

Communiqué de presse

L'Anses au Salon International de l'Agriculture 2019 Qualité de l'eau et des produits de la pêche : une expertise au service d'une seule santé

Agence de sécurité sanitaire de référence au service d'une seule santé, celle des hommes, des animaux et des écosystèmes, l'Anses s'inscrit pleinement au cœur des enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain. Pour cette édition 2019 du Salon International de l'Agriculture, « Qualité de l'eau et des produits de la pêche » sont à l'honneur sur le stand de l'Anses. Milieu de vie et aliment à part entière, l'eau est un bien commun au cœur des enjeux sanitaires et alimentaires, un défi pour notre agriculture qui doit faire face au changement climatique et aux évolutions de nos modes de vie. L'eau représente ainsi une des thématiques clés au travers de laquelle l'Anses illustre la diversité de ses métiers.

L'eau est essentielle à la vie et au maintien des écosystèmes, mais peut également être source d'exposition à différents contaminants potentiellement néfastes pour la santé et la biodiversité. Au sein de l'Anses, de multiples compétences scientifiques sont mobilisées afin de mieux connaître, surveiller et évaluer les risques liés à la présence de micro-organismes et de contaminants dans l'eau. L'Anses contribue ainsi à garantir la qualité de l'eau, de boisson ou de baignade, et veille également à la sécurité des produits de la pêche et de l'aquaculture jusque dans l'assiette du consommateur.

Du 23 février au 3 mars 2019, les scientifiques de l'Anses vous donnent rendez-vous sur le stand de l'Agence (Hall 4, allée B, stand 112) pour vous présenter leurs métiers et travaux sur cette thématique, à travers des ateliers scientifiques, des animations jeunes public ou encore des conférences interactives.

Ateliers scientifiques et pédagogiques, trois enquêtes à résoudre dans la peau d'un expert de l'Anses

Pendant toute la durée du Salon, venez apprendre avec les scientifiques comment analyser les microbes et les virus dans l'eau et les poissons

- Deux chiens meurent suite à une baignade dans un plan d'eau. Les experts suspectent un empoisonnement par des toxines appelées cyanobactéries. Pour vérifier cette hypothèse, analysons l'eau et les algues.
- Un pisciculteur observe la perte de plusieurs truites de son élevage. Pour détecter et identifier le virus responsable, examinons les échantillons des poissons.
- Suite à un repas d'anniversaire, plusieurs invités sont malades après avoir mangé du poisson cru. Réalisons les recherches afin de retrouver quel parasite est à l'origine de cette intoxication alimentaire.

« La minute scientifique », une conférence, un scientifique, un jour, un sujet

Du lundi 25 au vendredi 28 février à 11h00 et 14h00, venez écouter et échanger avec les scientifiques de l'Anses

« *Comment les microplastiques se retrouvent-ils dans les aliments?* » - Guillaume Duflos, laboratoire de sécurité des aliments, des produits de la pêche et de l'aquaculture

« *Manger du poisson, pourquoi ? comment ?* » - Charlotte Grastilleur, direction de l'évaluation des risques

« *L'eau du robinet et l'eau en bouteille, c'est pareil ?* » - Jean-François Munoz, laboratoire d'hydrologie de Nancy

« *De la ressource au robinet : l'Anses, acteur de la sécurité sanitaire de l'eau* » - Pascale Panetier, direction de l'évaluation des risques, unité eau

« *La vie d'un poisson dans l'eau, pas si simple* » - Thierry Morin, laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort, maladies des poissons

« **Petit-déjeuner presse** » - Présentation du stand autour de la thématique « *Qualité sanitaire de l'eau et des produits de la pêche : une expertise au service d'une seule santé* », ainsi que les actualités de l'Agence.

Lundi 25 février 2019 à 9h00 - Inscription obligatoire par mail presse@anses.fr ou par téléphone au 01 49 77 27 80

L'Anses au Salon International de l'Agriculture
Du 23 février au 3 mars 2019
Parc des expositions, Hall 4, Allée B, stand n°112

Porte de Versailles, Paris 15ème
Métro ligne 12, Tramway T3, Bus ligne 80, station Porte de Versailles

Contacts presse : 01 49 77 13 77 / 22 26 - presse@anses.fr
www.anses.fr

Suivez l'Anses sur

