

Anses – Évaluation des risques liés aux nanomatériaux

15 mai 2014

Publié en mai 2014 par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), un rapport d'expertise collective présente une synthèse des connaissances sur les risques liés aux nanomatériaux et propose des pistes pour la gestion future de ces produits. Dans le domaine alimentaire, les nanoparticules peuvent être présentes sous forme d'additifs technologiques (ex : antimottants pour le sel de cuisine) ou dans certains matériaux en contact avec les aliments, de type « emballage intelligent ». Le rapport pointe des lacunes de connaissances (notamment pour les risques liés à l'ingestion ou au contact cutané), ainsi qu'un renforcement du cadre réglementaire (règlement (CE) n°258/97 dit *Novel Food* pour les nanoparticules à usage alimentaire, règlement (CE) n°10/2011 pour les matériaux en contact avec les aliments). Dans l'attente d'une réglementation communautaire complétée et harmonisée, l'Anses préconise l'utilisation d'une méthode pragmatique d'évaluation des niveaux de risques sanitaires et environnementaux. L'outil *NanoRiskCat* (*Danish Environmental Protection Agency*) est ici un exemple d'une démarche intéressante.

Source : [Anses](#)