques garantira que le mandat serve à la fois les objectifs liés à la science et à la communication ainsi que ceux du gestionnaire des risques.

En cas de risque éventuel, la plupart des parties – gestionnaires des risques, industries, ONG ou consommateurs – veulent connaître la nature du risque, les mesures qui seront prises le concernant et ce qu'eux-mêmes peuvent ou devraient faire. La communication de ces informations incombe au gestionnaire des risques et le dialogue facilite la communication conjointe.

Voir l'étude de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *crise irlandaise de la dioxine*.

5 Dialoguer avec les parties prenantes, comprendre les différentes audiences

Un dialogue et un engagement bilatéraux constituent de bonnes pratiques essentielles dans la communication. Il est indispensable de comprendre les besoins et les préoccupations des parties prenantes mais égale-

ment d'autres publics cibles afin d'optimiser l'efficacité de la communication.

Voir les études de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *clonage animal et fièvre Q.*

6 Reconnaître et communiquer les incertitudes

En matière de risques, il n'est pas toujours possible d'être clair. Mais les principes d'ouverture et de transparence s'appliquent toujours, soutenus par une bonne pratique de communication. En cas d'incertitude, il faut la reconnaître et la décrire, et définir toutes les données manquantes ou les problèmes liés à la méthodologie. Les mesures visant à agir sur les domaines d'incertitude sont également importantes pour permettre au public concerné de comprendre quelles sont les démarches entreprises et pour le rassurer quant à la prise en charge de cette incertitude.

Voir l'étude de cas ci-après sur les meilleures pratiques dans le domaine suivant : *toutes les études de cas.*

Les institutions qui appliquent au quotidien les principes et les méthodes de travail précités dans leurs activités sont bien placées pour gagner en confiance. Mais, plus important encore, une communication efficace sur les risques nécessite de bons communicateurs (scientifiques et professionnels de la communication) capables de transposer efficacement des contenus scientifiques en messages clairs pour divers publics, de telle sorte que l'évaluation des risques soit compréhensible et exploitable.

L'incertitude en science – comment la communiquer ?

Pourquoi la question de l'incertitude est-elle importante ?

On ne peut jamais être complètement sûr de l'avenir, que ce soit dans le domaine scientifique ou dans notre vie quotidienne. Même lorsque de fortes preuves indiquent que quelque chose va arriver, il existe presque toujours une incertitude quant à l'issue finale. Si l'on prend en compte ces incertitudes, il est possible de prendre des décisions plus transparentes et de meilleure qualité.

Que sont les incertitudes scientifiques ?

Depuis 2013, le comité scientifique de l'EFSA élabore des lignes directrices sur la manière d'évaluer les incertitudes de manière structurée et systématique. Un projet de lignes directrices définit l'incertitude comme « tout type de limitations dans les connaissances à la disposition des évaluateurs au moment où l'évaluation est effectuée, et dans le cadre du délai et des ressources disponibles pour l'évaluation ». À titre d'exemple, on mentionnera un niveau limité de qualité des données, des données non normalisées, le choix d'une technique de modélisation, l'utilisation de facteurs par défaut. Les travaux du comité comprendront des considérations et des recommandations en vue de la communication des incertitudes affectant les évaluations scientifiques à des publics plus larges.

Les scientifiques ne savent-ils donc pas tout ?

La science est la poursuite de la connaissance. Les scientifiques s'efforcent constamment de combler les lacunes de la connaissance humaine sur la façon dont notre monde fonctionne. Ils en connaissent souvent beau-

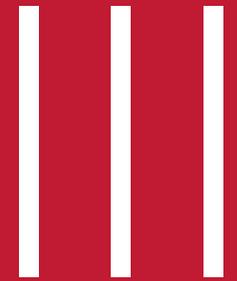
coup dans leurs domaines de spécialisation respectifs ; ils savent aussi beaucoup de choses sur ce que l'on ne connaît pas. La confiance qu'ils accordent à leurs décisions scientifiques repose :

- sur la qualité des données scientifiques disponibles ;
- sur leur expérience et sur leur jugement d'experts dans l'interprétation des éléments de preuve ;
- sur leur évaluation de l'impact possible des éléments qu'ils ne connaissent pas (c'est-à-dire les incertitudes).

Meilleures pratiques pour communiquer les incertitudes

Certaines agences internationales et nationales actives dans les domaines de l'environnement, de la sécurité aérienne et d'autres domaines ont formulé des recommandations. De nombreuses entreprises ont adopté des approches spécifiques. Mais globalement, les données de la littérature sont équivoques sur les stratégies les plus efficaces pour communiquer sur les incertitudes scientifiques.

En 2016, l'EFSA a mené, auprès de certains publics cibles parmi les parties prenantes, des recherches sur la communication des incertitudes scientifiques, dont elle entend intégrer les résultats dans les lignes directrices du comité scientifique une fois ces recherches finalisées. Ces dernières contribuent à déterminer les modifications qui pourraient être apportées aux pratiques actuelles de communication de l'Autorité en ce qui concerne les incertitudes, et à adapter des messages clés aux besoins spécifiques des publics cibles. Une fois ce travail terminé, il sera intégré dans la prochaine édition de ce manuel.



Facteurs agissant sur le niveau et le type de communication

Ces lignes directrices visent à déterminer les facteurs clés à tenir en compte pour évaluer le type et le niveau des activités de communication nécessaires. Le processus décisionnel lié à la communication sur les risques ne peut être une science exacte. Certains jugements et interprétations sont nécessaires mais un examen détaillé et systématique de tous les facteurs pertinents éventuels contribuera à rendre ces jugements plus objectifs. Certains éléments influant sur le processus décisionnel reposent uniquement sur des preuves scientifiques – par exemple, le danger réel et les risques d'exposition à ce danger. S'il faut toujours tenir compte de la perception du risque, c'est d'autant plus nécessaire lorsqu'un risque éventuel, mais cependant improbable, est susceptible d'affecter des groupes vulnérables tels que les enfants ou les nourrissons. Le contexte plus large des opinions ou des sensibilités des responsables politiques et des parties prenantes sera également pris en compte, tout comme les mesures de gestion des risques éventuellement déjà mises en place pour réduire tout risque potentiel.

Ce chapitre résume les facteurs qualifiés à la fois par les universitaires et les praticiens comme «cruciaux» pour le processus décisionnel en matière de communication sur les risques. Si tous les aspects doivent être considérés, il n'en demeure pas moins que chaque facteur ne concerne pas toujours tous les scénarios. En outre, les facteurs ne s'excluent pas nécessairement mutuellement et, même si certaines catégories ont été définies dans le but de simplifier une tâche très complexe, les communicateurs ne doivent pas perdre de vue le fait que certains scénarios peuvent être associés à plusieurs facteurs. Chaque chapitre se termine par une série de questions pouvant aider les praticiens à définir l'approche adaptée en matière de communication.

III.1. Niveau de risque du point de vue de la communication

Le communicateur doit tout d'abord établir le type d'information transmise : réponse urgente pour une évaluation des risques ; revue de littérature ; évaluation du danger ; évaluation des risques complète, etc. Grâce à ces informations, le communicateur peut alors définir le contexte de santé publique de base qui sous-tend le processus décisionnel en matière de communication.

À ce stade, il est essentiel de souligner la différence existant entre les termes de «danger» et de «risque», souvent et erronément considérés comme synonymes. Un danger provient de la capacité d'un organisme ou d'une substance à provoquer un effet néfaste, tandis qu'un risque est la probabilité que ces effets néfastes se produisent à la suite d'une exposition éventuelle au danger en question. Par exemple, un danger pourrait provenir du cadmium, un métal lourd présent dans les aliments ; le risque serait la probabilité qu'une personne soit affectée en étant exposée à du cadmium dans son régime alimentaire. Les évaluations des risques comprennent généralement quatre étapes¹ : i) identification du danger ; ii) caractérisation du danger ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.

¹ Les quatre étapes du processus d'évaluation des risques :

i Identification du danger – identification des agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles de provoquer des effets néfastes sur la santé et qui peuvent être présents dans un aliment particulier destiné à l'alimentation humaine ou animale, ou dans un groupe d'aliments destinés à l'alimentation humaine ou animale.

ii Caractérisation du danger – évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets néfastes sur la santé associés aux agents biologiques, chimiques et physiques qui peuvent être présents dans l'alimentation humaine ou animale.

iii Évaluation de l'exposition – estimation quantitative de l'exposition probable de l'homme et de l'animal à des aliments qui peuvent contenir des agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles d'être présents dans l'alimentation humaine ou animale.

iv Caractérisation des risques – estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes, de la probabilité de survenue et de la gravité des effets néfastes pour la santé, connus ou potentiels, dans une population donnée, et reposant sur l'identification du danger, la caractérisation du danger et l'évaluation de l'exposition.

Il existe une multitude de termes utilisés dans les évaluations des risques pour décrire les niveaux de risque, et beaucoup sont difficiles à différencier pour les non-experts, ce qui rend le défi de la communication d'autant plus complexe. Cependant, **du point de vue de la communication sur les risques** et aux fins des présentes lignes directrices, nous les avons réduits à cinq catégories simples :

- risque nul/négligeable
- risque faible
- risque modéré
- risque élevé
- risque inconnu

Il est important de souligner que ces catégories sont définies en vue, non pas de créer une classification scientifique, mais plutôt d'aider le communicateur à émettre un jugement – en collaboration avec ses collègues scientifiques – afin de déterminer le type et le niveau de communication requis.

Il convient d'insister sur le fait que des niveaux d'incertitude peuvent être associés à chacune de ces catégories et que, lorsqu'on communique sur les incertitudes, il est important d'indiquer leur source, par exemple : données disponibles insuffisantes, limitations des modèles statistiques, etc.

L'une de ces catégories au moins devrait s'appliquer à tous les scénarios de risques éventuels. Elles sont

conçues pour fournir un point de départ permettant d'étudier les approches de communication possibles, en tenant compte des autres facteurs mentionnés ci-dessous. Le niveau de risque (du point de vue de la communication) doit être déterminé en accord avec les collègues scientifiques.

En pratique :

- Quel est le danger ?
- Que savons-nous des risques connexes ? Les scientifiques ont-ils déjà procédé à une évaluation des risques ?
- Qui a procédé à l'évaluation des risques ? Les premières informations scientifiques proviennent-elles d'une source fiable ?
- Qui, le cas échéant, a déjà communiqué sur le risque ?
- Certains tiers (par exemple : des ONG, des organisations industrielles, des associations de consommateurs, des organisations professionnelles de la santé, etc.) devraient-ils être informés et contribuer à la communication sur les risques ?

III.2. La nature du danger

Les dangers peuvent revêtir des formes très différentes et, en matière de sécurité des aliments, peuvent inclure : des substances, produits, processus, technologies et conditions. Le type de danger aura un impact sur les exigences en termes de communication, en particulier parce que certains dangers/substances peuvent provoquer un facteur de crainte subjectif ; par exemple, lorsqu'un élément est artificiellement ajouté aux aliments, contrairement à un processus naturel. Certains dangers seront simplement bien connus et potentiellement plus visibles, comme en témoignent une large couverture médiatique, l'attention politique, l'intérêt de la santé publique ainsi que des activités liées aux consommateurs, industries et ONG. Les facteurs suivants ont été recensés :

Nature du danger (par exemple, une substance) :

- présente à l'état naturel
- ajoutée aux aliments ou créée pendant la transformation

Lieu d'utilisation ou de présence du danger :

- utilisé ou présent dans un produit/une marque communément destinés à un usage domestique ou à des fins de production alimentaire
- largement utilisé ou présent dans une série de produits
- peu utilisé ou peu présent
- illégal/réglémenté en vertu du droit de l'UE

En pratique :

- La substance est-elle naturelle ou artificielle ?
- Le danger est-il présent à l'état naturel ou provient-il d'une intervention technologique ?
- La technologie est-elle perçue comme inacceptable compte tenu des risques potentiels associés ?
- Existe-t-il une alternative acceptable à la technologie associée au risque ?

En pratique :

- Combien de personnes sont susceptibles d'être concernées par le risque ?
- Quels sont les secteurs de la société susceptibles d'être concernés par le risque ? Comprennent-ils des groupes vulnérables tels que les enfants ou les personnes âgées ?
- Quel est l'impact sur l'environnement ?
- Quel est l'impact sur le monde végétal ?
- Quel est l'impact sur les animaux ?

Les parties concernées par le danger ou les risques peuvent également avoir un impact sur la perception du risque, ce qui influe alors sur le ciblage des communications en ce qui concerne les publics et les canaux de communication appropriés. Par exemple, on accorde probablement plus d'attention à une communication

III.3. Qui/quoi est affecté?

ciblant un groupe à risque particulier qu'à une communication visant un public anonyme. En outre, lorsque certains groupes vulnérables sont concernés, tels que les enfants ou les nourrissons, on assiste souvent à un regain d'intérêt et d'inquiétude de la part des médias et des parties prenantes. Les catégories suivantes ont souvent été considérées pertinentes pour l'examen des niveaux d'intérêt probables et l'éventuel ciblage des approches de communication.

- Consommateurs en général
 - Hommes
 - Femmes
- Groupes vulnérables
 - Nourrissons
 - Enfants
 - Femmes enceintes
 - Personnes âgées
 - Autres
- Plantes
- Animaux
- Environnement

Ampleur du risque ?

- Affectant de nombreuses populations/espèces/régions
- Inconnu/ Effet «loterie»
- Affectant peu de populations/espèces/régions

III.4. Comment les populations, les animaux, les plantes et l'environnement sont-ils affectés ?

La manière dont les populations, les animaux, les plantes et l'environnement en général sont affectés est également un facteur essentiel dont il faut tenir compte lorsqu'il s'agit de définir des approches de communication. Cet aspect est étroitement lié au niveau de risque mais concerne plus spécialement le type de risque, les différentes perceptions du risque et les réactions face à ceux-ci. Cet aspect a son importance, notamment parce que les risques élevés doivent être communiqués de façon particulièrement rapide et directe, contrairement aux risques associés à une maladie chronique chez l'être humain. Ainsi, il peut être difficile de susciter un intérêt lié à l'augmentation progressive des risques de maladies cardiaques coronariennes associés aux régimes alimentaires et aux modes de vie parce que les risques ne sont pas imminents et que les publics cibles peuvent penser qu'ils ne sont pas concernés.

Les catégories suivantes de type de risque ont été recensées :

- Risques élevés/immédiats pour la santé pouvant engager le pronostic vital (par exemple, empoisonnement alimentaire)
- Pronostic vital engagé sans risque immédiat (par exemple, cancérigène)
- Risques chroniques/à long terme pour la santé (par exemple, allergies, obésité)
- Risque non connu
- Non considéré comme risque

En pratique :

- À quel point le risque est-il immédiat en termes d'effets sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement ?
- Quel est le degré de gravité du risque en termes d'impact sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement ?
- Existe-t-il des divergences entre l'immédiateté et la gravité du risque telles qu'elles sont évaluées par des experts scientifiques et la façon dont elles peuvent être perçues par le public (non-experts) ?

Approches différentes du risque

Experts

- Se fient à l'évaluation du risque
- Se basent sur une perspective objective et générale
- Présentent des arguments analytiques
- Mettent en balance les risques et les bénéfices

Public

- Se fie davantage à la perception du risque
- Demande : «en quoi cela me concerne-t-il ?»
- Souhaite obtenir des réponses à ses questions
- Évalue les risques par rapport aux craintes et aux préjudices subis

III.5. Niveaux d'exposition au danger/risque

Ce facteur a son importance dans le processus décisionnel sur la communication et la distinction entre les termes «danger» et «risque» est souvent difficile à transmettre. Un danger ne constitue pas nécessairement un risque si nous n'y sommes pas exposés, ou du moins pas suffisamment pour que ce danger devienne un risque réel.

Par ailleurs, il existe un facteur de choix essentiel : les consommateurs, par préférence personnelle ou sous l'influence de campagnes de sensibilisation, peuvent choisir de déterminer leur propre niveau d'exposition à un danger potentiel et aux risques associés (par exemple, l'effet de la consommation de sel sur la tension artérielle). En ces temps d'austérité économique, il est également capital de reconnaître que le pouvoir d'achat peut représenter un facteur de plus en plus important influant sur le choix du consommateur. En cas de forte exposition, un risque faible peut parfois devenir considérable, la communication se révélant dès lors d'autant plus nécessaire afin que les populations puissent, dans la mesure du possible, éviter le risque et afin que les gestionnaires du risque puissent prendre des mesures adéquates. En termes de communication, il est également indispensable d'aborder la question de la durée, à savoir la durée d'exposition à une ou plusieurs sources en particulier :

- Exposition nulle
- Exposition faible
- Exposition élevée
- Exposition affectant des groupes particuliers
- Exposition inconnue

En pratique :

- Quels sont les niveaux d'exposition du consommateur au danger?
- Exposition nulle, faible, élevée, inconnue, différente pour différents groupes de population ?
- Quel est l'impact ou l'effet éventuel d'une exposition prolongée sur la santé humaine, la santé animale et/ou l'environnement ?

En pratique :

- Peut-on éviter l'exposition d'une population à un danger/risque ? L'exposition est-elle volontaire ou involontaire ?
- Certains groupes dans la population sont-ils susceptibles d'être exposés de différentes manières ?
- Une personne peut-elle prendre des mesures pour se protéger d'une éventuelle exposition (par exemple, en réduisant son apport personnel en graisse alimentaire) ?
- Les pouvoirs publics peuvent-ils prendre des mesures pour éviter ou réduire le risque?

III.6. Capacité à maîtriser le risque

Ce facteur peut avoir un effet considérable sur les comportements à l'égard des risques et sur les options disponibles en matière de gestion des risques, y compris les options individuelles, tous ces aspects étant pertinents lorsqu'il s'agit de déterminer la communication adaptée. Les facteurs suivants ont été qualifiés de «cruciaux» pour le processus décisionnel :

Le risque est :

- évitable individuellement
- inévitable individuellement
- les mesures liées à la gestion du risque peuvent apporter une solution
- les mesures liées à la gestion du risque n'apportent pas de solution ou une approche claire n'est pas immédiatement évidente/disponible
- les mesures liées à la gestion du risque ne sont pas applicables/nécessaires (par exemple, le risque perçu n'est pas scientifiquement prouvé)

III.7. Autres facteurs liés à la perception du risque

Une série de facteurs supplémentaires peut influencer la manière dont un risque est perçu et il convient d'en tenir compte lors de la planification des approches de communication. La cohérence des messages émanant des communicateurs joue ici un rôle clé.

Les facteurs suivants ont été identifiés comme augmentant habituellement la complexité du défi en matière de communication :

- Les substances/produits/technologies/preuves :
 - sont nouveaux/originaux
 - font l'objet d'avis scientifiques divergents
 - font l'objet d'avis politiques divergents
 - font l'objet d'une opinion des parties prenantes forte/divergente
 - sont d'intérêt public
 - sont de faible intérêt public malgré la réalité du risque

En pratique :

- Le risque est-il nouveau ?
- Existe-t-il des antécédents de faits similaires ?
- Le risque ou un risque similaire a-t-il déjà fait l'objet d'une communication dans le passé ?
- Dans l'affirmative, quelle est la perception actuelle du risque ?
- Existe-t-il actuellement des campagnes de santé publique ou des informations relatives au risque en question ?
- De nouveaux faits liés au risque (ou à des risques similaires) font-ils actuellement l'objet d'une communication ? Comment ces faits sont-ils perçus par le grand public ?
- Existe-t-il différentes avis scientifiques sur le risque ?

III.8. Niveaux de communication requis

Une évaluation des facteurs ayant un impact sur d'éventuelles approches de communication devrait fournir des informations utiles au processus décisionnel à la fois concernant le niveau et le type de communication. Une définition simple des niveaux de communication a été établie afin de fournir un cadre de base englobant les différentes approches de communication. Les types de communication le mieux adaptés à ces différents niveaux (en tenant compte des facteurs précités) sont abordés dans le dernier chapitre consacré aux outils et canaux. Les niveaux de communication suivants ont été recensés [les exemples sont uniquement indicatifs et peuvent varier selon le ou les public(s) cible(s) concerné(s)] :

- Faible niveau d'impact sur la santé publique/faible intérêt du public (par ex. : additifs destinés à l'alimentation animale)
- Faible niveau d'impact sur la santé publique/intérêt élevé du public (par ex. : substances telles que les OGM ou les colorants alimentaires, autorisées à la commercialisation uniquement après une évaluation des risques)
- Niveau d'impact modéré sur la santé publique/intérêt modéré du public (par ex. : consommation de sel)
- Niveau d'impact élevé sur la santé publique/faible intérêt du public (par ex. : contamination d'aliments par la salmonelle ou le campylobacter)
- Niveau d'impact élevé sur la santé publique/intérêt élevé du public (par ex. : foyers épidémiques d'*E.coli* 0104 : H4 de 2011 en Allemagne et en France)

Il s'agit d'une classification simple mais qui détermine largement différentes approches dans la plupart des cas. En cas d'impact ou d'intérêt faible, un engagement fondamental envers la transparence et l'ouverture doit toujours s'appliquer, par exemple par la publication d'une évaluation des risques.

Lorsque l'impact ou l'intérêt est susceptible d'être élevé, il convient de lancer des initiatives de communication proactives à grande échelle. Une activité proactive ciblée peut constituer une bonne mesure intermédiaire.

Il est particulièrement important pour les organisations bénéficiaires de financements publics d'utiliser les ressources d'une manière extrêmement judicieuse. Dès lors, les catégories «faible niveau d'impact/intérêt élevé» et «niveau d'impact élevé/intérêt faible» peuvent être sources de préoccupations étant donné qu'un pourcentage disproportionné de ces aides est consacré à répondre à des sujets médiatiques populaires, non fondés scientifiquement, plutôt qu'à lancer des initiatives de sensibilisation du grand public face à de véritables problèmes de santé publique.

Indépendamment du niveau d'impact sur la santé publique et de l'intérêt de tiers, il est essentiel que le communicateur soit informé des faits scientifiques. Il doit connaître le contexte et être en mesure de fournir des réponses à des questions profanes correspondant au niveau du risque, par exemple «Oui, c'est possible mais improbable parce que...»

En pratique :

- Quel impact le risque est-il susceptible d'avoir sur le public avec lequel vous souhaitez communiquer ?
- De quel niveau d'intérêt ce public est-il susceptible de faire preuve concernant le risque ?
- L'impact du risque est-il proportionnel au niveau d'intérêt exprimé par le public concerné ?
- Le public est-il susceptible de s'intéresser aux causes du risque et/ou de jouer un rôle actif dans la gestion du risque (par ex. : les risques associés aux régimes alimentaires) ?
- Les populations souhaitent-elles prendre elles-mêmes des mesures pour éviter de s'exposer au risque ?

IV

Outils et canaux

Les outils sélectionnés et les canaux utilisés doivent être adaptés à l'objectif. Il est nécessaire de d'abord définir clairement les objectifs en matière de communication et de connaître son public cible. Il est alors possible de concevoir des messages adaptés. Il est ensuite possible d'identifier les outils appropriés et de choisir les canaux de communication adaptés à partir d'une série d'options. Un communiqué de presse n'est pas toujours la solution appropriée à chaque problème ou à chaque public.

Ce chapitre n'a pas pour objectif d'être directif, mais plutôt illustratif, en fournissant un aperçu des utilisations possibles de divers outils. Dans tous les cas de figure, il faudra tenir compte des différences nationales lors de l'élaboration des messages et du choix des outils et des canaux appropriés.

1

Relations avec les médias

Il existe de nombreux types de médias et les communicateurs sur les risques sont invités à évaluer l'intérêt et à transmettre des communiqués de presse uniquement aux médias particulièrement concernés par un domaine spécifique. Cependant, quelle que soit la qualité des relations avec les médias, elles ne peuvent être fructueuses si elles sont isolées ; ces relations doivent donc être accompagnées d'un site internet efficace donnant accès à des informations générales de qualité.

POSITIVES POUR :

- Des communications urgentes de santé publique, en particulier en cas de risque élevé pour la santé (communiqués de presse, séances d'information pour la presse, ciblage d'actualités télévisées et radiophoniques, entretiens, etc.) ;
- Des questions très préoccupantes et d'intérêt public (communiqués de presse, entretiens, manchettes, etc., ciblant les médias concernés par le problème) ;
- **Mise en garde** – Il convient de consacrer les ressources nécessaires aux relations avec les médias pendant les « périodes calmes » afin d'assurer l'efficacité d'un travail proactif.

PARFOIS POSITIVES POUR :

- D'autres types et niveaux de risque, y compris lors de changements du niveau de risque. Veillez à ce que les médias ne se focalisent pas sur le cancer et d'autres facteurs de crainte alors que le risque est minimal. Faites un usage proactif des médias en cas d'informations authentiques, en particulier dans ces cas de figure.

INAPPROPRIÉES POUR :

- Un risque faible qui ne nécessite aucune mesure ou conseil ; faible intérêt – ne constitue pas une nouvelle intéressante !
- Des faits institutionnels et procéduraux intéressant d'autres parties prenantes mais pas les médias (sauf, dans certains cas, les médias spécialisés).

2

Sites internet

POSITIFS POUR :

- Communiquer à un large public lorsque le retour d'information n'est pas prioritaire – c'est un élément indispensable du programme global de communication ;
- Compatibilité avec tous les niveaux de risque et garanti à toutes les parties intéressées de disposer d'un accès libre à divers types d'informations (questions fréquentes ou avis scientifiques dans leur intégralité, par exemple) ;
- Particulièrement utile pour la publication de contenu ponctuellement pertinent, susceptible de devoir faire l'objet d'une mise à jour/modification régulière ;
- Permet d'ajouter facilement des informations complémentaires ;
- Fournit des liens vers d'autres acteurs compétents ;
- Replace les informations dans le contexte adéquat ;
- Fournit une assistance supplémentaire par le biais de diffusions numériques ;
- Publication de documents électroniques tels que documents au format PDF, Word, etc. (pour autant qu'ils soient accompagnés de textes explicatifs en ligne).

INAPPROPRIÉS POUR :

- Etablir un dialogue avec le public et recevoir des retours d'information, à moins que le site n'offre des applications spéciales permettant aux utilisateurs de faire part de leur réaction à des questions spécifiques (par exemple, consultations publiques en ligne).

3

Publications imprimées

POSITIVES POUR :

- Transmettre à des publics cibles spécifiques des messages sur mesure (lettres d'information, périodiques, brochures), par le biais de listes de diffusion gérées, distribution lors de conférences, etc. ;
- Des documents clés, reflétant les ressources financières associées à l'impression, à la production et à la distribution (stratégies, rapports annuels, recueils de données scientifiques) ;
- Du contenu qui n'est pas lié au temps ou qui, en principe, ne sera pas soumis à d'importantes modifications au fil du temps ;
- Utile dans les pays/groupes de parties prenantes susceptibles d'avoir un accès limité à l'internet.

PARFOIS POSITIVES POUR :

- Des encarts spéciaux, avertissant les lecteurs de l'existence de contenus en ligne, le cas échéant.

INAPPROPRIÉES POUR :

- Des communications de santé publique urgentes, à haut risque, compte tenu du temps nécessaire à l'impression et à la production.

4

Publications numériques

POSITIVES POUR :

- Transmettre à des publics cibles des messages sur mesure (lettres d'information, périodiques, brochures) par le biais de listes de diffusion gérées, la distribution lors de conférences, etc.;
- Du contenu ponctuellement pertinent, les coûts de mise à jour étant inférieurs à ceux des publications imprimées.

PARFOIS POSITIVES POUR :

- Attirer l'attention par une mise en page accrocheuse afin d'encourager la lecture de messages importants.

INAPPROPRIÉES POUR :

- Des documents clés, compte tenu des ressources financières associées à l'impression, à la production et à la distribution (stratégies, rapports annuels, recueils de données scientifiques).

5

Réunions et ateliers de travail

POSITIFS POUR :

- Établir un dialogue avec des publics cibles clés sur des questions sensibles nécessitant un débat et des décisions éclairées.

PARFOIS POSITIFS POUR :

- Partager des informations/expliquer la raison de certaines décisions.

INAPPROPRIÉS POUR :

- Atteindre des populations importantes dans une zone géographique étendue, bien que ce problème puisse être résolu par la diffusion en ligne, moyennant un certain coût financier ;
- Des communications à court terme en raison de contraintes logistiques/organisationnelles.

6

Consultations publiques

POSITIVES POUR :

- Recueillir différentes perspectives sur des questions complexes ou susceptibles de porter à controverse, lorsque les retours d'information seront pris en considération et utilisés pour l'élaboration du produit final ;
- Tester des messages auprès de divers publics.

PARFOIS POSITIVES POUR

- Faciliter le dialogue entre différentes parties prenantes.

INAPPROPRIÉES POUR :

- Solliciter des réactions lorsqu'il n'y a aucune intention de les inclure dans la production finale.

7

Réseaux de partenaires/parties prenantes

POSITIFS POUR :

- Être à l'écoute des différents points de vue ;
- Mieux comprendre l'environnement dans lequel l'organisation exerce ses activités ;
- Construire une relation et établir un dialogue avec les organisations clés concernées par la sécurité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en Europe ;
- Obtenir des données afin de contribuer à l'élaboration d'un programme de direction/priorités/travail d'une organisation.

PARFOIS POSITIFS POUR :

- Informer les parties prenantes sur les activités en cours;
- Transmettre des messages clés par le biais d'outils et de canaux de communication propres aux parties prenantes.

INAPPROPRIÉS POUR :

- Établir un dialogue lorsque des avis/contributions ne seront pas pris en compte dans la production finale.

8

Réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, etc.)

POSITIFS POUR :

- Informer rapidement les parties intéressées et établir rapidement un dialogue ;
- Transmettre des messages simples et limités destinés à un grand nombre de consommateurs ;
- Grande efficacité potentielle grâce aux discussions communautaires en ligne, utilisées comme catalyseur de changements comportementaux ;
- Contribue à cibler de nouveaux publics.

PARFOIS POSITIFS POUR :

- Dialoguer de manière informelle avec les consommateurs.

INAPPROPRIÉS POUR :

- Reproduire le contenu du site internet d'une organisation ;
- Traiter de sujets sensibles en l'absence de ressources permettant de gérer les discussions et les besoins communautaires.

9

Twitter

POSITIF POUR :

- Transmettre rapidement des alertes thématiques (maximum de 140 caractères) aux abonnés intéressés ;
- Orienter les abonnés vers du contenu en ligne proposant davantage d'informations et un contexte plus large ;
- Permettre la diffusion, aussi précise que possible, du message original, compte tenu de la facilité de la fonction d'envoi.

PARFOIS POSITIF POUR :

- Informer les abonnés des dernières actualités, mises à jour, publications, etc. ;
- Établir un dialogue, dans une certaine mesure, avec les parties intéressées ;
- Tester des concepts auprès d'abonnés fidèles.

INAPPROPRIÉ POUR :

- Obtenir des retours d'information détaillé des utilisateurs. Les caractères sont limités et ces forums en ligne ne sont pas axés sur le dialogue ;
- Reproduire le contenu du site internet d'une organisation.

10

Blogs

POSITIFS POUR :

- Informer les parties intéressées et dialoguer sur tous types de risques ;
- Partager des articles de réflexion ou d'opinion révélant le visage humain de l'organisation ;
- Envoyer des messages qui restent pertinents au fil du temps (les archives restent accessibles, contrairement aux microblogs) ;
- Former une communauté de personnes autour d'un thème spécifique.

PARFOIS POSITIFS POUR :

- Diffuser rapidement des sujets d'actualité.

INAPPROPRIÉS POUR :

- Des communications unilatérales – les communicateurs doivent se préparer et disposer des ressources nécessaires pour dialoguer, expliquer et répondre aux questions éventuelles ;
- Reproduire le contenu du site internet d'une organisation.



Enseignements acquis

Dans ce chapitre, les communicateurs de l'EFSA et les représentants de son réseau d'experts en communication (CEN) dans les États membres partagent leur expérience et les enseignements acquis, en illustrant par des exemples comment différents outils et canaux ont été utilisés efficacement à différentes fins. Les présentations de cas donnent des indications sur la manière dont des organisations clés ont géré les aspects liés à la communication sur des questions importantes ayant affecté la chaîne d'approvisionnement alimentaire en Europe au cours des dernières années. Ces lignes directrices constituent un document «évolutif» et les études de cas seront régulièrement mises à jour afin de refléter les évolutions et saisir les meilleures pratiques dans ce domaine.



Ciel dégagé

Cette section se penche sur des approches de communication proactives, qui ont anticipé les objectifs et les besoins des publics cibles dans le but de satisfaire le plus tôt possible les exigences en matière d'information et de communication.

Acrylamide dans les aliments

Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 2015



Informations générales

L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement dans de nombreux aliments courants riches en amidon au cours des processus quotidiens de cuisson à haute température (friture, cuisson au four, rôtissage et transformation industrielle à plus de 120 °C et à faible humidité). De nombreux produits à base de pommes de terre et de céréales contiennent de l'acrylamide : chips et en-cas de pomme de terre, frites, croquettes, pommes de terre rôties, pain, biscuits, gâteaux, pâtisseries, biscuits salés, biscottes et pains croustillants. Il est également présent dans le café torréfié et divers succédanés de café.

L'acrylamide présent dans les aliments se forme majoritairement à partir des sucres et des acides aminés (l'asparagine en particulier), qui se trouvent à l'état naturel dans de nombreux aliments. Le mécanisme chimique à l'origine de ce processus est appelé la réaction de Maillard ; c'est également cette réaction qui confère une couleur dorée aux aliments et affecte leur saveur. Cependant, il a été démontré qu'une exposition à l'acrylamide et au glycidamide – l'un de ses métabolites – provoquait des cancers chez les animaux au cours du temps.

Les autorités ont connaissance de la présence d'acrylamide dans les aliments depuis 2002 et surveillent l'exposition des consommateurs. L'EFSA a été invitée à examiner de nouvelles découvertes scientifiques sur la cancérogénicité possible de l'acrylamide et elle a achevé sa première évaluation complète des risques associés à cette substance en mai 2015.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Potentiellement élevé 	<i>La présence d'acrylamide dans un nombre si élevé de denrées alimentaires fréquemment consommées signifie que les risques pour la santé humaine sont généralisés.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Contaminants liés aux processus de transformation, l'acrylamide (et en particulier son métabolite glycidamide) est génotoxique et cancérigène chez l'animal. Il peut également avoir des effets néfastes sur le système nerveux, le développement pré et post-natal et le système reproducteur masculin. 	<i>D'importantes données issues d'expérimentations animales confirment la toxicité de l'acrylamide et du glycidamide, mais les preuves tirées d'études sur l'homme sont non concluantes. Il est difficile de réaliser des essais sur l'homme étant donné la prévalence de l'acrylamide dans de très nombreux aliments.</i>
Qui/quoi est affecté?	<ul style="list-style-type: none"> Tous les groupes d'âge sont affectés mais les enfants sont le groupe d'âge le plus exposé. 	<i>Les enfants sont les plus menacés proportionnellement à leur poids corporel.</i>
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Effets à long terme – étant donné que tous les aliments riches en amidon ayant subi des processus de cuisson à haute température contiennent de l'acrylamide, l'exposition est fréquente. Si sa toxicité n'est pas extrêmement élevée, la prévalence de l'acrylamide augmente le risque de cancer. 	<i>À ce jour, les résultats obtenus à partir des essais sur l'homme sont non concluants, c'est-à-dire que la cancérogénicité est prouvée chez les animaux mais pas chez l'homme (elle est toutefois probable d'après les résultats des tests sur les animaux).</i>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Les marges d'exposition pour les effets de l'acrylamide associés au cancer varient de 425 pour les consommateurs adultes moyens à 50 pour les enfants en bas âge avec une consommation élevée. Ces intervalles indiquent une préoccupation pour la santé publique. Les marges d'exposition pour les effets neurologiques vont de 1 075 pour les consommateurs adultes moyens à 126 pour les enfants en bas âge avec une consommation élevée, ce qui indique qu'elles ne sont pas préoccupantes pour la santé publique. 	<i>Pour les substances génotoxiques et cancérigènes, une marge d'exposition de 10000 ou plus est peu préoccupante pour la santé publique. Pour les substances non génotoxiques, une marge d'exposition de 100 ou plus indique normalement qu'il n'existe pas de préoccupation pour la santé publique.</i>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Le choix des ingrédients, les méthodes de stockage et la température de cuisson influencent la quantité d'acrylamide présente dans les aliments. 	<i>Il est pratiquement impossible d'éliminer l'acrylamide de l'alimentation. Cependant, des contrôles et/ou des campagnes d'information sur l'exposition à l'acrylamide dans la production alimentaire industrielle, les restaurants, les traiteurs et la cuisine à domicile peuvent contribuer à réduire les taux d'acrylamide dans les aliments.</i>
Autres facteurs associés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> La réaction de Maillard brunie les aliments et affecte leur saveur, ce qui procure une expérience gustative supérieure à de nombreux consommateurs. Des consommateurs peuvent préférer prendre un risque à long terme plutôt que d'adopter des habitudes en matière d'alimentation et de cuisson qui influenceraient négativement leur expérience gustative. 	<i>En Europe, plusieurs grands opérateurs alimentaires ont adopté un code de conduite volontaire, visant à réduire les taux d'acrylamide dans les aliments. Les opérateurs commerciaux plus petits, tels que les traiteurs et les restaurants, jouent également un rôle dans la production d'acrylamide dans les aliments.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Une communication à plusieurs niveaux ciblant, au niveau national et à celui de l'UE, les gestionnaires des risques, les opérateurs alimentaires, les associations de consommateurs et les consommateurs était nécessaire pour sensibiliser l'opinion publique. 	<i>Les risques potentiels pour la santé publique liés à l'acrylamide dans les aliments n'étaient pas inconnus avant l'avis scientifique de l'EFSA ; ce fut cependant la première évaluation à l'échelle européenne et de nouvelles informations scientifiques disponibles ont été prises en compte à cette occasion.</i>

Discussion

Les communications de l'EFSA ont été planifiées en vue d'atteindre deux objectifs principaux : d'une part aider les gestionnaires des risques à fonder scientifiquement les futures mesures destinées à réduire la teneur en acrylamide, si nécessaire, et, d'autre part, sensibiliser davantage toutes les parties prenantes, y compris le grand public, à cette question. En outre, les modes de cuisson à domicile et les habitudes alimentaires des consommateurs affectant directement l'exposition à l'acrylamide, l'EFSA et les experts en communication des autorités des États membres de l'UE ont œuvré ensemble pour élaborer un outil commun (une infographie) destiné à être utilisé par l'EFSA et ses partenaires nationaux. Cette infographie inclut des informations scientifiques sur la présence d'acrylamide dans les aliments mais apporte également une vue d'ensemble des conseils en matière d'alimentation et de cuisson fournis par les autorités nationales à leur population pour réduire l'exposition à l'acrylamide par l'intermédiaire de l'alimentation.

Conclusions relatives au niveau de communication et aux messages, outils et canaux appropriés

L'EFSA et de nombreuses autorités nationales compétentes de pays de l'UE/EEE ont fourni des informations sur les risques potentiels pour la santé liés à l'acrylamide dans les aliments. L'avis scientifique de l'EFSA rendu en 2015 et sollicité par la Commission européenne prenait en compte de nouvelles découvertes scientifiques ; c'est pourquoi une campagne de communication a été considérée nécessaire. L'approche adoptée par l'EFSA en matière de communication comportait plusieurs niveaux et a débuté avant que l'avis n'ait été adopté.

Un an avant son adoption, l'EFSA a publié un communiqué de presse et a organisé une consultation publique sur le projet d'avis scientifique, qui indiquait ses conclusions provisoires. Cette consultation a permis à l'Autorité de recueillir des contributions utiles de la part des parties prenantes – en particulier des divers secteurs alimentaires concernés et des associations de consommateurs. Ceux-ci ont été invités à une réunion publique à Bruxelles pour expliquer et discuter des travaux menés par les experts scientifiques de l'EFSA. Les retours d'information reçus ont permis à l'EFSA d'affiner certains aspects de son avis scientifique et de renforcer ainsi la compréhension des parties prenantes et des gestionnaires des risques.

Pour accompagner la publication de l'avis, l'EFSA a diffusé un communiqué de presse et des questions fréquentes destinées aux médias. De plus, un résumé vulgarisé de quatre pages expliquant les éléments clés de l'évaluation des risques ciblait les gestionnaires des risques et les décideurs aux niveaux national et européen. L'infographie a été élaborée avec les partenaires nationaux à l'intention du grand public et a bénéficié d'une large publicité sur Twitter et d'autres plateformes. Certaines autorités nationales ont utilisé cet outil dans leurs propres campagnes nationales pour promouvoir la sensibilisation.

Globalement, la couverture extensive et continue depuis juin 2015 au niveau de l'UE et dans plusieurs pays d'Europe a contribué à sensibiliser l'opinion à cette question.

Conclusions et enseignements relatifs à la communication

Les communiqués de presse publiés en 2014 et 2015 ont enregistré un nombre important de consultations.

Le suivi de la couverture médiatique a mis en évidence un intérêt pour des aspects différents de l'avis dans des pays différents ; par exemple, certains pays ont mis l'accent sur les pains grillés et croustillants et d'autres sur le café et les produits frits à base de pomme de terre.

Les indicateurs d'engagement concernant le site internet de l'EFSA ont montré un intérêt élevé, c'est-à-dire que la plupart des utilisateurs ont lu l'intégralité de l'article et ont trouvé des renseignements supplémentaires. Les sources de trafic établies – la lettre d'information de l'EFSA (*EFSA Highlights newsletter*) et Google – ont continué de jouer un rôle majeur, soulignant l'importance de l'indexation et de l'optimisation des moteurs de recherche.

Fait encore plus intéressant pour l'EFSA, les communications relatives à l'acrylamide présent dans les aliments ont fait l'objet d'une promotion plus proactive sur les médias sociaux que les précédents travaux. Cela a mené à d'importants résultats : Twitter est devenu une source importante de trafic vers le contenu du site internet de l'EFSA mais aussi d'autres réseaux sociaux comme LinkedIn et Facebook. Un plan structuré destiné aux médias sociaux a permis d'améliorer la visibilité des activités de l'EFSA. Le trafic des médias sociaux vers le site internet de l'EFSA pour ce contenu constituait en moyenne le double du contenu global du site internet de l'EFSA. L'infographie et une vidéo existante de l'EFSA sur les contaminants liés aux processus de transformation dans les aliments ont renforcé la visibilité du contenu du site internet et des réactions sur les médias sociaux. Elles se sont également avérées être des ressources utiles pour les autorités nationales et pour les diffuseurs tels que les médias, les organisations de consommateurs ou les personnalités influentes sur Twitter.

Sécurité de la caféine

Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 2014



Informations générales

La caféine est un composé chimique naturellement présent dans des aliments et des boissons tels que le café, les fèves de cacao ou les feuilles de thé. On l'ajoute aussi à divers aliments tels que des pâtisseries, des glaces, des bonbons ou des boissons au cola et on la retrouve également dans les boissons dites énergisantes, avec d'autres ingrédients tels que la taurine et le D-glucurono- γ -lactone. Elle est également présente en combinaison avec de la p-synéphrine dans un certain nombre de compléments alimentaires commercialisés pour la perte de poids et les performances sportives. Lorsqu'elle est consommée par l'homme, la caféine stimule le système nerveux central et, à des doses modérées, augmente la vigilance et réduit la somnolence.

Certains États membres de l'UE ont fait part de préoccupations quant à la sécurité de la consommation de caféine dans la population générale et dans certains groupes spécifiques, notamment les adultes s'adonnant à une activité physique ou les personnes qui consomment de la caféine avec de l'alcool ou avec des substances présentes dans les boissons énergisantes. Jusque-là, au niveau de l'UE, la caféine n'avait été évaluée que dans le contexte des boissons énergisantes ; la sécurité de la consommation globale de caféine issue de toutes les sources et les niveaux de consommation acceptables n'avaient pas encore été évalués. La Commission européenne a demandé à l'EFSA de l'aider à combler cette lacune.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible/modéré 	<i>Faible au niveau individuel Modéré à élevé au niveau de la population pour certains groupes à risque.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Composant alimentaire présent dans un large éventail de produits de consommation. 	
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Tous les groupes de population. 	
Impact sur les humains	<ul style="list-style-type: none"> Les effets négatifs à court terme sur les adultes et les enfants peuvent comprendre des problèmes liés au système nerveux central, tels qu'un sommeil interrompu, de l'anxiété ou des changements de comportement. À plus long terme, la consommation excessive de caféine a été associée à des problèmes cardiovasculaires et, chez les femmes enceintes, à un retard dans le développement du fœtus. 	
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Les apports journaliers moyens varient d'un État membre à l'autre, en partie en raison d'habitudes culturelles différentes. Dans la plupart des enquêtes couvertes par la base de données sur la consommation alimentaire de l'EFSA, le café constitue la principale source de caféine pour les adultes, contribuant entre 40 % et 94 % de l'apport total. En Irlande et au Royaume-Uni, le thé est la source principale, contribuant respectivement pour 59 % et 57 % de la consommation totale de caféine. Une autre raison expliquant les différences dans les niveaux de consommation – autres que les habitudes culturelles – est la concentration variable de caféine présente dans certains produits alimentaires. 	
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> L'EFSA a formulé des recommandations sur les niveaux sûrs de consommation pour différents groupes de population. Par exemple, elle a conclu que des apports allant jusqu'à 400 mg par jour ne suscitaient aucune préoccupation en matière de sécurité pour les adultes en bonne santé dans la population générale, à l'exception des femmes enceintes. 	<i>L'apport quotidien recommandé pour les femmes enceintes est de 200 mg par jour. Les recommandations pour les adultes peuvent aussi être appliquées aux enfants proportionnellement à leur poids corporel.</i>
Autres facteurs associés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> De nombreuses personnes associent la consommation de caféine exclusivement au café et ignorent la contribution du chocolat et du thé, par exemple, à l'apport total. 	<i>Manque d'éléments de preuve sur les effets des «boissons énergisantes», qui contiennent de la caféine, et sur les effets combinés de la consommation de caféine et de l'exercice physique.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Matériel de communication couvrant les publics cibles allant des consommateurs intéressés/concernés aux gestionnaires des risques au niveau national et à celui de l'UE. 	<i>La sécurité de la caféine est un problème majeur de santé publique. Toutes les études/évaluations scientifiques sont assurées de susciter un grand intérêt de la part des médias.</i>

Discussion

L'avis scientifique de l'EFSA s'est penché sur les effets néfastes potentiels de la consommation de caféine sur la santé, toutes sources alimentaires confondues, y compris les compléments alimentaires. L'avis concernait la population générale en bonne santé ainsi que des sous-groupes tels que les enfants, les adolescents, les adultes, les femmes âgées, les femmes enceintes et allaitantes et les personnes qui font de l'exercice physique et il considérait aussi la combinaison avec d'autres substances présentes dans des boissons énergisantes (D-glucurono-γ-lactone et taurine), avec l'alcool, ou avec de la p-synéphrine.

L'avis n'abordait pas les éventuels effets indésirables de la caféine dans les groupes de population affectés par

une maladie ou des troubles médicaux ; les effets en association avec des doses d'alcool qui, par elles-mêmes présentent un risque pour la santé (ex : pendant la grossesse ou « binge drinking »).

Par conséquent, bien que l'EFSA ait diffusé des messages clairs sur un certain nombre de préoccupations importantes pour la santé publique, elle n'a pas pu aborder d'autres questions qui suscitent un intérêt élevé. Par exemple, il existe beaucoup de spéculations dans les médias sur les effets d'une consommation combinée de caféine (par le biais de boissons énergisantes) et d'alcool, mais très peu d'éléments de preuve sur lesquels baser une évaluation scientifique.

Conclusions relatives au niveau de communication et aux messages, outils et canaux appropriés

Il s'agit d'une situation où les communicateurs doivent transmettre des messages clairs tout en gérant les attentes des consommateurs et en faisant preuve d'honnêteté quant aux incertitudes. En adoptant une approche à plusieurs niveaux, partant d'un article jusqu'aux résultats techniques communiqués via un résumé vulgarisé ainsi que des FAQ, tous les publics cibles ont été atteints. Les messages faisant les gros titres et répondant à la question « combien peut-on en consommer sans danger ? » ont été maintenus à travers tous les canaux et outils, étayés par des supports de contextualisation sur les sources alimentaires de caféine et sur les quantités consommées dans les différents pays et parmi différents groupes de population.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

La Commission européenne utilisera les conclusions pour éclairer la prise de décision concernant la mise sur le marché de certains produits contenant de la caféine.

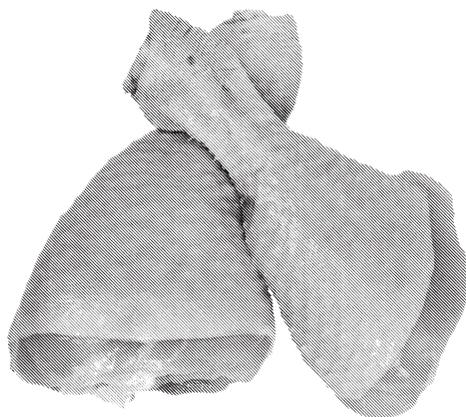
Les médias ont témoigné un vif intérêt à l'égard de l'avis scientifique de l'EFSA, la plupart des articles utilisant les données communiquées comme point de référence avec citation des supports de contextualisation.

L'évaluation a souligné l'importance de bénéficier de la contribution des parties prenantes à un stade précoce de l'élaboration du document. L'EFSA a mené une vaste consultation auprès des États membres, des associations de consommateurs, de l'industrie et d'autres parties prenantes.

Un résumé vulgarisé constitue un outil d'une valeur inestimable lorsqu'il est utilisé de façon appropriée, abordant les questions « de base » qui sont importantes à la fois pour le public et les médias. Il transforme ce qui pourrait être un rapport technique rébarbatif en un document accessible et ouvert à tous.

Communication sur les zoonoses d'origine alimentaire

Autorité européenne de sécurité des aliments
(EFSA), 2011-2012



Informations générales

Les zoonoses sont des infections ou des maladies qui peuvent se transmettre directement ou indirectement entre les animaux et les humains. Les zoonoses d'origine alimentaire se transmettent en consommant des aliments ou de l'eau potable contaminés par des micro-organismes pathogènes, tels que bactéries, toxines bactériennes et parasites. La gravité de ces maladies chez l'homme va de symptômes légers à des états engageant le pronostic vital. Les risques de contamination sont présents du stade de l'exploitation agricole jusqu'au stade de notre assiette et nécessitent une prévention et un contrôle tout au long de la chaîne alimentaire.

Les zoonoses d'origine alimentaire constituent une menace importante et étendue pour la santé publique. Plus de 320 000 cas humains sont signalés dans l'Union européenne chaque année, mais il semble que le chiffre réel soit bien plus élevé. Une approche coordonnée par tous les acteurs européens sur les zoonoses a contribué à réduire quasiment de moitié les cas humains de salmonellose dans l'UE en cinq ans (2004-2009). L'EFSA contribue à protéger les consommateurs contre cette menace pour la santé publique en fournissant une assistance et des conseils scientifiques indépendants sur la santé humaine et les aspects de ces maladies affectant la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi en assurant un suivi de la situation au sein de l'UE.

Les zoonoses ont été choisies comme l'un des thèmes principaux de la stratégie de communication de l'EFSA. Un programme de communication à long terme a déterminé les principaux sujets du programme de communication (salmonelle et résistance aux antimicrobiens) et a établi les jalons majeurs internes et externes ainsi que les canaux de communication adaptés.

Les activités entreprises dans le cadre de ce programme comprenaient un ensemble complet d'informations sur les zoonoses, des fiches d'information à distribuer aux parties prenantes, des activités médiatiques ainsi que de courtes vidéos explicatives.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Niveau de risque élevé pour les humains en fonction du type de zoonose et du groupe de population 	<p><i>Plus de 190 000 cas humains de campylobactériose et plus de 100 000 cas humains de salmonellose sont rapportés chaque année, mais il semble que le chiffre réel soit bien plus élevé. Certains agents pathogènes, quoique moins fréquemment constatés, peuvent avoir de graves effets sur la santé, en particulier pour les groupes vulnérables (par exemple, le taux de mortalité de la listeria est supérieur chez les groupes de population plus âgés).</i></p>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau d'impact élevé sur la santé publique / faible intérêt du public. Excepté en cas de crise (telle la crise <i>E. coli</i> de 2011 en Europe), les consommateurs en général ne se sentent pas très concernés par la contamination bactérienne des aliments et les parties prenantes montrent un intérêt relativement faible. 	
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Les humains peuvent être affectés en consommant des denrées alimentaires contaminées. 	<p><i>Une bonne utilisation de la viande crue et d'autres ingrédients alimentaires crus, la cuisson complète et une bonne hygiène culinaire peuvent prévenir ou réduire le risque associé à ces micro-organismes.</i></p>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Exposition relativement élevée par le biais de diverses denrées alimentaires 	<p><i>Différentes denrées alimentaires peuvent être contaminées par des micro-organismes pathogènes, telles que les œufs, la viande crue et les légumes.</i></p>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Une approche intégrée par les gestionnaires des risques et les évaluateurs des risques est nécessaire pour contrôler les risques et suivre les progrès. 	<p><i>Pour maîtriser le risque, il est nécessaire de réduire la présence de bactéries pathogènes dans les animaux producteurs d'aliments et dans les produits dérivés, ainsi que d'apprendre aux consommateurs à utiliser les aliments de manière sûre.</i></p>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Bactéries pathogènes, toxines bactériennes, parasites 	<p><i>De nombreux micro-organismes sont généralement présents dans les intestins d'animaux sains producteurs d'aliments.</i></p>
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Consommateurs de l'UE; animaux 	
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> L'impact des zoonoses est méconnu dans l'UE et les consommateurs se préoccupent davantage des dangers chimiques que des dangers biologiques. 	<p><i>À l'exception des grandes épidémies d'origine alimentaire, les zoonoses et les actions européennes pour les combattre tendent à bénéficier d'une couverture médiatique plus restreinte que celle réservée à de nombreuses autres questions de sécurité alimentaire.</i></p>

Discussion

La réalisation d'une approche de communication complète relative aux zoonoses a nécessité une planification détaillée à long terme. Il a été nécessaire de travailler de manière proactive afin de produire des informations adaptées à tous les publics. Des activités médiatiques ont été consacrées aux résultats scientifiques majeurs obtenus en 2011, fondés sur les jalons répertoriés au cours de la phase de planification.

Conclusions relatives au niveau de communication

Le risque associé aux zoonoses d'origine alimentaire constitue une menace importante pour la santé publique, mais l'intérêt du public est relativement faible comparé à celui qu'il porte à d'autres questions. La charge économique globale que représentent les zoonoses dans l'UE est considérable (3 milliards d'euros par an pour la salmonellose humaine, par exemple). C'est pourquoi, des activités médiatiques ciblant les médias spécialisés se sont accompagnées de matériel de communication destiné au grand public.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

Une grande variété d'outils et canaux de communication ont été utilisés. Des activités de communication en ligne, y compris des vidéos, ainsi que des fiches de renseignements ont été choisies comme des outils adaptés à la fourniture d'informations générales à tous les publics. Des activités médiatiques ont été envisagées pour des questions spécifiques, en particulier destinées à des publics spécialisés.

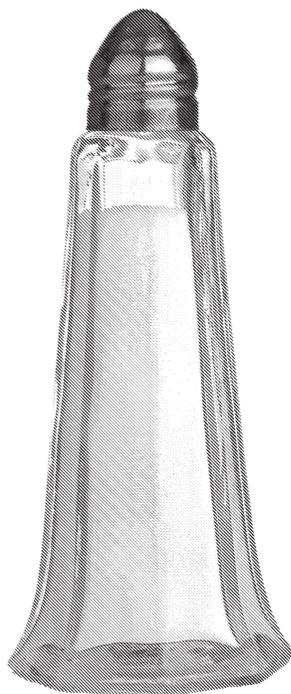
RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

L'approche de la communication thématique de l'EFSA sur les zoonoses d'origine alimentaire est toujours en phase de développement et ses résultats feront l'objet d'une évaluation minutieuse dans les années à venir. En tant qu'acteur clé contribuant à lutter contre les zoonoses d'origine alimentaire en Europe, l'Autorité se trouve idéalement placée pour fournir aux États membres et aux autres parties prenantes et parties intéressées des informations utiles en matière de santé publique sur le risque que posent les zoonoses. En particulier, le paquet complet d'informations générales publié sur le site

internet de l'EFSA, les fiches de renseignements ainsi que les vidéos ont été bien accueillis. En outre, au sein de l'organisation, les informations fournissent du matériel de référence complet destiné à différentes unités afin de servir différents objectifs (par exemple, pour répondre à des demandes de renseignements externes, lors d'événements). L'objectif de cette approche complète consiste à sensibiliser tous les publics cibles de l'EFSA à cette menace pour la santé publique, au rôle de l'EFSA pour la combattre conjointement à d'autres acteurs de l'UE et aux progrès réalisés à ce jour.

Campagne d'information sur le sel

Food Standards Agency (FSA -Agence britannique des normes alimentaires), Royaume-Uni, 2004-2009



Informations générales

L'ensemble de la population britannique pourrait être menacée par une consommation élevée de sel. Afin d'avoir un véritable impact sur la consommation de sel de la population, la FSA a collaboré avec l'industrie alimentaire et les organisations de soins de santé britanniques pour favoriser la reformulation des produits et sensibiliser les consommateurs aux risques qu'une consommation de sel trop élevée pose pour la santé. Une campagne de sensibilisation a été élaborée ainsi qu'une initiative visant à réduire la teneur en sel dans les aliments achetés. En 2006, les premières cibles de réduction volontaire de la consommation de sel ont été publiées en tant que documents d'orientation pour l'industrie alimentaire. Ces cibles sont régulièrement revues et révisées pour continuer à progresser vers une réduction de la dose journalière globale.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Élevé pour les personnes qui consomment habituellement de grandes quantités de sel. 	<p><i>Conformément à une évaluation complète des risques associés à la consommation de sel et aux conséquences sur la santé connexes, le Comité scientifique consultatif indépendant sur la nutrition (2003) a confirmé qu'il serait bénéfique pour la population dans son ensemble de réduire sa consommation journalière à un maximum de 6 g. Un niveau inférieur maximal recommandé a été fixé pour les enfants âgés de moins de 11 ans.</i></p>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau d'impact modéré sur la santé publique/intérêt modéré du public 	
Impact sur les humains/les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Risque chronique 	<p><i>Une consommation trop importante de sel peut augmenter la tension artérielle, ce qui triple le risque de développer une maladie cardiaque ou une congestion cérébrale. Au Royaume-Uni, la réduction de l'apport journalier en sel à 6 g pourrait prévenir en moyenne 20 200 décès prématurés par an.</i></p>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Exposition élevée – environ 75 % du sel consommé se trouve dans les aliments préparés, entre 10 et 15 % sont ajoutés par les consommateurs et entre 10 et 15 % sont naturellement présents dans les aliments. 	<p><i>Lors du début de la campagne, les adultes consommaient en moyenne 9,5 g de sel par jour.</i></p>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Nécessite un effort constant pour maîtriser le risque. 	
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Le sel est naturellement présent en faible quantité dans la plupart des aliments. Il se trouve également dans les aliments préparés et est ajouté aux aliments par les consommateurs eux-mêmes. 	<p><i>Le sel est un produit très familier et de nombreux consommateurs ignorent le niveau de risque associé à une consommation élevée</i></p>
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Compte tenu de la présence de sel dans la plupart des aliments, chacun est quotidiennement exposé au sel. 	<p><i>L'ensemble de la population pourrait potentiellement être menacée par un apport élevé en sel.</i></p>
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> Le sel présente un faible intérêt auprès du public alors que le risque est réel. Ce manque d'intérêt découle en partie du caractère familier du sel 	<p><i>Le sel est important pour la saveur des aliments, ce qui constitue un obstacle au changement de comportement.</i></p>

Discussion

Un niveau élevé de travail proactif a été nécessaire. Pour soutenir la campagne, il a fallu dialoguer avec de nombreuses parties prenantes, y compris des organisations industrielles, organisations caritatives et autres organisations non gouvernementales. Tous les secteurs de l'industrie alimentaire – détaillants, fabricants, associations commerciales, traiteurs et fournisseurs de l'industrie de la restauration – ont appuyé le message de sensibilisation au sel, en répondant positivement aux recommandations visant à réduire le sel dans les aliments et à poursuivre leur participation à ce programme.

Conclusions relatives au niveau de communication

Alors que le risque associé au sel pourrait avoir un impact élevé sur la vie humaine, il ne suscite qu'un faible intérêt chez les consommateurs. Il représente un risque important pour toute la population mais il ne produit ses effets qu'à long terme. C'est la raison pour laquelle une initiative proactive de communication à grande échelle, menée en différentes phases et impliquant de nombreuses parties prenantes, semblait judicieuse.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

L'initiative sur la communication s'adressait aux femmes âgées de 35 à 65 ans. Même si les hommes sont plus susceptibles d'être victimes d'une maladie cardiaque ou d'une congestion cérébrale, les femmes demeurent les «gardiennes» en matière d'achat et de préparation des aliments dans les foyers britanniques. Divers médias ont été utilisés pour transmettre les messages, y compris des publicités télévisées, des affiches, des articles dans la presse féminine et les journaux nationaux ainsi que des reportages.

Outre les informations en ligne axées sur les consommateurs, toutes les phases de la campagne ont produit du contenu spécifiquement adapté aux consommateurs, tel que des brochures ou des fiches de la taille d'une carte de crédit afin d'augmenter la sensibilisation à cette question et aux actions à entreprendre pour réduire la consommation de sel.

Un groupe de parties prenantes – à la fois dans l'industrie alimentaire et parmi les organisations non gouvernementales – s'est également chargé de faire parvenir les messages de la campagne aux groupes difficilement accessibles. Par exemple, en plus de communiquer les messages relatifs à la réduction de la consommation de sel aux autorités locales et aux partenaires de santé publique par le biais de lettres d'information électroniques et de publications ciblées, les équipes ont collaboré avec une série de partenaires régionaux sur des projets locaux spécifiques visant à renforcer la sensibilisation des consommateurs aux effets du sel sur la santé et à réduire sa consommation.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

Une analyse urinaire spécifique, menée après la troisième phase de la campagne, a démontré que les adultes consommaient en moyenne 8,6 g de sel, contre 9,5 g avant le début de la campagne. En outre, une évaluation de la campagne, par la surveillance des changements intervenus dans le comportement des consommateurs, a suggéré qu'avant le lancement de la phase 4 :

- le nombre de consommateurs ayant réduit leur consommation de sel avait augmenté d'environ un tiers ;
- la sensibilisation au message de 6 g par jour avait décuplé ;
- le nombre de consommateurs tentant de réduire leur consommation de sel en vérifiant les étiquettes avait doublé.



Ciel nuageux

Cette section se penche sur des approches de communication réactives ayant été adoptées face à des situations où les choix étaient limités en raison de la nature et de la sensibilité du sujet.

Évaluation des risques associés au clonage animal

Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 2008



Informations générales

Le clonage animal consiste à produire un animal qui est, essentiellement, une copie de l'original. Ce processus fait généralement intervenir une technique appelée transfert de noyau de cellule somatique (SNCT). Une copie génétique d'un animal est produite en remplaçant le noyau d'un ovule non fécondé (cellule-œuf) par celui d'une cellule du corps (cellule somatique) de l'animal pour former un embryon. L'embryon est ensuite transféré dans l'utérus d'une mère porteuse, où il se développe alors jusqu'à la naissance. Le clonage est utilisé depuis de nombreuses années pour produire des végétaux. Cette technique est notamment employée à une plus grande échelle commerciale depuis quelques temps pour la production de certains fruits et légumes, notamment les bananes.

Les techniques de clonage animal sont utilisées dans plusieurs pays ne faisant pas partie de l'UE et plusieurs autorités chargées de la sécurité des aliments ont fourni des avis scientifiques à ce sujet.

Après consultation publique, l'EFSA a adopté, en juillet 2008, un avis scientifique sur les implications du clonage animal sur la sécurité des aliments, sur la santé et le bien-être des animaux et sur l'environnement. Ultérieurement, en 2009, 2010 et 2012, l'Autorité a adopté des déclarations qui confirmaient les conclusions et les recommandations énoncées dans l'avis de 2008. Son avis ainsi que ses deux déclarations faisaient suite à des demandes de conseils de la Commission européenne sur cette question.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Élevé pour les animaux Effets peu probables sur la sécurité des aliments Des incertitudes subsistent 	<i>Risque actuellement élevé pour les animaux mais susceptible de baisser à mesure que la technologie progresse.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Faible niveau d'impact sur la santé publique/intérêt élevé du public 	
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Animaux – effets élevés et pouvant engager le pronostic vital pour les mères et leur progéniture Humains – effets peu probables sur la sécurité des aliments 	<i>Risque élevé de problèmes liés à la santé et au bien-être des animaux, notamment en cas de naissance d'une portée nombreuse.</i>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Limitée ou nulle 	<i>La technologie n'est pas encore largement répandue en Europe. Par conséquent, elle n'a qu'un impact limité sur les animaux et n'a pas affecté la chaîne alimentaire; aucun effet n'a été constaté à ce jour sur les êtres humains.</i>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Peut être développée par des mesures liées à la gestion des risques 	<i>Des incertitudes subsistent dans certains domaines de la gestion des risques quant à l'identification et au traçage de la progéniture d'animaux clonés (2e génération) dans la chaîne alimentaire.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Créé artificiellement quoique non encore largement répandu 	
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Animaux Personne/peu de gens actuellement 	
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> Sujet à divergence/opinion tranchée des responsables politiques et des parties prenantes ; intérêt public important Problèmes de traçabilité 	<i>Larges débats parmi le public et des parties prenantes consacrés à l'éthique.</i>

Discussion

Un niveau élevé de travail proactif a été nécessaire. Certains problèmes étaient liés à une grande visibilité, à l'opinion tranchée des parties prenantes, aux questions émotionnelles, à d'importantes incertitudes, mais également à des questions ne relevant pas de la compétence de l'EFSA et pouvant créer une confusion en l'absence d'une communication proactive visant à expliquer les rôles et les processus ; le contenu n'était pas seul en cause.

Conclusions relatives au niveau de communication

Un niveau élevé de communication proactive a été nécessaire pour cibler un large public composé de spécialistes et de profanes.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

Niveau élevé d'engagement auprès des médias, y compris séance d'information pour la presse sur l'avis de l'EFSA ; large dialogue avec les parties prenantes dans le cadre d'une importante initiative de consultation publique.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

Cette approche a été perçue de manière positive. Plus important pour l'EFSA : son rôle a été particulièrement bien compris ainsi que le fait que l'Autorité n'était responsable ni des questions éthiques ou sociétales ni des décisions liées à la gestion des risques.

La communication des caractéristiques de ses attributions a été facilitée tout particulièrement par la Commission européenne qui, outre sa demande de conseils auprès de l'EFSA, a parallèlement demandé

conseil auprès du Groupe européen sur les questions éthiques. La consultation a véritablement contribué à l'élaboration du document et les différences, minimales mais importantes, entre le projet d'avis et l'avis final (notamment liées aux incertitudes) ont été très bien accueillies. Faire preuve de transparence et renforcer la visibilité (en définissant le rôle de l'EFSA, la consultation, l'engagement des parties prenantes) pour une question si visible et délicate a porté ses fruits.

Université de Southampton – Recherche sur l'effet de certains colorants artificiels sur les enfants

Food Standards Agency (FSA -Agence britannique des normes alimentaires), Royaume-Uni, 2007-2008

Informations générales

En 2006, la FSA a financé une étude, menée par l'université de Southampton, sur les effets de certains colorants alimentaires artificiels sur le comportement des enfants. Les résultats de l'étude, publiés en 2007, ont démontré l'existence d'un lien entre six colorants alimentaires artificiels et le conservateur benzoate de sodium, d'une part, et une hyperactivité accrue chez les enfants âgés de 3 ans et de 8/9 ans dans la population globale, d'autre part. Les six colorants en question étaient les suivants : jaune sunset (E110), tartrasine (E102), carmoisine (E122), ponceau 4R (E124), quinoline jaune (E104) et allura rouge (E129).



Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible 	<p><i>Le niveau de risque était considéré comme faible compte tenu que seul un petit nombre d'enfants testés ont montré des signes d'hyperactivité associés aux colorants artificiels concernés. Il subsiste des incertitudes quant à un lien de cause à effet.</i></p>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau d'impact élevé/intérêt élevé 	
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Risque élevé possible. Conformément à l'étude, il a été établi que la consommation de mélanges de certains colorants alimentaires artificiels et du conservateur benzoate de sodium était associée à une hyperactivité accrue chez certains enfants. 	
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Exposition élevée 	<p><i>Ces colorants artificiels particuliers étaient alors utilisés dans de nombreux aliments généralement très colorés, y compris certains sodas, bonbons, gâteaux et crèmes glacées, les enfants étant dès lors exposés en permanence à ce danger.</i></p>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> La loi impose l'indication des additifs alimentaires sur l'étiquetage des produits alimentaires afin que les consommateurs puissent choisir de renoncer au produit s'ils le souhaitent. Cependant, il est peu probable que les enfants et les parents puissent, et souhaitent, analyser l'étiquette de chaque article acheté afin de contrôler ce risque. En outre, l'étude établit que les consommateurs ne voient pas l'étiquette sur environ la moitié des aliments et des boissons qu'ils consomment. 	<p><i>Sans les mesures prises par l'industrie visant à réduire les niveaux dans les aliments préparés, les consommateurs ne seraient pas en mesure d'éviter complètement le risque potentiel associé à ces additifs.</i></p>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Les colorants alimentaires sont ajoutés intentionnellement à une grande variété de produits pour les rendre plus attrayants et le benzoate de sodium est utilisé comme conservateur. 	
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Les enfants, plus particulièrement une sous-population d'individus sensibles aux additifs alimentaires en général ou aux colorants alimentaires en particulier. 	<p><i>Les enfants montrant des signes d'hyperactivité ou ceux souffrant d'un trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité sont potentiellement les plus menacés.</i></p>
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> Les colorants artificiels sont perçus par certains comme inutiles et potentiellement néfastes pour la santé. Dans les jours qui ont suivi la publication de l'étude de Southampton en septembre 2007, le <i>Daily Mail</i> a lancé une campagne pour obtenir l'interdiction de ces colorants au Royaume-Uni. 	<p><i>Par la suite, une fausse comparaison a été faite entre les colorants et l'essence au plomb et les journaux ont publié des titres tels que «Les colorants artificiels aussi dangereux pour les enfants que l'essence au plomb.» Ces facteurs supplémentaires ont augmenté la perception par le public du risque associé à ces additifs.</i></p>

Discussion

Une planification de haut niveau a été nécessaire avant la publication de l'étude pour se préparer aux réactions des ONG, de l'industrie et des autres parties prenantes. L'Agence a tout d'abord répondu avec circonspection puisqu'aucun lien de cause à effet entre la consommation de produits contenant ces colorants et l'hyperactivité n'avait été établi. Les conseils de l'Agence concernaient surtout le type d'aide pratique qui pouvait être apportée aux parents pour leur permettre d'éviter les aliments contenant ces colorants s'ils le souhaitaient.

Une discussion ultérieure au sein du conseil et un examen de l'étude par l'EFSA a conduit la FSA à conseiller aux ministres britanniques d'imposer une interdiction volontaire sur ces colorants en particulier, à mettre en œuvre pour fin 2009. Mme Deirdre Hutton, présidente de la FSA à l'époque, a déclaré : «C'est le devoir de l'Agence d'accorder la priorité aux consommateurs. Ces additifs ne servent qu'à colorer les aliments. Il serait dès lors judicieux, compte tenu des conclusions de l'étude de Southampton, de les retirer des aliments et boissons. L'industrie britannique a déjà œuvré pour éliminer ces colorants dans les aliments ; cette décision repose sur le travail déjà accompli et encouragera l'industrie à poursuivre dans cette voie.»

Conclusions relatives au niveau de communication

Des réunions et des séances de questions-réponses avec les parties prenantes et d'autres parties intéressées ont été prévues au cours des jours qui ont suivi la publication de l'étude. Étant donné que tous les enfants ne montraient pas un comportement plus hyperactif associé à la liste des additifs, l'Agence a tout d'abord décidé de prodiguer en priorité ses conseils aux parents d'enfants montrant des signes d'hyperactivité. Ces conseils ont ensuite été étendus à de nombreux consommateurs qui, à défaut d'être directement concernés par ces colorants et l'hyperactivité chez les enfants, pouvaient être rassurés par les mesures prises par l'Agence et l'industrie alimentaire en vue d'éliminer ces colorants.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

L'Agence a créé une page spéciale sur son site internet contenant des informations sur les actions entreprises par l'industrie, ainsi que des détails sur des sites internet d'entreprises et des numéros d'assistance téléphonique aux consommateurs. Des informations ont également été fournies sur le site «Bien manger» de l'Agence afin d'aider les consommateurs à mieux comprendre les codes E.

L'Agence continue à publier sur son site internet des listes actualisées de traiteurs, restaurateurs, fabricants, détaillants et lignes de produits n'utilisant pas les six colorants répertoriés dans l'étude de Southampton.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

Immédiatement après la publication de l'étude de Southampton, l'Agence aurait pu communiquer davantage sur la façon elle encourageait l'industrie alimentaire à fournir aux parents un plus grand nombre d'informations de façon précoce afin de les aider à choisir les produits.

En outre, l'Agence n'a peut-être pas suffisamment et clairement expliqué pourquoi une interdiction immédiate n'était pas la solution adaptée, essentiellement parce qu'il n'existait pas de risque déterminant pour la santé publique.

Conformément au règlement (CE) n° 1333/2008, entré en vigueur en juillet 2010, l'utilisation dans des produits alimentaires d'un ou de plusieurs colorants parmi les six colorants cités dans l'étude de Southampton requiert l'indication d'un avertissement de santé obligatoire sur l'étiquette mentionnant le lien potentiel avec l'hyperactivité chez certains enfants.

Compléments alimentaires en Suède

Agence nationale suédoise de l'alimentation (SLV), 2009



Informations générales

Le 25 février 2009, l'Agence suédoise des produits médicaux a émis un avertissement concernant le Fortodol, un complément alimentaire à base de plantes. À la suite d'informations relatives à quatre cas de lésions hépatiques chez des patients suédois ayant consommé du Fortodol, l'Agence a publié des informations sur la page d'accueil de son site internet. Dans l'un de ces cas, le patient a développé des lésions hépatiques graves et est décédé. L'Agence norvégienne des produits médicaux disposait également d'informations sur cinq cas de lésions hépatiques, et un décès, ayant un lien possible avec la prise de Fortodol.

Les compléments alimentaires sont des produits conçus pour fournir des nutriments, tels que des vitamines, des minéraux, des fibres, des acides gras ou des acides aminés, insuffisants ou trop peu consommés dans le régime alimentaire habituel d'une personne.

La directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil et ses modifications sur le rapprochement des législations des États membres de l'UE concernant les compléments alimentaires établit des règles harmonisées pour l'étiquetage des compléments alimentaires et introduit des normes spécifiques sur les vitamines et les minéraux présents dans les compléments alimentaires. L'objectif consiste à harmoniser la législation et à veiller à ce que ces produits soient sûrs et correctement étiquetés afin que les consommateurs puissent choisir en toute connaissance de cause.

Malgré cet objectif, plus de 250 notifications relatives aux compléments alimentaires ont été introduites depuis 1996 dans la base de données du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de l'Union européenne.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inconnu – impossible à évaluer en l’absence de données de consommation 	<i>La distribution mondiale par le biais du marché électronique est difficile à contrôler, les produits sont difficiles à suivre et à retirer du marché national. La distribution du produit sous différentes marques représentait un défi supplémentaire.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niveau d’impact modéré/intérêt modéré 	
Impact sur les humains/les animaux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lésions hépatiques, symptômes tels que perte d’appétit, nausées, vomissements, douleurs abdominales, urine foncée, peau jaune, un décès 	
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inconnue – aucune donnée de consommation disponible 	
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limitée – il est conseillé au public de ne pas acheter ou utiliser ce complément alimentaire 	<i>Messages d’ordre général : les consommateurs doivent être vigilants lorsqu’ils achètent des aliments/compléments alimentaires en ligne.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Substance non autorisée. Les analyses du produit (qui avait été transformé au Mexique à l’aide de matières premières probablement en provenance d’Inde et emballées aux États-Unis), ont révélé que deux lots parmi les neuf analysés contenaient la substance médicamenteuse nimesulide (non indiquée parmi les ingrédients) soupçonnée d’être à l’origine de graves répercussions sur la santé publique. 	<i>Le cas illustré démontre que certains produits distribués sur le marché peuvent contenir des substances produisant des effets néfastes sur la santé. Le risque associé à ces produits est difficile à évaluer, compte tenu de l’absence de données de consommation.</i>
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les consommateurs du complément alimentaire Fortodol, en vente en ligne et dans des magasins d’alimentation diététique, qui soulage prétendument l’arthrite et les douleurs musculaires ainsi que les maux de tête. 	
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ce complément alimentaire était disponible dans des magasins d’alimentation diététique et était dès lors associé au bien-être. 	

Discussion

Ce cas démontre que certains produits distribués sur le marché peuvent contenir des substances produisant des effets néfastes sur la santé. Le risque associé à ces produits est difficile à évaluer, compte tenu de l'absence de données sur leur consommation. Les compléments alimentaires sont susceptibles d'être contaminés, vendus illégalement ou peuvent contenir des substances illicites ou de nouveaux ingrédients alimentaires susceptibles d'affecter de nombreux consommateurs. La distribution mondiale en ligne est difficile à contrôler et il est dès lors compliqué de suivre ces produits ou de les retirer du marché au niveau national. La distribution du produit vendu sous différentes marques a représenté un défi supplémentaire. Malgré cela, les médias n'ont montré qu'un intérêt limité pour le sujet.

Conclusions relatives au niveau de communication

De nombreux pays de l'UE (la Suède, la Norvège, le Danemark, la Finlande, le Royaume-Uni, la République d'Irlande, le Portugal et l'Espagne) ont pris des mesures pour retirer de leur marché le produit vendu sous d'autres marques et contenant la substance, tels que Donsbach Miradin, Lepicol Miradin, Leppin Miradin et Miradin.

Étant donné que ce produit était vendu en ligne, de nombreux autres pays ont également été touchés.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

Aucune information sur une éventuelle panique des consommateurs. Les enquêtes des médias ont été peu nombreuses.

Les messages clés communiqués ont été les suivants :

- ne pas acheter ou utiliser ce complément alimentaire ;
- ne pas l'acheter en ligne ;
- il s'agit d'un produit lancé comme complément alimentaire et non comme produit médicinal, ce qui implique le risque que les consommateurs l'utilisent sur une plus longue durée ;
- les personnes présentant des symptômes tels que perte d'appétit, nausées, vomissements, douleurs abdominales, urine foncée, peau jaune, etc., devraient se soumettre à un examen hépatique.

Messages d'ordre général : les consommateurs doivent être vigilants lorsqu'ils achètent des aliments/ compléments alimentaires en ligne.

Ces messages ont été diffusés par le biais de canaux de communication en ligne et via les médias.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

Points forts : coopération entre les États membres par l'entremise du RASFF et utilisation du courrier électronique.

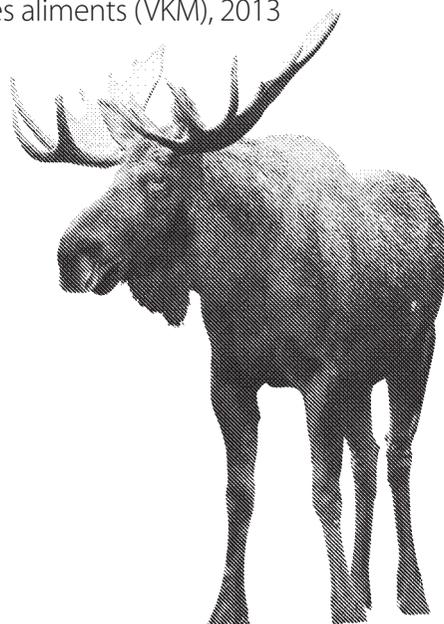
Opportunités : un historique démontrant le faible intérêt des médias dans le domaine concerné a permis une explication plus large par le biais de canaux médiatiques en ligne.

Points faibles : réaction lente entre la notification et le retrait du produit.

Menaces : influence du marché électronique mondial au niveau national associée aux tendances liées à un mode de vie favorable aux compléments alimentaires.

Exposition au plomb contenu dans la viande de cervidé chez les consommateurs norvégiens et les chiens de chasse

Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments (VKM), 2013



Informations générales

La Norvège possède une forte tradition de chasse et approximativement 3 % de la population norvégienne participe à des activités de chasse.

Pour la chasse aux cervidés, l'utilisation de munitions de fusil avec des balles expansives ayant un poids et une énergie d'impact spécifiques est obligatoire. Plus de 95 % des chasseurs norvégiens de cervidés utilisent des munitions à base de plomb.

Les balles expansives contenant du plomb produisent un nuage de particules de plomb dans la viande autour de l'ouverture de la blessure. Les mesures de réduction de l'exposition consistent à retirer la viande autour de l'ouverture de la blessure et à utiliser des munitions à base de plomb à faible fragmentation ou des munitions sans plomb.

Après avoir constaté des niveaux élevés de plomb dans la viande hachée provenant d'élan ayant été chassés avec des munitions expansives à base de plomb, l'Autorité norvégienne pour la sécurité des aliments (le gestionnaire des risques) a demandé une évaluation des risques auprès du Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments (évaluateur des risques).

La Suède et l'Allemagne avaient précédemment émis des recommandations concernant la consommation de viande provenant d'animaux tués au moyen de munitions à base de plomb.

Les cervidés comprennent l'élan, le cerf, le daim, le chevreuil et le caribou.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Au niveau individuel, le risque d'effet indésirable est susceptible d'être faible. 	
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Modéré 	<i>Intérêt élevé de la communauté des chasseurs</i>
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Humains : augmentation de la tension artérielle, insuffisance rénale chronique, baisse du QI chez les enfants Chiens : il a été démontré qu'une dose quotidienne d'environ 1 mg d'acétate de plomb/kg pc augmente la tension artérielle chez les chiens après quelques jours d'exposition. 	
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Par la consommation de viande de cervidés tués au moyen de munitions au plomb 	<i>Des échantillons sanguins prélevés chez des chasseurs norvégiens et leurs familles montrent que les personnes qui mangent de la viande de cervidés tués au moyen de munitions à base de plomb, une fois par mois ou plus souvent, présentaient des teneurs moyennes en plomb dans le sang 30 % plus élevées que ceux ayant une consommation moins fréquente.</i>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Bonne 	<i>Possibilité de retirer la viande contenant des particules de plomb autour de l'ouverture de la blessure. Possibilité d'utiliser des munitions à base de plomb à faible fragmentation ou des munitions sans plomb.</i>
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Les personnes qui consomment de la viande de cervidés tués au moyen de munitions au plomb. 	<p><i>Au niveau individuel, le risque d'effet indésirable est susceptible d'être faible. Avec les teneurs en plomb actuelles, les adultes ayant par exemple une pression artérielle normale ne présenteront très probablement pas de symptôme clinique suite à une faible augmentation, alors que cela peut aggraver le cas des individus qui présentent un risque de maladie cardiovasculaire.</i></p> <p><i>Une faible réduction de l'intelligence des enfants ne sera pas notable au niveau individuel, mais au niveau de la population, elle peut par exemple accroître la proportion d'enfants en décrochage scolaire.</i></p> <p><i>Les répercussions d'une concentration sanguine concomitante en plomb supérieure à la valeur de référence ne peuvent pas être entièrement interprétées, étant donné qu'on ne sait pas à quel moment et à quel niveau d'exposition au plomb l'insuffisance rénale est initiée. Cependant, une augmentation possible du risque d'insuffisance rénale chronique serait plus importante parmi les personnes qui consomment de la viande de cervidé régulièrement ou plus souvent que les personnes qui en consomment rarement.</i></p> <p><i>Chez les chiens, les fragments de plomb métallique parcourent le plus souvent l'appareil digestif sans être retenus.</i></p> <p><i>Le fait que des fragments de plomb de plus grande taille ou des particules soient retenus dans l'appareil digestif pendant de longues périodes peut engendrer une exposition continue et une toxicité.</i></p>
Autres facteurs liés à la perception du risque		

Discussion

Étant donné que la consommation de viande de cervidés tués au moyen de munitions à base de plomb ne présente pas de risque aigu et qu'il existe une forte tradition de chasse en Norvège, on s'attendait à de nombreuses questions sur cet avis scientifique. Il était donc nécessaire d'expliquer clairement les conclusions rendues.

Conclusions relatives au niveau de communication, aux messages, outils et canaux appropriés

On savait déjà que de nombreux membres de la communauté des chasseurs s'étaient préparés à se plonger dans le rapport scientifique lui-même. Le rapport comportait donc une synthèse étendue. En complément d'un article publié en ligne, une foire aux questions (FAQ) a été préparée. Il a été demandé aux chasseurs d'envoyer leurs questions avant la publication de l'avis scientifique, sans qu'ils n'en connaissent les conclusions.

Les associations de chasseurs de Norvège et de Suède avaient suivi les travaux de près. En collaboration avec le gestionnaire des risques (l'Autorité norvégienne pour la sécurité des aliments), le Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments a organisé une présentation ouverte à tous. Cette présentation comprenait une infographie montrant une courbe en cloche pour expliquer qu'une faible réduction de l'intelligence des enfants engendrée par l'exposition au plomb dans la viande de cerf ne se remarquerait pas au niveau individuel, mais

qu'au niveau de la population, une diminution du QI pourrait accroître la proportion d'enfants présentant un QI très bas et diminuer la proportion d'enfants présentant un QI très élevé.

Tous les documents scientifiques du Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments sont publiés sur le site web en norvégien et en anglais, en complément de l'utilisation de Twitter et de LinkedIn. Le Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments a répondu aux questions posées sur le site Facebook de l'une des associations de chasseurs. Les réponses apportées provenaient des FAQ ou avaient été élaborées en collaboration avec le membre du groupe scientifique qui avait conduit les travaux.

L'avis scientifique a été principalement publié grâce au fil d'actualité en ligne, dans les quotidiens et dans la presse spécialisée sur la chasse.

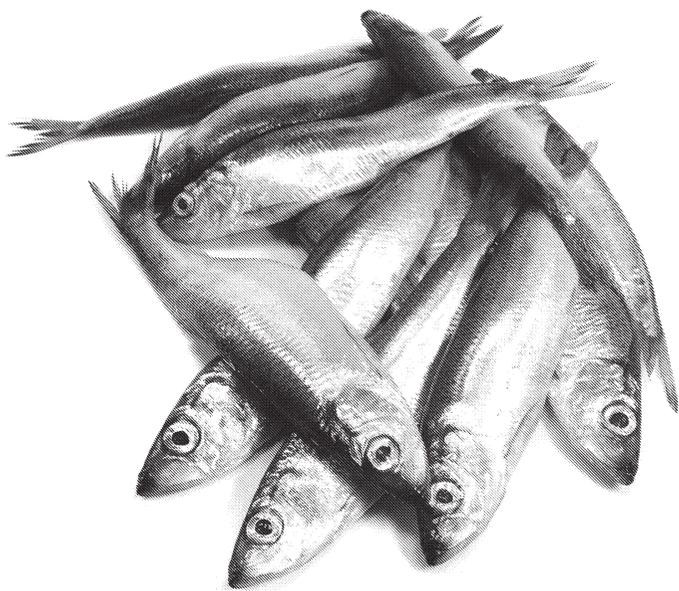
RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

La réunion de présentation ouverte à tous s'est tenue à Oslo, mais la plupart des chasseurs sont situés dans d'autres régions du pays. Il aurait donc été utile de diffuser la réunion en streaming. Les FAQ ont été jugées utiles, du fait qu'elles aient été élaborées en étroite collaboration avec les parties prenantes (bien que les conclusions n'aient pas été connues avant la publication de l'avis scientifique).

Le dialogue sur le site Facebook des chasseurs a bien fonctionné mais il aurait probablement été encore plus fructueux si le Comité scientifique norvégien pour la sécurité des aliments avait eu sa propre plate-forme pour permettre une communication à double sens.

Présence de dioxines dans les poissons gras de la mer Baltique

Agence nationale suédoise de l'alimentation (SLV), 2012-2013



Informations générales

L'Agence suédoise de sécurité des aliments est consciente depuis longtemps du problème de la présence de dioxines dans les denrées alimentaires, en particulier dans les poissons gras de la mer Baltique. Dès le milieu des années 1970, des recommandations nutritionnelles ont été introduites concernant les poissons présentant des teneurs élevées en polluants environnementaux organochlorés, tels que le DDT et les PCB.

La dernière révision des recommandations nutritionnelles suédoises en 2008 concluait que les enfants et les femmes en âge de procréer (y compris les femmes enceintes et les femmes qui allaitent) devaient limiter leur consommation de poissons contaminés, tels que le hareng de la mer Baltique. Les pêcheurs commerciaux et les pêcheurs de loisir et leur famille ont été identifiés comme des groupes potentiellement à risque ayant une consommation élevée de poissons contaminés par les dioxines.

Depuis 2002, la Suède bénéficiait d'une dérogation temporaire pour la teneur maximale en dioxines et en PCB dans les poissons gras de la région de la mer Baltique. Cette dérogation a été rendue permanente en 2012. La dérogation permet la vente aux consommateurs suédois sur le marché intérieur de poissons présentant une concentration en dioxines supérieure à la teneur maximale autorisée. La dérogation est conditionnelle, c'est-à-dire que l'Agence nationale de sécurité des aliments a la responsabilité d'informer ses consommateurs des recommandations nutritionnelles relatives aux poissons contaminés.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible/modéré 	<p><i>Faible au niveau individuel Modéré à élevé au niveau de la population pour certains groupes à risque.</i></p>
Nature du danger	<ul style="list-style-type: none"> Contaminant environnemental présent dans les denrées alimentaires d'origine animale, en particulier les poissons gras de la mer Baltique. 	<p><i>Substances bioaccumulables et bioamplifiables : le contaminant s'accumule dans l'organisme et devient plus concentré dans les niveaux supérieurs de la chaîne alimentaire.</i></p>
Qui/quoi est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Principalement les fœtus et les enfants. 	
Impact sur les humains/ les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Effets à long terme – Une consommation élevée pendant une longue période peut avoir une incidence sur les niveaux hormonaux, le développement cérébral, le système reproductif et le système immunitaire, et peut engendrer des cancers. 	
Niveaux d'exposition au danger/ risque	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau médian d'exposition des adultes en Suède correspond à 25 % de la dose journalière tolérable fixée par le JECFA/OMS et le CSAH. 	<p><i>En Suède, 2 à 7 % des groupes à risque (enfants et femmes en âge de procréer) dépassent la dose journalière tolérable.</i></p>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Il existe des teneurs maximales autorisées en dioxines et en PCB dans les poissons, mais la Suède bénéficie d'une dérogation pour la teneur maximale. 	<p><i>Il est possible de réduire le risque en évitant de consommer les poissons gras de la mer Baltique. Dans ce cas, l'exposition est comprise dans des limites sans danger.</i></p>
Autres facteurs associés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> Les gens ne veulent pas croire que les poissons gras de la mer Baltique sont nocifs. Le poisson a toujours été considéré comme un aliment sain. Dans certaines régions, il s'agit aussi de protéger la petite industrie de la pêche. 	<p><i>La consommation de hareng fermenté est une tradition suédoise particulièrement forte dans les régions proches de la mer Baltique.</i></p>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Des activités de communication de haut niveau étaient requises pour nous permettre d'atteindre notre objectif, à savoir veiller à ce que les femmes en âge de procréer et les enfants limitent leur consommation de poissons gras. 	<p><i>Informar les publics cibles des risques encourus a constitué un important défi. Faire en sorte que les personnes des groupes à risque qui consomment plus de poisson que la quantité recommandée changent leur comportement a demandé encore plus d'efforts.</i></p>

Discussion

L'analyse des risques réalisée par l'Agence nationale de sécurité des aliments en 2011 concluait qu'un effet bénéfique sur la santé publique en Suède aurait pu être observé si ce pays n'avait pas introduit une demande de dérogation permanente pour la teneur maximale en dioxines et en PCB. Le gouvernement, qui a tenu compte d'autres intérêts, par exemple les conséquences économiques pour l'industrie de la pêche, a cependant introduit une demande de dérogation permanente. Il a également invité l'Agence nationale de sécurité des aliments à intensifier les activités de communication dans le but de sensibiliser les groupes spécifiques à risque.

Du point de vue de la santé publique, la consommation de poisson est généralement bénéfique. L'Agence nationale de sécurité des aliments souhaite que la consommation de poisson en Suède augmente ; c'est pourquoi, habituellement, les messages encouragent la population à manger plus de poisson. Le fait de communiquer sur le fait que tous les poissons ne sont pas bons pour la santé pourrait avoir un effet contraire au but recherché et entraîner une diminution de leur consommation. La formulation de messages relatifs à la consommation de poisson s'est par conséquent avérée difficile.

Conclusions relatives au niveau de communication, aux messages, outils et canaux appropriés

L'Agence suédoise de sécurité des aliments a formulé ses premières recommandations nutritionnelles concernant les poissons contaminés au milieu des années 1970. Les recommandations ont été essentiellement communiquées par l'intermédiaire de brochures, grâce à un dialogue entre le personnel infirmier et les femmes enceintes et, à partir des années 1990, par le biais du site web de l'Agence nationale de sécurité des aliments.

Le gouvernement ayant donné l'instruction d'intensifier les activités de communication sur ce sujet, l'Agence nationale de sécurité des aliments a mené une campagne à cet effet en 2012 et 2013.

L'agence savait, grâce à des recherches antérieures, que la population n'était pas suffisamment consciente du fait que la recommandation d'éviter de manger des poissons gras de la mer Baltique plus de 2 à 3 fois par an s'appliquait non seulement aux femmes enceintes et allaitantes, mais aussi à toutes les femmes en âge de procréer ainsi qu'aux enfants, filles ou garçons. L'élément central de la campagne était un site web qui présentait des informations et qui permettait de poser des questions. L'agence a également produit une vidéo principalement distribuée à travers des médias numériques tels que YouTube, mais aussi été projetée dans les cinémas. Des publicités ont été utilisées dans le but de diriger les publics cibles vers le site web de la campagne ; celles-ci sont principalement apparues sur les réseaux sociaux, notamment Google Adwords, ainsi que sous forme de publicités ciblées sur Facebook. Les publicités sont également parues dans la presse écrite

locale ainsi que dans les publications destinées aux jeunes femmes et aux parents.

La campagne a suscité beaucoup d'attention dans les médias locaux. Les informations et les publicités au sujet des poissons contaminés ont été planifiées pour être diffusées au moment des fêtes traditionnelles, lors desquelles les poissons gras de la mer Baltique sont fréquemment consommés. La campagne a été remise en question et critiquée par les pêcheurs de certaines régions mais cette démarche a finalement eu l'effet opposé à celui recherché. Un conflit possible suscite un grand intérêt de la part des médias et l'agence a ainsi eu l'opportunité de faire passer ses messages clés. Elle a également profité de l'occasion pour écouter les pêcheurs et expliquer son point de vue.

L'évaluation entreprise par l'Agence suédoise de sécurité des aliments a révélé que les connaissances concernant les poissons contaminés et les recommandations nutritionnelles s'étaient améliorées. Le résultat le plus remarquable a été que les connaissances des parents sur les recommandations nutritionnelles pour les enfants avaient augmenté de 30 %. Malheureusement, le succès a été moindre en ce qui concerne la sensibilisation des jeunes femmes à cette question et aux recommandations nutritionnelles qui y sont associées. L'agence continue de poursuivre ses efforts pour atteindre ce groupe cible important.



Ciel menaçant

En cas d'urgence, il est nécessaire de communiquer immédiatement. Cette section se penche sur les approches adoptées et les enseignements tirés lors de situations de crise.

Fièvre Q aux Pays-Bas : ouverture et transparence

Autorité néerlandaise de sécurité des aliments et des produits de consommation (VWA), 2009



Informations générales

La fièvre Q a constitué l'un des sujets principaux traités par les médias hollandais fin 2009. Le public s'inquiétait du nombre croissant de personnes infectées. Le ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments (LNV) était chargé de la politique liée à la fièvre Q (en coopération avec le Ministère hollandais de la Santé, du bien-être et des sports). Il s'agissait d'un sujet très délicat du point de vue du bien-être animal, puisque des milliers de chèvres gestantes ont dû être abattues. L'abattage a dû être pratiqué par l'Autorité néerlandaise de sécurité des aliments et des produits de consommation (VWA).

La fièvre Q est une maladie infectieuse transmissible à l'homme par les animaux. Aux Pays-Bas, les chèvres et les brebis laitières contaminées constituent le principal vecteur de cette maladie pour les humains. La plupart des gens tombent malades en respirant l'air contaminé par la bactérie identifiée comme responsable de la fièvre Q. Cette bactérie est le plus souvent présente dans l'air durant la saison d'agnelage (brebis)/saison de chevrotage (chèvres). Elle peut également se trouver dans le lait cru, le fumier et l'urine. Cependant, elle n'est présente ni dans la viande de chèvre ni dans la viande de mouton. D'autres animaux (notamment les vaches et les animaux de compagnie) peuvent être infectés et transmettre l'infection aux humains. Cela s'est rarement produit aux Pays-Bas. Dans un environnement ouvert, la bactérie peut toujours représenter une menace de contamination pendant une période allant de plusieurs mois à plusieurs années.

La maladie se transmet très rarement entre humains. Plus de la moitié des personnes infectées par la fièvre Q ne développent virtuellement aucun symptôme. Celles qui en présentent ressentent généralement de la fièvre et de graves maux de tête. D'autres symptômes incluent de la toux, des douleurs musculaires, des douleurs articulaires, des frissons, des suees nocturnes, un état de lassitude ou de fatigue.

Les cas graves peuvent comprendre une pneumonie accompagnée d'une toux sèche et de douleurs dans la poitrine. Certaines personnes infectées par la fièvre Q développent une hépatite. Les hommes sont plus enclins à contracter la fièvre Q que les femmes et les fumeurs plus que les non-fumeurs. De nombreuses personnes qui ont été contaminées par la fièvre Q ressentent de la fatigue pendant une longue période après leur guérison.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible avec risque accru pour les personnes régulièrement en contact avec des brebis et des chèvres 	<i>La transmission entre humains est très rare.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau d'impact élevé/intérêt élevé dans les régions concernées 	
Impact sur les humains/les animaux	<ul style="list-style-type: none"> La plupart des personnes contractent la fièvre Q en respirant l'air contaminé par la bactérie identifiée comme responsable de la fièvre Q. Cette bactérie est le plus souvent présente dans l'air durant la saison d'agnelage (brebis)/saison de chevrotage (chèvres). Elle peut également se trouver dans le lait cru, le fumier et l'urine. 	<i>La bactérie n'est présente ni dans la viande de chèvre ni dans la viande de mouton. D'autres animaux (notamment les vaches et les animaux de compagnie) peuvent être infectés et transmettre l'infection aux humains en contact avec ces animaux.</i>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Modérée. Seules les personnes régulièrement en contact avec des animaux. 	<i>Aux Pays-Bas, les chèvres et les brebis laitières infectées constituent le principal vecteur de la maladie pour les humains.</i>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible 	<i>Plusieurs mesures de gestion du risque ont été prises en 2008 et d'autres mesures ont été adoptées en 2009, y compris la vaccination obligatoire pour les élevages de chèvres et de brebis «à haut risque» et l'abattage des chèvres gestantes.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Bactérie identifiée comme responsable de la fièvre Q 	
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Les personnes qui travaillent ou sont en contact direct avec des animaux 	<p><i>Plus de la moitié des personnes infectées par la fièvre Q ne développent virtuellement aucun symptôme. Celles qui en présentent ressentent généralement de la fièvre (fièvre persistante) et de graves maux de tête. D'autres symptômes incluent de la toux, des douleurs musculaires, des douleurs articulaires, des frissons, des suees nocturnes, un état de lassitude ou de fatigue.</i></p> <p><i>Les cas graves peuvent comprendre une pneumonie accompagnée d'une toux sèche et de douleurs dans la poitrine. Certaines personnes infectées par la fièvre Q développent une hépatite. Les hommes sont plus enclins à contracter la fièvre Q que les femmes et les fumeurs plus que les non-fumeurs. De nombreuses personnes qui ont été contaminées par la fièvre Q ressentent encore de la fatigue pendant une longue période après leur guérison.</i></p>
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> La mesure prise en matière de gestion du risque a consisté à abattre 35 000 chèvres gestantes. 	<i>Cette décision a été prise par les autorités compétentes des Pays-Bas et appuyée par une communication ouverte et transparente.</i>

Discussion

Le gouvernement des Pays-Bas était conscient des inquiétudes croissantes liées au bien-être animal dans ce pays. Étant donné que le liquide amniotique et le placenta des animaux gestants infectés, en particulier, peuvent contenir la bactérie en grandes quantités, la décision a été prise d'abattre les chèvres gestantes dans les exploitations contaminées. Cependant, cette opération a dû être réalisée de manière respectueuse et éthique pour tenir compte des inquiétudes en matière de bien-être animal. Dès lors, les animaux ont tout d'abord reçu une injection de sédatif, suivie d'une injection mortelle pendant qu'ils dormaient. Les vétérinaires avaient été informés et ont veillé à être attentifs aux sentiments des éleveurs concernés. L'un de ces abattages a été filmé par une équipe de journalistes et le film a été distribué à toutes les chaînes de télévision et aux principaux médias.

L'objectif consistait à montrer que le gouvernement était soucieux du bien-être animal et de la détresse dans laquelle se trouvaient les éleveurs de chèvres.

Le message essentiel communiqué était le suivant : «C'est très triste mais nécessaire pour protéger la santé humaine».

Conclusions relatives au niveau de communication

Compte tenu de l'énorme attention portée par les médias à la fièvre Q et de l'intérêt lié au bien-être animal, la décision a été prise de montrer le premier abattage de manière directe et transparente le 21 décembre 2009. Auparavant, les adresses des élevages de chèvres contaminés avaient été publiées et les personnes voisines d'un élevage infecté informées.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

La couverture médiatique a été énorme : toutes les principales chaînes d'actualités radiophoniques et télévisées ont relaté ce fait le même jour. Le lendemain, ce fut au tour de tous les journaux nationaux et locaux. L'Autorité néerlandaise a été satisfaite du ton, des images, des photographies et du contenu des reportages. La communication a eu un impact élevé tout en étant sensible mais également respectueuse et honnête. Elle véhiculait l'intention première d'ouverture et de transparence. La stratégie de communication et sa mise en œuvre ont produit un résultat positif en interne et en externe. La démarche d'ouverture a encouragé les vétérinaires et tous les autres intervenants dans cette opération délicate. Elle a également permis de démontrer la compréhension éprouvée à l'égard des éleveurs de chèvres contaminées.

L'auteur d'un article de presse (*Dagblad Pers*) a déclaré que le ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments avait tiré les enseignements de la couverture négative de la peste porcine et de l'épidémie de fièvre aphteuse survenues antérieurement.

<http://nos.nl/artikel/124250-eerste-geiten-geruimd-op-brabantse-qkoortsbedrijven.html>

Actualités de l'organisation de diffusion nationale des Pays-Bas : NOS (21 décembre 2009)

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

Une bonne coopération entre la VWA et le Ministère de l'Agriculture, de la nature et de la qualité des aliments était indispensable pour obtenir ce résultat dans un laps de temps si court. Quelques jours seulement se sont écoulés entre l'annonce des mesures et le lancement de cette opération.

La mise en œuvre d'une attitude d'ouverture demande du courage.

En présence de raisons valables, les médias comprendront qu'ils ne disposent pas de droits exclusifs et ils coopéreront.

Une telle approche médiatique orchestrée et restreinte ne peut être envisageable que dans des cas très rares et spécifiques. Sinon, ceci serait perçu comme une limitation de la liberté de la presse. (L'association hollandaise des rédacteurs en chef et un parti politique ont émis certaines critiques).

L'ouverture et la transparence stimulent l'intérêt des journalistes.

Crise irlandaise de la dioxine

Autorité irlandaise pour la sécurité des aliments (FSAI), 2008



Informations générales

Les dioxines constituent un groupe de produits chimiques toxiques persistants, dérivés de la combustion industrielle et de processus chimiques. Elles sont extrêmement résistantes à la dégradation et subsistent dès lors dans l'environnement. Jusqu'à 90 % de l'exposition humaine aux dioxines peut résulter de la consommation d'aliments contenant des dioxines, essentiellement d'aliments d'origine animale à haute teneur en graisse, puisque ces contaminants s'accumulent dans les tissus gras. Les aliments susceptibles de contenir des dioxines sont la viande, le poisson, les œufs et le lait.

La crise a débuté par la découverte, au cours d'un contrôle de routine, de la présence d'un marqueur PCB (indicateur d'une éventuelle contamination à la dioxine)

dans de la graisse de porc. Des analyses complémentaires ont confirmé, le 6 décembre 2008, la présence de dioxines dans les échantillons. On a estimé qu'environ 10 % de la viande de porc irlandaise était concernée par cette contamination. Cependant, des problèmes généraux liés à la traçabilité de la chaîne alimentaire combinés au fait que tous les porcs irlandais étaient abattus et transformés dans un petit nombre d'installations ont débouché sur l'impossibilité d'établir quels étaient les produits potentiellement contaminés et non contaminés. Par conséquent, à titre de mesure de précaution et dans l'intérêt de la protection de la santé publique, tous les produits à base de viande de porc élaborés à partir des porcs abattus en Irlande entre le 1er septembre et le 6 décembre ont été retirés du marché.

Facteurs à prendre en compte	Conclusions	Commentaires
Niveau de risque	<ul style="list-style-type: none"> Faible – consommateurs 	<i>Le risque pour la santé publique s'est révélé faible, grâce au retrait et à la brève exposition sur une période de trois mois, trop courte pour permettre aux consommateurs d'accumuler une charge corporelle importante.</i>
Niveau de communication requis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau d'impact élevé/intérêt élevé 	
Impact sur les humains/les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Les dioxines sont des produits chimiques toxiques pouvant affecter la peau et le système immunitaire et elles sont connues pour être cancérogènes. 	<i>Aucun effet immédiat sur la santé, mais peuvent contribuer à la charge corporelle.</i>
Exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> Exposition très limitée 	<i>Niveau d'exposition limité à la période du 1er septembre au 6 décembre 2008.</i>
Capacité à maîtriser le risque	<ul style="list-style-type: none"> Solution apportée par la décision consistant à retirer du marché toute la viande de porc irlandaise ainsi que tous les produits à base de viande de porc irlandaise 	<i>Les produits concernés ont été retirés du commerce et les produits à base de viande de porc non contaminée remis sur le marché dans les six jours.</i>
Nature du danger (par exemple substance)	<ul style="list-style-type: none"> Toute la viande de porc irlandaise et tous les produits à base de viande de porc irlandaise 	
Qui est affecté ?	<ul style="list-style-type: none"> Tous les consommateurs de viande de porc irlandaise et de produits à base de viande de porc irlandaise 	
Autres facteurs liés à la perception du risque	<ul style="list-style-type: none"> Il a été recommandé aux consommateurs de ne pas s'inquiéter inutilement des risques liés à la santé. Ce conseil a incité certains consommateurs à s'interroger sur la raison du retrait. 	

Discussion

Pendant la crise, on a évoqué la protection des consommateurs, les droits des consommateurs, les dégâts causés à l'industrie et la volonté de l'indemniser ainsi que le retour sur le marché des produits à base de viande de porc irlandaise. Comme c'est fréquemment le cas pour des événements de cette ampleur, de nombreuses parties, émettant des avis plus ou moins tranchés, se sont lancées dans le débat médiatique. Dans ce contexte de tumulte et de confusion, la FSAI a continué à transmettre un message clair. On a recommandé aux consommateurs de ne pas s'inquiéter inutilement des risques pour la santé mais on a aussi indiqué que les dioxines ne pouvaient pas être tolérées dans la chaîne alimentaire.

Conclusions relatives au niveau de communication

L'objectif spécifique de la communication consistait à informer correctement les consommateurs sur les risques. En outre, les recommandations adressées au gouvernement disposaient que les dioxines ne devaient pas s'introduire dans la chaîne alimentaire et que, même si le risque sanitaire était faible ou non immédiat pour les personnes susceptibles d'avoir consommé du porc contaminé pendant une période déterminée allant du 1er septembre au 6 décembre, il était néanmoins intolérable de laisser perdurer une situation où les consommateurs sont exposés à des dioxines dans les aliments. Tel était le message sous-jacent que la FSAI a toujours véhiculé. En outre, les sous-messages suivants ont été diffusés :

- la FSAI recommande aux détaillants et aux fabricants de retirer immédiatement de leurs rayons les produits concernés. Elle rappelle

également à l'industrie son obligation juridique en la matière ;

- les consommateurs sont invités à vérifier s'ils ont ces produits chez eux. Si c'est le cas, ils ne devraient pas les consommer mais les jeter ou les rapporter au détaillant ;
- la FSAI poursuivra son action efficace pour obtenir que les produits concernés soient retirés de la chaîne alimentaire afin de protéger la santé et les intérêts des consommateurs ;
- des informations sont disponibles sur le site internet de la FSAI et par le biais de sa ligne d'assistance.

Conclusions relatives aux messages, aux outils et canaux appropriés

Maintenir des relations permanentes et de haut niveau avec les médias, y compris des séances d'information quotidiennes pour la presse associées à un large engagement auprès des parties prenantes.

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS ACQUIS

L'énorme couverture médiatique, fournissant très souvent des informations conflictuelles et/ou à sensation, a débouché sur une surenchère d'informations destinées aux consommateurs, inquiets quant au véritable risque que la crise représentait pour eux. Au cœur de cette tempête médiatique, les autorités ont dû faire face à des obstacles considérables pour envoyer le message correct au consommateur. Malgré la quantité d'informations auxquelles les consommateurs étaient confrontés, leur confiance à l'égard des aliments irlandais a rapidement été rétablie. Ce retour de la confiance est partiellement dû au rôle de l'EFSA et des gestionnaires des risques européens qui ont soutenu les autorités irlandaises. Le rétablissement de la confiance des consommateurs s'est traduit par une hausse rapide des ventes de viande de porc atteignant les seuils antérieurs à la crise alimentaire, certains secteurs enregistrant même une augmentation des ventes.

Lectures complémentaires

- Fife Schaw, C. et Rowe, G. 1996. **Public perceptions of everyday food hazards: A psychometric study.** Risk Analysis, 16(4): 487–500.
- Flynn, J., Slovic, P. et Kunreuther, H., eds. 2001. **Risk, media and stigma: Understanding public challenges to modern science and technology,** Londres : Earthscan.
- Frewer, L.J., Howard, C., Hedderley, D. et Shepherd, R. 1996. **What determines trust in information about food-related risks? Underlying psychological constructs.** Risk Analysis, 16(4) : 473-86.
- Gregory, J. et Miller, S. 1998. **Science in public: Communication, culture and credibility,** Cambridge: Plenum Press.
- Hansen, J., Holm, L., Frewer, L., Robinson, P. et Sande, P. 2003. **Beyond the knowledge deficit: Recent research into lay and expert attitudes to food risks.** Appetite, 41: 111-21. 18.
- Harrabin, R. 2004. **Risky business.** British Journalism Review, 15: 28-33.
- Kasperson, R.E., Renn, O., Slovic, P., Brown, H.S., Emel, J., Goble, R., Kasperson, J.X. et Ratick, S. 1988. **The social amplification of risk: A conceptual framework.** Risk Analysis, 8(2): 178-87.
- Krystallis, A., Frewer, L.J., Rowe, G., Houghton, J.R., Kehagia, O. et Perrea, T. 2007. **A perceptual divide? Consumer and expert attitudes to food risk management in Europe.** Health, Risk & Society, 9(4) : 407-24.
- Lofstedt, R.E. 2006. **How we can make food risk communication better : Where are we and where are we going?.** Journal of Risk Research, 9 : 869-90.
- Renn, O. 1991. **«Risk communication and the social amplification of risk».** In Communicating risks to the public: International perspectives, Edited by: Kasperson, R.E. & Stallen, P.J.M. 457-81. Dordrecht: Kluwer Academic.
- Rosati, S. et Saba, A. 2004. **The perception of risks associated with food-related hazards and the perceived reliability of sources of information.** International Journal of Food Science and Technology, 39 : 491–500.
- Slovic, P. 1986. **Informing and educating the public about risk.** Risk Analysis, 6(4) : 403-15.
- Slovic, P. 1987. **Perception of risk.** Science, 236: 280-5.
- Slovic, P. 1993. **Perceived risk, trust, and democracy.** Risk Analysis, 13(6): 675-82. 44.
- Slovic, P. 2000. **The perception of risk,** Londres: Earthscan.

Exemples d'autres initiatives de lignes directrices :

Christensen, L.L. 2007. **The hands on guide for science communicators**, Dordrecht: Springer.

Commission européenne. 2006. **Communicating science : A scientist's survival kit**, Bruxelles : Commission européenne. http://ec.europa.eu/research/science-society/pdf/communicating-science_en.pdf

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, et Organisation mondiale de la santé (FAO/OMS). 1998. L'application de la communication des risques aux normes alimentaires et à la sécurité sanitaire des aliments, Rome : FAO/OMS. <http://www.fao.org/docrep/005/x1271e/X1271E00.htm>

Science Media Centre. 2002. Communicating risk in a soundbite: A guide for scientists, Londres: The Royal Institution of Great Britain. <http://www.sciencemediacentre.org>

Social Issues Research Centre (SIRC). 2001. Guidelines on science and health communication, Oxford: SIRC. <http://www.sirc.org>

Social Issues Research Centre (SIRC). 2006. MESSENGER: Media, science and society; engagement and governance in Europe, Oxford: SIRC. <http://www.sirc.org>

The Royal Society. 2000. Scientists and the media: Guidelines for scientists working with the media and comments on a press code of practice, Londres : The Royal Society. <http://www.royalsoc.ac.uk>

www.efsa.europa.eu/riskcomm

