



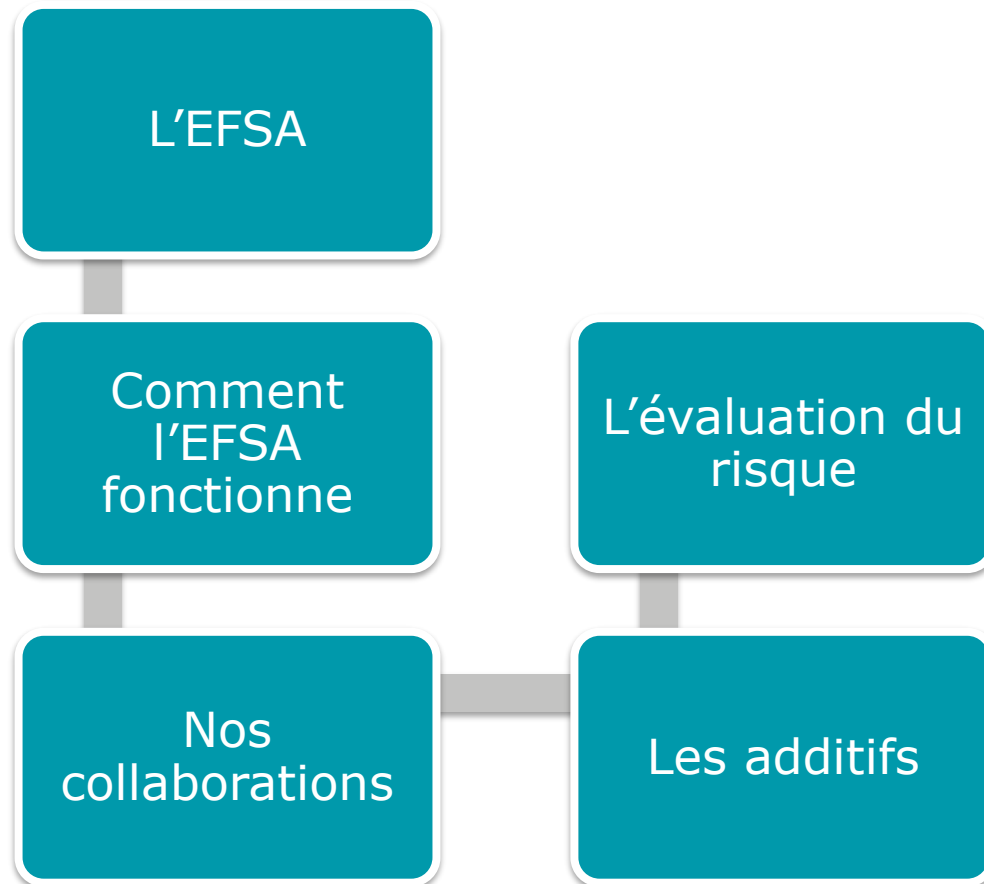
L'EFSA

et ses missions

Prof. Georges Kass

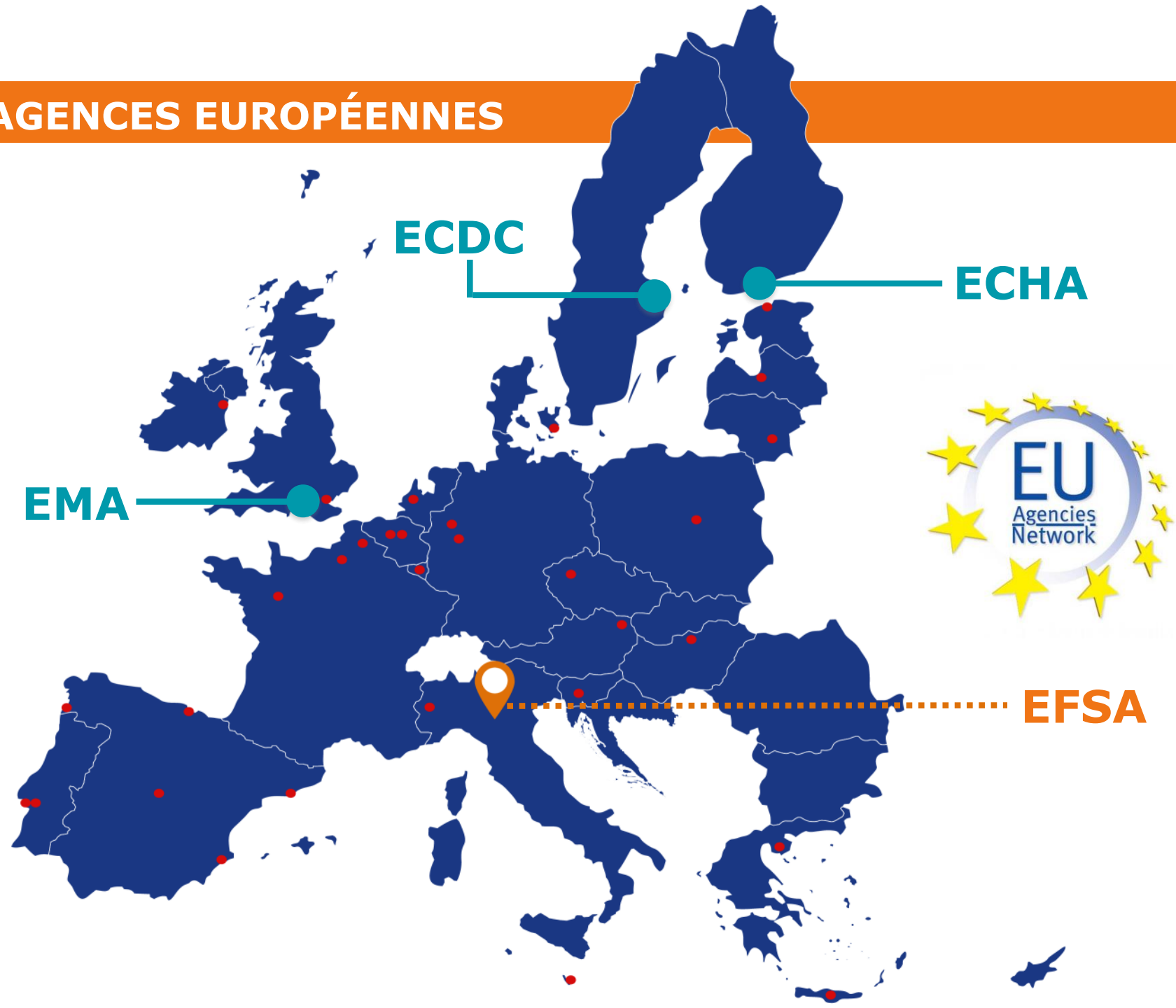
Académie d'Agriculture, le 21 mars 2018

OUTLINE



A propos de l'EFSA

LES AGENCES EUROPÉENNES





SIEGE
Dans le **cœur de**
Parme

L'EFSA EST



L'organisme de référence pour l'évaluation des risques liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux dans l'Union européenne. Son travail couvre toute la chaîne alimentaire



Un des nombreux organismes responsables de la sécurité alimentaire en Europe

CE QUE L'EFSA FAIT



Fournit des avis scientifiques indépendants aux gestionnaires des risques et aux décideurs politiques de l'UE en matière de sécurité des aliments



Fournit une communication indépendante et opportune sur le risque



Favorise la coopération scientifique

CE QUE L'EFSA NE FAIT PAS



Élaborer des politiques et la législation sur la sécurité alimentaire



Adopter des règlements, autoriser la commercialisation de nouveaux produits



Appliquer la législation sur la sécurité alimentaire

LES ORIGINES DE L'EFSA

L'EFSA a été créée suite au **Règlement (CE) n°178/2002** à la suite d'une série de crises alimentaires dans le cadre d'un programme visant à:

- **améliorer** le système de sécurité alimentaire de l'UE
- **aider à assurer** un niveau élevé de protection des consommateurs
- **restaurer et maintenir** la confiance dans l'approvisionnement alimentaire de l'UE
- **séparer** l'évaluation des risques de la gestion des risques

ÉTABLIE

2002



> 450 employés



> 1,500 experts



1,000 réunions par an

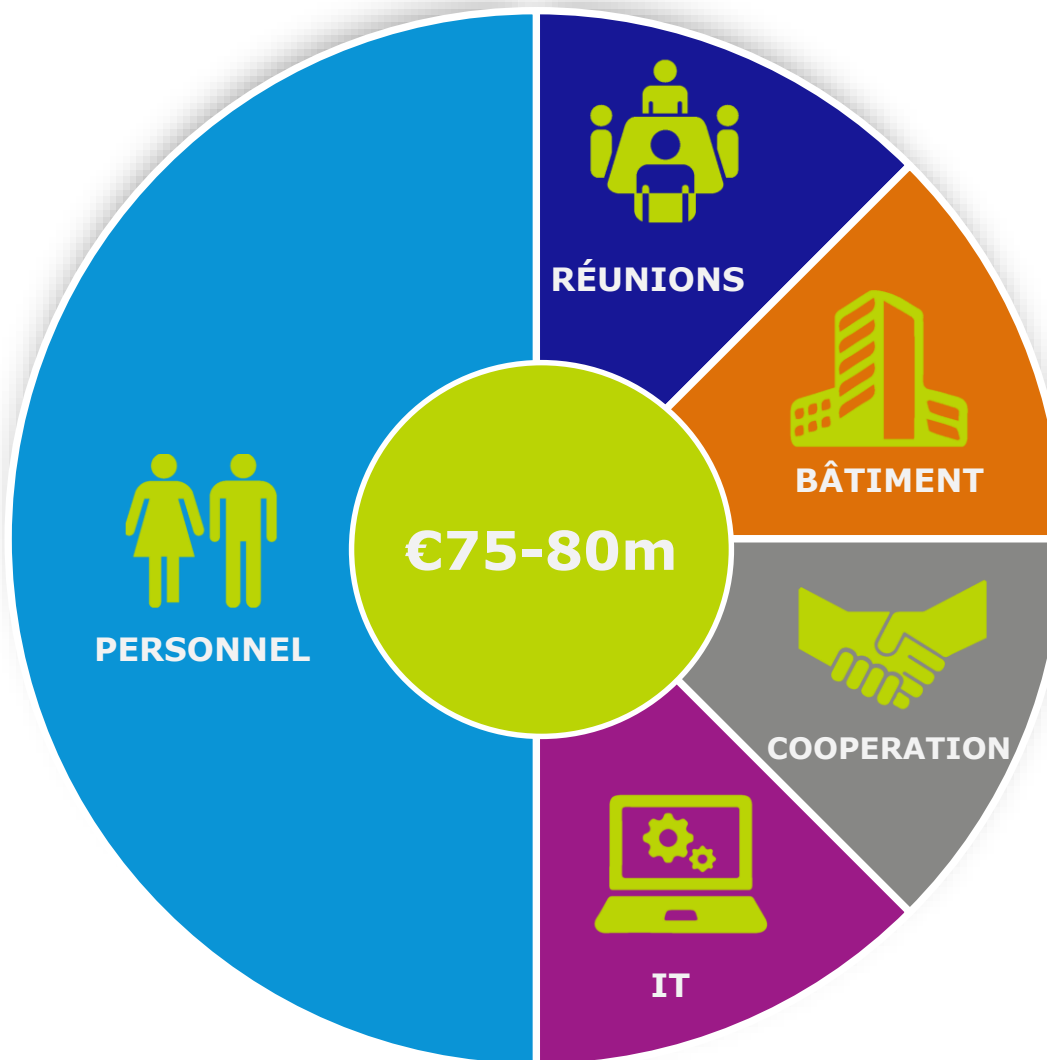


20% télé-réunions en 2016



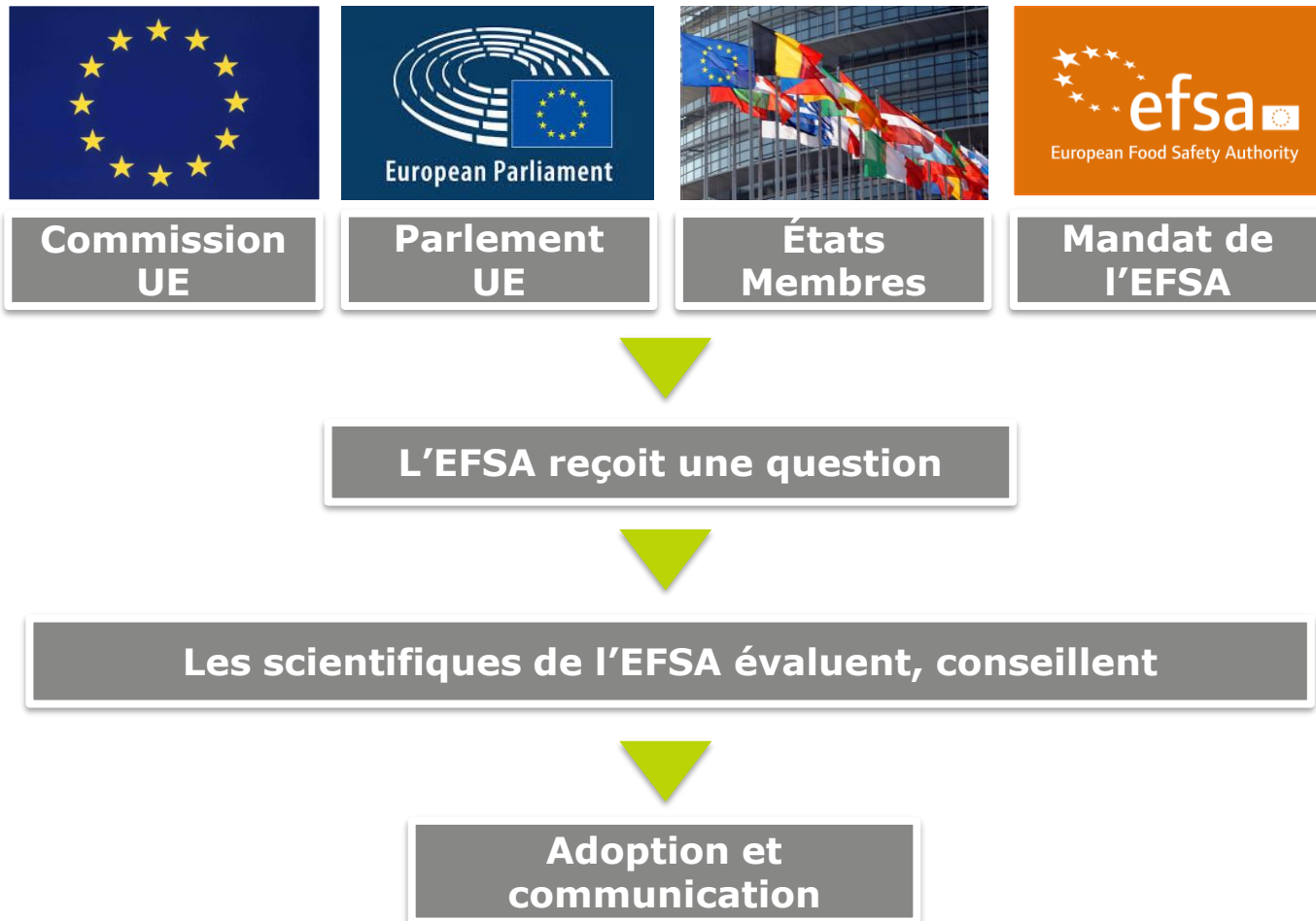
5,000 publications /
500 par an

NOTRE BUDGET



Comment l'EFSA fonctionne

QUESTIONS ET RÉPONSES



NOS OUTILS

0110101
1010101
001



0
1

DATA



METHODS



PEOPLE
RISK ASSESSMENT EXPERTISE

L'EXPERTISE SCIENTIFIQUE

Le Comité Scientifique

- Assurer la cohérence
- Développer des guidances
- Évaluer les risques émergents

Panels scientifiques

- Rédiger et adopter les avis scientifiques sur les questions générales de santé et sur les produits réglementés

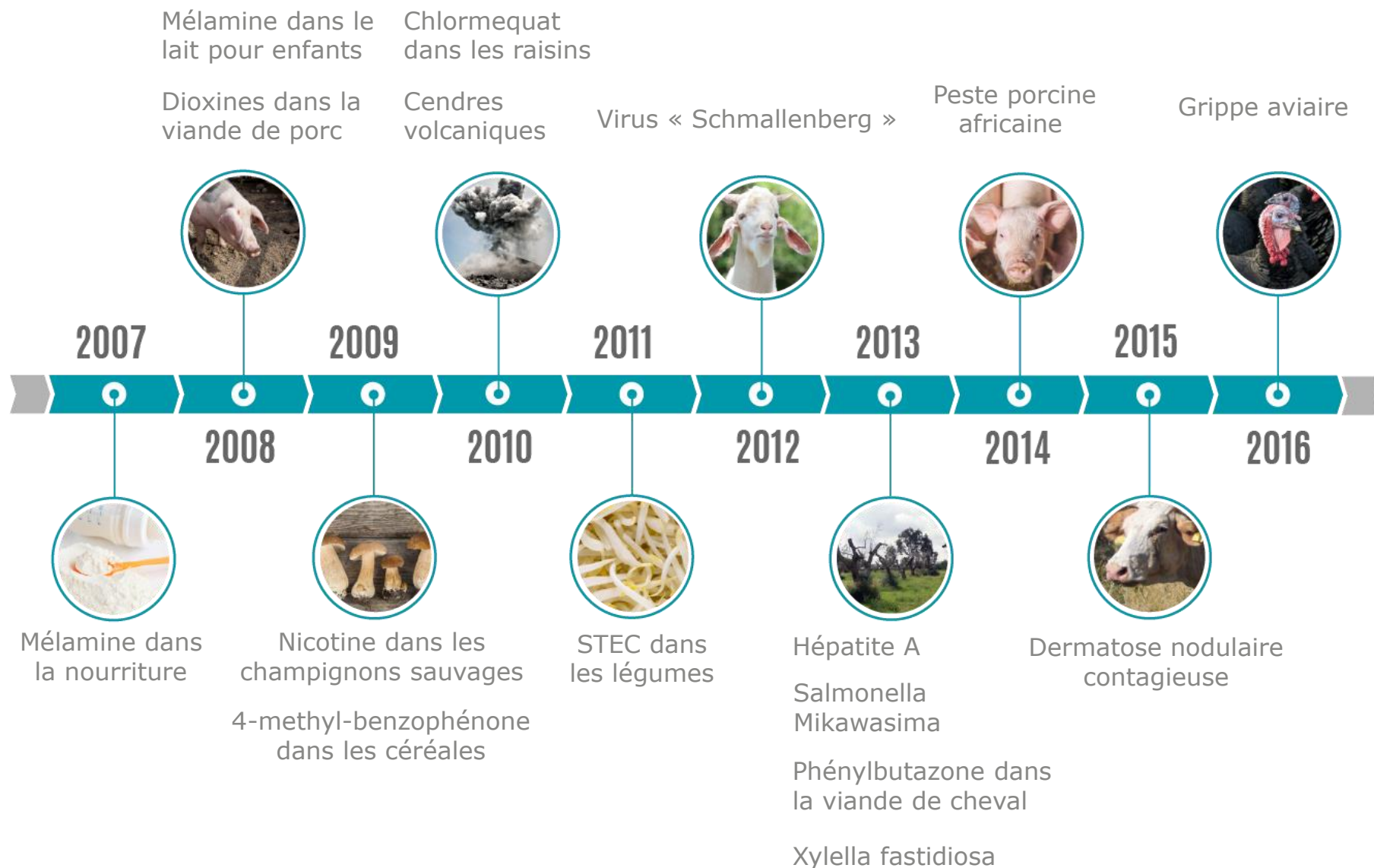
Personnel

- Encadrer le travail des panels scientifiques
- Offrir des conseils scientifiques et techniques
- Communiquer

LES PANELS SCIENTIFIQUES



DEMANDES URGENTES



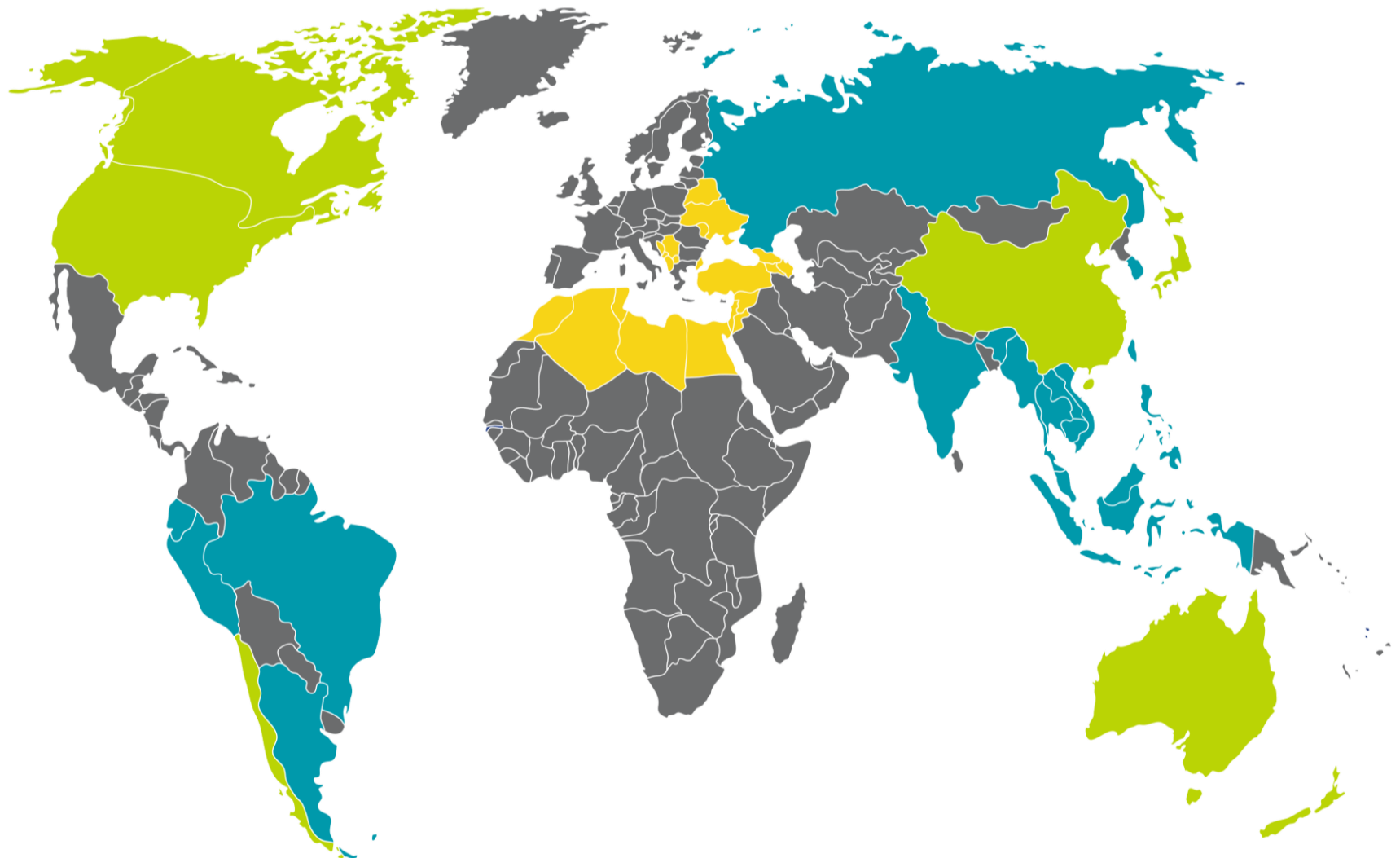
Nos collaborations

EN EUROPE...

- Les agences nationales de sécurité alimentaire des 28 états membres de l'UE
- 400 instituts de recherche
- Les agences de l'UE



EN DEHORS DE L'EUROPE...



Partenaires



Coopérations établies



Pays IPA/ENP

PARTIES PRENANTES

Organisations de
consommateurs

Distributeurs & HORECA

Associations de
praticiens

Agriculteurs et produ
primaires

ONG et groupes de
revendication

Entreprises et industrie
alimentaire

Universités





Les additifs dans l'alimentation et le rôle de l'EFSA



LES ADDITIFS DANS L'UE: TROIS ÉTAPES DISTINCTES

Les premières directives

- Les colorants (1962) (avec système de classification des numéros E)
- Les agents conservateurs (1964)
- Les antioxydants (1970)
- Les émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants (1974)
- Les directives ne précisaien^t que la liste des substances autorisées. Les États membres précisent encore quels aliments et quelles quantités peuvent être utilisés

LES ADDITIFS DANS L'UE: TROIS ÉTAPES DISTINCTES

Harmonisation (1988-1995)

- Directive 89/107/CEE du Conseil: cadre pour l'autorisation des additifs alimentaires
- Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil: les colorants
- Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil: les édulcorants
- Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil: tous les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

LES ADDITIFS DANS L'UE: TROIS ÉTAPES DISTINCTES

Un nouveau cadre plus large (2008)

- Un nouveau règlement plus large qui intègre également des arômes et des enzymes
- Contrôles spécifiques pour les additifs en vertu du règlement (CE) 1333/2008

RÈGLEMENT (CE) N° 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 16 décembre 2008

sur les additifs alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LES ADDITIVES DANS L'UE: LES CONDITIONS

Régulation (EC) No 1333/2008

Article 6

Conditions générales pour l'inclusion d'additifs alimentaires dans les listes communautaires et pour leur utilisation

1. Un additif alimentaire ne peut figurer dans les listes communautaires des annexes II et III que s'il remplit les conditions suivantes et, le cas échéant, d'autres critères pertinents, y compris des critères environnementaux:

- a) il ne pose, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées et;
- b) il existe un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables et;
- c) son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.



- (11) Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ⁽⁵⁾, dispose que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «Autorité») doit être consultée sur les questions susceptibles d'affecter la santé publique.



Article 32

Réévaluation des additifs alimentaires autorisés

1. Les additifs alimentaires autorisés avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation des risques réalisée par l'Autorité.



LES QUATRE PILIERS DE L'ÉVALUATION DES RISQUES

L'identification du danger
La caractérisation du danger
L'exposition
La caractérisation du risque



Danger: un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé

Le **risque** est la possibilité de survenue d'un événement indésirable, la probabilité d'occurrence d'un péril probable ou d'un aléa

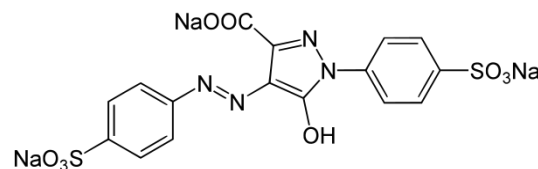
L'ÉVALUATION DU RISQUE



DONNÉES, DONNÉES, DONNÉES, DONNÉES, DONNÉES

Caractérisation chimique de la substance

- Structure, composition, noms, propriétés physico-chimiques
- Pureté
- Caractérisation des impuretés
- Etc..



Études expérimentales

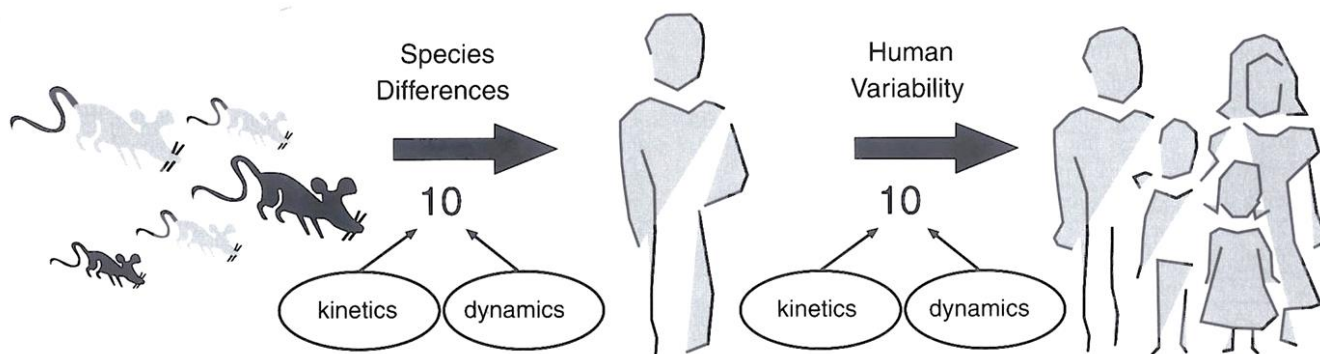
- ADME - absorption, distribution, métabolisme et excrétion (toxicocinétique)
- Études *in vivo*, subaiguës et subchroniques
- Études des mutations génétiques et des aberrations chromosomiques
- Cancérogénicité
- Fertilité, développement, parturition et développement post-natal
- Études spéciales



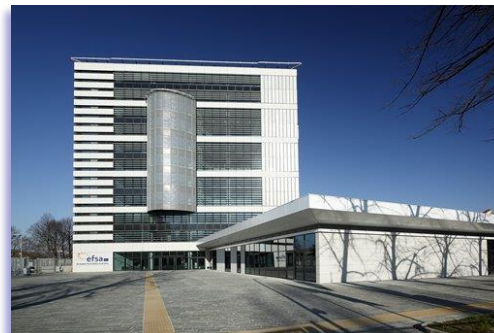
CONVERSION DES ÉTUDES DE TOXICITÉ EN VALEURS DJA

Approche typique

1. Prendre le paramètre et l'espèce les plus sensibles parmi une gamme d'études toxicologiques.
2. Prendre la plus forte dose testée **qui ne provoque pas** de toxicité (NOAEL ou BMDL).
3. Appliquer des facteurs d'incertitude (FI) (généralement 100)



4. $DJA = NOAEL / FI$



Merci beaucoup!