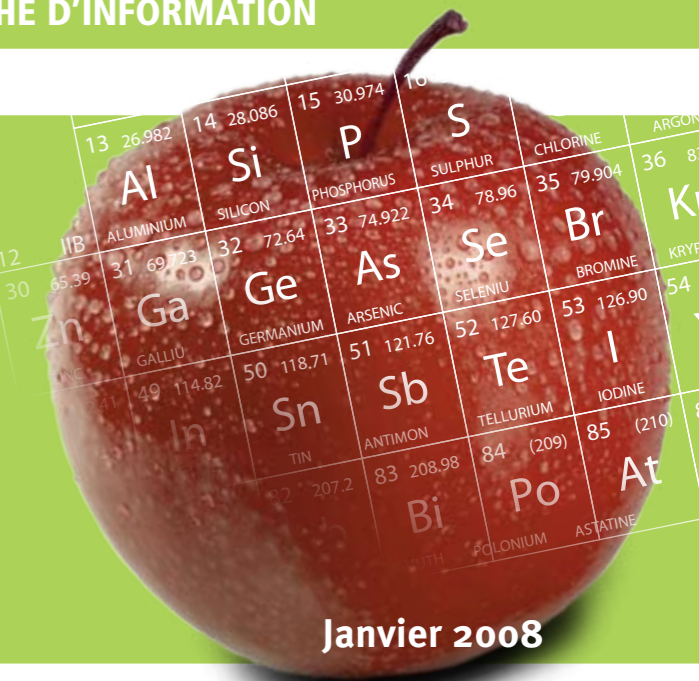




## POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Site de la Commission européenne sur la sécurité alimentaire  
[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_fr.htm)
- Site de la Commission européenne sur les contaminants  
[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/index_fr.htm)
- Site du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale  
[http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index_en.html)
- Site «50 ans de sécurité alimentaire dans l'Union européenne»  
[http://ec.europa.eu/food/food/50years\\_foodsafety\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/50years_foodsafety_en.htm)
- Site de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)  
<http://www.efsa.europa.eu>

# Les contaminants alimentaires



Janvier 2008

## La gestion des contaminants alimentaires: comment l'UE garantit la sécurité de nos denrées alimentaires

Les contaminants alimentaires sont des substances qui peuvent être présentes dans certaines denrées alimentaires à la suite d'une contamination du milieu ambiant, de pratiques culturelles ou de procédés de production. Au-delà d'un certain seuil, ils peuvent constituer une menace pour la santé humaine. La réglementation de l'UE garantit que les denrées alimentaires mises sur le marché peuvent être consommées en toute sécurité et ne contiennent pas de contaminants dans des proportions susceptibles de nuire à la santé humaine.

Certains contaminants se forment naturellement – au contact de la denrée alimentaire avec l'eau, l'air ou la terre – tandis que d'autres apparaissent sous la forme d'un sous-produit du processus de production alimentaire. L'acrylamide, un composé chimique que l'on trouve parfois dans les chips, par exemple, provient de leur cuisson. Autre exemple: les mycotoxines, comme l'aflatoxine, produite par des champignons pouvant se développer dans les noix.

## TOUR D'HORIZON DES RÈGLES COMMUNAUTAIRES

**En matière de contaminants alimentaires, la législation de l'UE dispose qu'une denrée alimentaire renfermant une teneur en contaminants inacceptable du point de vue de la santé publique – en particulier sur le plan toxicologique – ne doit pas être commercialisée. Compte tenu de la présence à l'état naturel de nombreux contaminants, il serait impossible de soumettre ceux-ci à une interdiction totale. La meilleure façon de protéger la santé publique consiste plutôt à veiller à ce que la teneur de ces substances soit maintenue à un niveau le plus faible possible, déterminé sur la base d'avis scientifiques documentés.**



- Des teneurs maximales sont fixées pour les contaminants représentant le plus grand danger pour les consommateurs européens, en raison soit de leur toxicité, soit de leur prévalence potentielle dans la chaîne alimentaire. Il s'agit notamment des aflatoxines, des métaux lourds (comme le plomb et le mercure), des dioxines et des nitrates.

(EFSA). Les autorités des États membres sont chargées d'échantillonner les denrées alimentaires pour s'assurer de leur conformité à la législation.

- Ces teneurs sont déterminées sur la base d'avis scientifiques rendus par l'Autorité européenne de sécurité des aliments

- En ce qui concerne les denrées alimentaires importées, il appartient au pays d'origine de respecter la législation communautaire. Des contrôles sont pratiqués aux frontières de l'Union et sur le marché.

## CONTRÔLES ET ACTIONS CORRECTIVES

**Les procédures de l'UE en matière de contrôle des denrées alimentaires et d'action corrective en cas de problème reposent sur l'échantillonnage aléatoire pratiqué par les États membres. Lorsqu'un risque est décelé, des mesures adéquates sont prises rapidement.**

- Les États membres procèdent à l'échantillonnage aléatoire et à l'analyse des denrées alimentaires, rendent compte régulièrement des résultats et prennent des mesures en cas de non-conformité des échantillons à la législation. L'UE tient ces résultats à la disposition de tous les États membres.
- Lorsque les autorités nationales découvrent un risque alimentaire lors de leurs contrôles, elles peuvent décider de suspendre ou de limiter la production ou la distribution des produits incriminés. Elles sont toutefois tenues d'informer immédiatement les autres États membres et la Commission européenne et de motiver leur décision.
- Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) assure la transmission de l'information entre les autorités nationales compétentes, la Commission européenne et l'EFSA, ce qui permet une réaction rapide. Les États membres, la Commission européenne, l'EFSA, la Norvège, l'Islande et le Liechtenstein font partie de ce réseau.

> [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

## PROMOTION DES BONNES PRATIQUES

**L'UE encourage les bonnes pratiques auprès de tous les opérateurs responsables de la production, du stockage et de la livraison des denrées alimentaires afin de réduire au minimum les teneurs en contaminants. Voici quelques exemples concrets.**

### PATULINE

- L'action de l'UE concernant la patuline dans le jus de pomme constitue un bon exemple de bonne pratique. La patuline est une substance chimique toxique produite par les moisissures. On trouve fréquemment cette substance sur les pommes pourries et sur d'autres fruits présentant des moisissures. Peu puissante, cette toxine se révèle toutefois cancérigène. En conséquence, l'UE a fixé des règles définissant les teneurs maximales en patuline pour le jus de pomme qu'il soit commercialisé comme tel ou comme ingrédient dans d'autres boissons.



- La Commission européenne fait appel à l'Office alimentaire et vétérinaire pour enquêter sur l'application correcte, par les États membres et les pays tiers, des dispositions légales et des mesures de prévention. Les recommandations que l'Office formule et dont il assure le suivi doivent être appliquées par les autorités nationales.

> [http://ec.europa.eu/food/fvo/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/fvo/index_fr.htm)

- De plus, la manipulation et l'entreposage des fruits ayant une incidence sur la probabilité de la contamination par la patuline, l'UE a élaboré un code d'usage à l'intention de l'industrie de la transformation des pommes. Ce code comprend des bonnes pratiques de fabrication concernant, par exemple, l'élagage soigneux des arbres, la manipulation des fruits pour réduire les dommages au minimum et la conservation des fruits au sec après la récolte.

> [http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga\\_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&lg=FR&numdoc=32003H0598&model=guichett](http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&lg=FR&numdoc=32003H0598&model=guichett)

### TOXINES DE FUSARIUM

- Les champignons toxigènes du genre *Fusarium* se trouvent couramment sur les céréales cultivées dans les régions tempérées d'Europe, d'Amérique et d'Asie. Il a été démontré que ces toxines provoquent des effets toxiques à la fois sur les animaux de laboratoire et sur le bétail. Il semblerait même qu'elles puissent également être hautement toxiques pour l'homme.

- Outre la fixation de teneurs maximales, l'UE favorise l'utilisation d'une série de bonnes pratiques agricoles lors des opérations de manutention, d'entreposage, de transformation et de distribution des céréales destinées à l'alimentation humaine et animale dans le but de prévenir ou de réduire au minimum la contamination par les toxines de *Fusarium*. Ces pratiques comprennent la rotation des cultures, la récolte en temps opportun et le stockage à sec.

> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006H0583:FR:NOT>

### ACRYLAMIDE

- L'acrylamide apparaît dans certaines denrées alimentaires soumises à certains types de cuisson. On le trouve fréquemment dans les aliments riches en amidon, tels que les pommes de terre et céréales frites, rôties ou cuites au four à température élevée (plus de 120° C). Les effets potentiellement cancérigènes de l'acrylamide ont été établis. Des recherches sont en cours pour mieux comprendre sa formation et trouver des moyens de réduire sa présence dans l'alimentation (voir le projet Heatox ci-dessous).

> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm)

## RECHERCHE

**La recherche constitue l'élément central de la législation de l'Union relative aux contaminants et les mesures communautaires sont régulièrement réévaluées à la lumière des dernières avancées scientifiques. La Commission européenne cofinance plusieurs projets de recherche dans ce domaine.**

- Le projet HEATOX (2003–2007) a permis d'en apprendre davantage sur l'acrylamide et d'autres substances apparaissant pendant la cuisson d'aliments riches en amidon. La possibilité de réduire la teneur de ces composés en modifiant les modes de cuisson a également été étudiée. Le projet a en outre contribué à évaluer les risques auxquels sont exposées les personnes qui consomment ces denrées alimentaires. HEATOX, qui réunissait des participants de 14 pays, dont le Chili et la Turquie, a reçu une subvention communautaire de 4,2 millions €.

> [www.heatox.org](http://www.heatox.org)

- BioCop** (2005–2010) est un projet intégré qui vise à élaborer de nouveaux instruments et méthodes fondés sur les biotechnologies émergentes pour détecter toute une série de contaminants chimiques dans les denrées alimentaires. Son but ultime consiste à fournir aux régulateurs, aux consommateurs et à l'industrie des solutions à long terme aux problèmes complexes liés à la surveillance des contaminants chimiques. La Commission européenne a accordé une subvention de près de 10 millions € à ce projet associant des partenaires de 16 États membres de l'UE, le Canada et la Suisse.

> [www.biocop.org](http://www.biocop.org)



- La sélection minutieuse des matières premières et certains modes de cuisson contribuent à limiter la formation d'acrylamide dans le pain et les produits à base de pomme de terre. Une «boîte à outils» et une série de brochures contenant des recommandations pratiques ont été élaborées par l'industrie alimentaire en collaboration étroite avec la Commission européenne et les États membres.

- BENERIS** (2006–2009) utilise une méthode basée sur la relation entre les risques et les avantages pour étudier les risques alimentaires et les contaminants. Ce projet a pour but, d'une part, de sensibiliser le public aux bienfaits pour la santé des denrées alimentaires de manière claire et transparente et, d'autre part, d'étudier les risques alimentaires auxquels les consommateurs sont confrontés chaque jour. D'une durée de 45 mois, le projet concevra et appliquera des méthodes coordonnées pour évaluer aussi bien les risques que les avantages pour la santé de certaines denrées alimentaires. Doté d'une enveloppe de plus de 1,1 million € de la Commission européenne, BENERIS rassemble des partenaires de huit États membres de l'UE et associe des épidémiologistes, des toxicologues, des diététiciens, des évaluateurs du degré d'exposition, des analystes de risques et des pouvoirs publics.

> [www.beneris.eu](http://www.beneris.eu)

