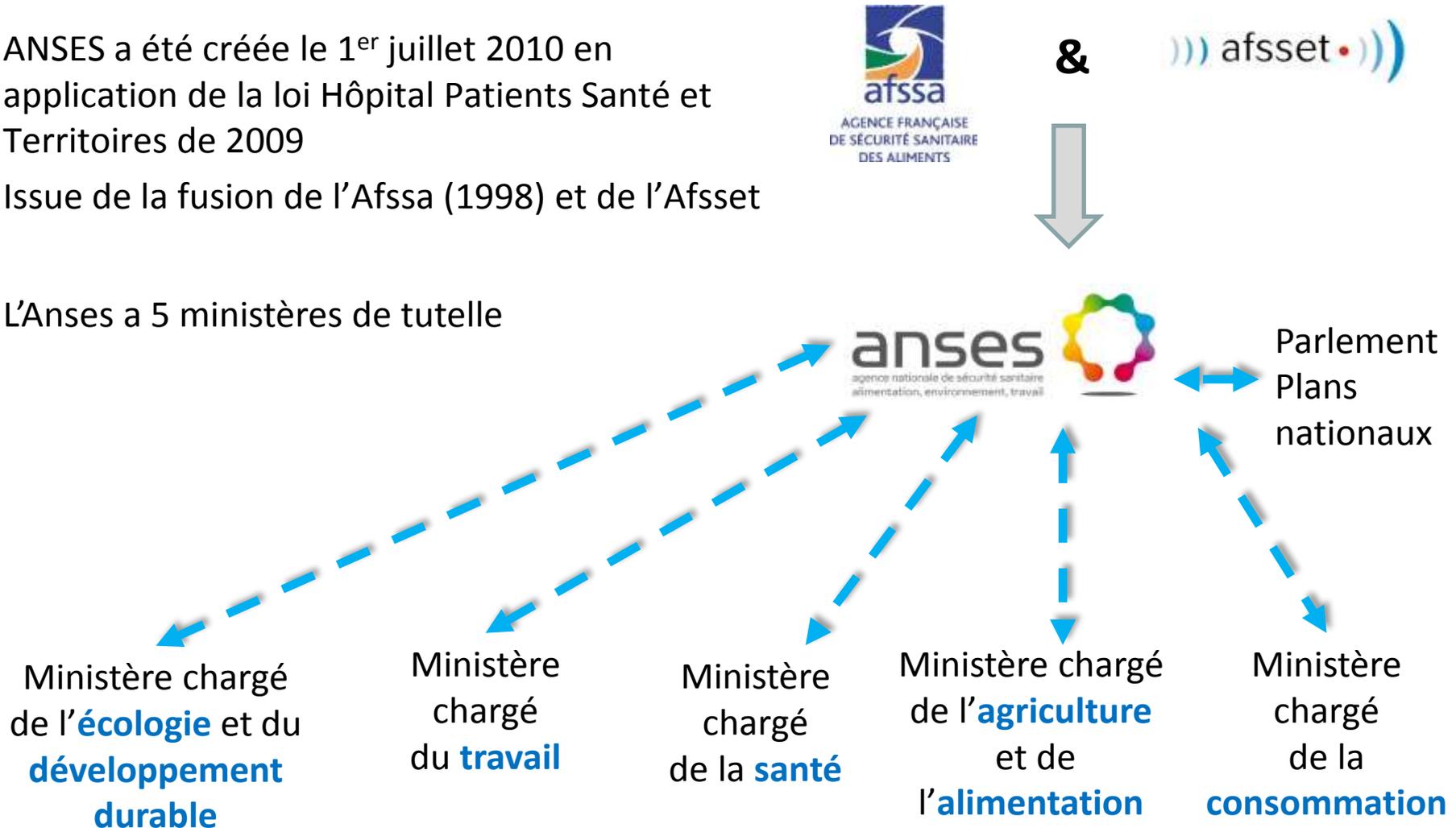


Travaux de l'Anses en lien avec les cyanotoxines : contamination des poissons, BMAA

Nathalie ARNICH, Direction de l'Évaluation des Risques

Création et fondations

- ANSES a été créée le 1^{er} juillet 2010 en application de la loi Hôpital Patients Santé et Territoires de 2009
- Issue de la fusion de l'Afssa (1998) et de l'Afsset
- L'Anses a 5 ministères de tutelle



Missions

L'Anses assure des missions de **veille**, d'**expertise**, de **recherche** et de **référence** sur un large champ couvrant la **santé humaine**, la **santé et le bien-être animal** ainsi que la **santé végétale**.

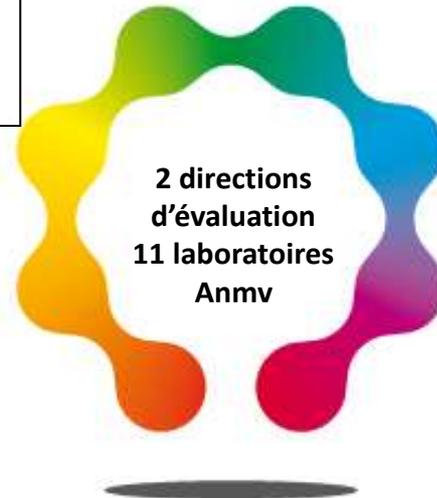


Recommande des mesures de protection sanitaire

Evalue les risques et les bénéfices sanitaires et nutritionnels

Assure des missions de surveillance sanitaire

Conduit, impulse et coordonne des projets de recherche



Assure des missions de laboratoire de référence

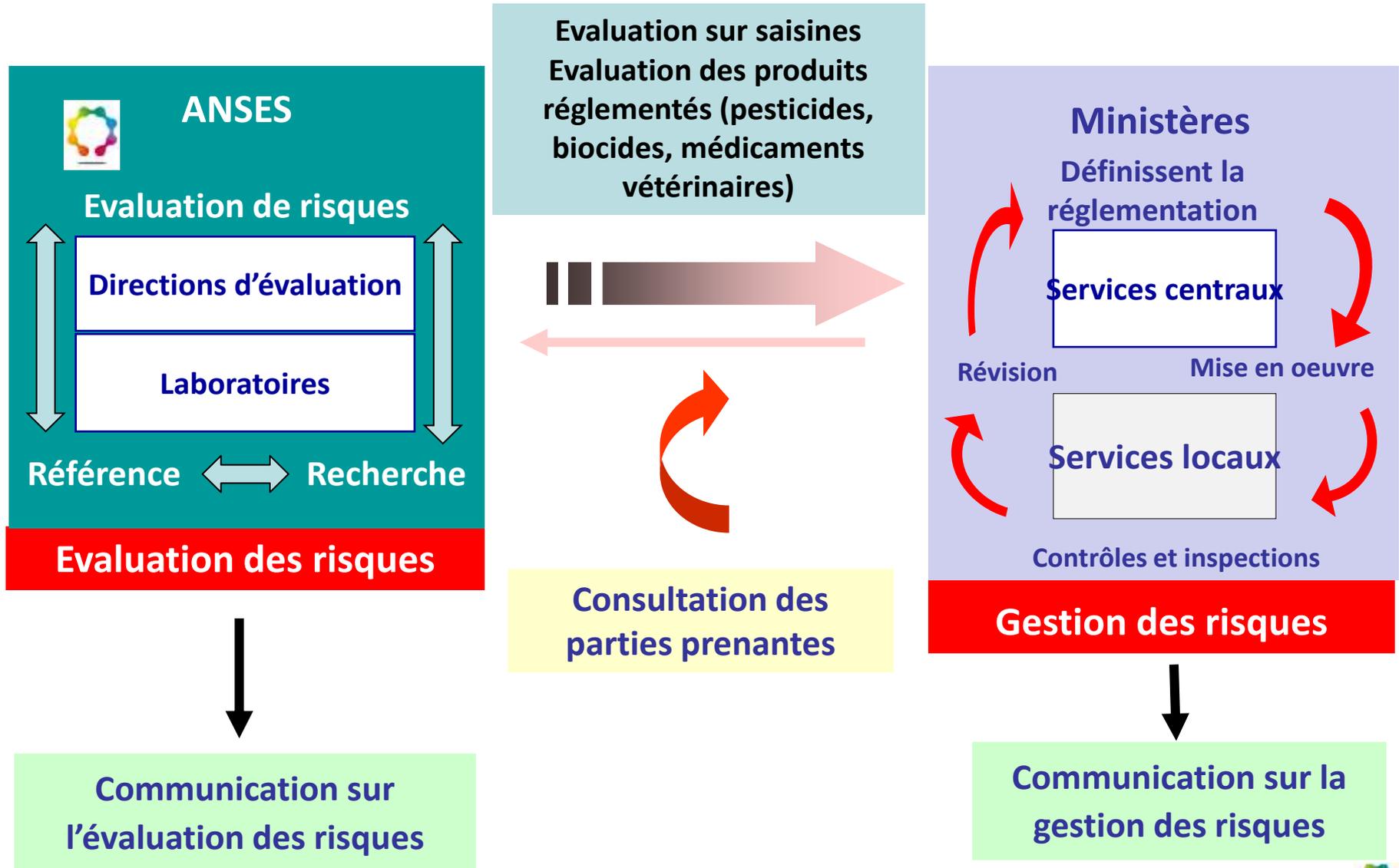
Forme, informe et contribue au débat public

Autorise les médicaments vétérinaires

Autorise les produits phytosanitaires

Collaboration avec les agences européennes (EFSA, ECHA, EEA, EU-OSHA, ECDC et EMA)

principes fondateurs de l'Agence : séparation évaluation/gestion des risques



cyanobactéries et cyanotoxines

juillet 2006



Évaluation des risques
liés à la présence de
cyanobactéries et leurs toxines
dans **les eaux** destinées
à l'alimentation, à la baignade
et autres activités récréatives



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS



Agence Française de Sécurité Sanitaire
de l'Environnement et de la Santé



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Afssa – Saisine n° 2007-SA-0219

Maisons-Afort, le 05 juin 2008

NOTE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relative à la consommation de produits alimentaires en présence
d'efflorescence de cyanobactéries

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 12 juillet 2007 par la Direction générale de la santé (DGS) d'une demande d'actualisation du rapport Afssa/Afssset de juillet 2006 intitulé « Evaluation des risques liés à la présence de cyanobactéries et leurs toxines dans les eaux destinées à l'alimentation, à la baignade et autres activités récréatives », sur les plans analytique et toxicocinétique dans le réseau trophique aquatique.

2. CONTEXTE

La consultation de l'Afssa fait suite à l'observation d'efflorescences de cyanobactéries lors des années 2005 et 2006, dans certains départements français. Ces efflorescences ont conduit à l'interdiction des activités de pêche de loisir en même temps que les autres activités récréatives (baignade, activités nautiques). Les plans d'eau touchés par cette mesure n'ont pas été rouverts aux activités de pêche sur la base du principe de précaution (risque lié à la consommation de poissons ayant pu bioaccumuler des toxines).

3. QUESTIONS POSÉES

La présente note d'appui scientifique et technique effectue l'état des connaissances sur :

- la bioaccumulation et la détoxification des cyanotoxines dans diverses espèces aquatiques et la distribution des toxines dans les organes ;
- les méthodes disponibles de détection et quantification des toxines (essentiellement les microcystines et secondairement les nodularines) ;
- les risques sanitaires liés à la présence de cyanotoxines dans les denrées alimentaires (poissons).

4. MÉTHODE D'EXPERTISE

L'expertise a suivi la méthode suivante :

- analyse de la note DGSI/EASIN° 07-234 et du rapport Afssa/Afssset « Evaluation des risques liés à la présence de cyanobactéries et leurs toxines dans les eaux destinées à l'alimentation, à la baignade et autres activités récréatives » (juillet 2006) ;
- recherche de publications récentes (jusqu'à mars 2008) concernant la détection et le devenir des cyanotoxines chez les espèces aquatiques pouvant être consommées, poissons, mollusques et crustacés, en particulier.

27-21, avenue
de l'Observatoire
94701
Maison-Afort Cedex
Tél 01 40 77 12 35
Fax 01 40 77 30 33
www.afssa.fr
REPUBLIQUE
FRANÇAISE

1/10

Récents travaux en 2015



Revue bibliographique sur les toxines de cyanobactéries dans les denrées alimentaires (OC/EFSA/SCER/2014/04)

Un consortium composé de l'Istituto Superiore di Sanità (ISS, Rome) et de l'Anses a été retenu par l'EFSA dans le cadre d'un appel à projet européen.

3 objectifs :

- 1 – contamination des aliments par les cyanotoxines : produits d'origine animale (poissons, viandes), végétales (fruits, légumes), compléments alimentaires + revue des méthodes analytiques + recommandations / guidelines internationaux
- 2 – données de toxicité
- 3 – scénarios d'exposition

Travaux pour 2016



3 demandes des ministères (agriculture et santé)

- 1** – En appui à la gestion de plans d'eau ayant des activités de pêche (professionnelle et de loisir) en cas d'efflorescences de cyanobactéries toxigènes, il est demandé à l'Anses de recueillir des informations sur la **cinétique de contamination et de décontamination des poissons** ainsi que sur les **méthode d'analyse** des cyanotoxines dans les poissons à mettre en œuvre.
- 2** – Revue des données de toxicité aiguë et chronique de la **BMAA (beta-N-méthylamino-L-alanine)**, un acide aminé non-protéique, neurotoxique, produit par des cyanobactéries et retrouvé dans des moules de l'étang de Thau (Hérault)
- 3** – Mise à jour du rapport de 2006 « Évaluation des risques liés à la présence de cyanobactéries et leurs toxines dans les eaux destinées à l'alimentation, à la baignade et autres activités récréatives ».

Travaux de l'Anses en lien avec les cyanotoxines : contamination des poissons, BMAA

Nathalie ARNICH, Direction de l'Évaluation des Risques

Evaluation des risques sanitaires : les étapes

CARACTÉRISATION DU DANGER :

L'agent est-il pathogène, la substance est-elle toxique ? A quelles doses ?
Peut-on déterminer des doses susceptibles auxquelles l'homme et l'animal peuvent être exposés quotidiennement durant toute leur vie sans effet sur leur santé ?



ESTIMATION DE L'EXPOSITION

Estimation des apports en tenant compte des différentes pratiques et de populations particulières



CARACTERISATION DU RISQUE

Expression qualitative ou quantitative de la probabilité et de la gravité d'une altération de la santé de l'homme (ou des animaux, plantes...)