

L'évaluation des risques chimiques dans les denrées alimentaires d'origine animale : de l'aliment des animaux à la denrée alimentaire

Caroline Boudergue ⁽¹⁾, Julien Jean ⁽¹⁾

(1) Anses - 14 rue Pierre et Marie Curie 94100 Maisons-Alfort

mèl : caroline.boudergue@anses.fr et julien.jean@anses.fr

Résumé

La sécurité alimentaire des contaminants chimiques est évaluée au niveau national et international par des comités d'experts constitués de scientifiques aux compétences complémentaires, nommés à titre personnel et qui ne représentent ni les intérêts de groupes professionnels, ni ceux de l'Etat. Les expertises sont toujours collectives et contradictoires. En France, c'est l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) qui en est en charge. Ces différents comités fournissent des avis aux gestionnaires du risque et aux décideurs politiques.

Deux types de substances chimiques peuvent être présents dans l'alimentation : les contaminants de l'environnement et les contaminants introduits intentionnellement. Toutes les molécules introduites intentionnellement dans un aliment sont soumises à autorisation. Elles font l'objet au préalable d'une évaluation du risque toxicologique. Le problème principal posé par les contaminants de l'environnement est dû au fait que leur persistance résiduelle dans l'environnement et le risque associé ne sont évalués qu'à posteriori. La contamination des denrées alimentaires d'origine animale est pour partie due à l'exposition des animaux à des contaminants chimiques. L'alimentation des animaux représente une source de contamination importante, même si d'autres voies de contamination peuvent exister (sols, air, eau, bâtiment,...). Les aliments pour animaux sont soumis à une réglementation européenne visant à limiter certains contaminants de l'environnement, tels que des métaux et composés inorganiques (arsenic, plomb, cadmium, fluor, mercure), des mycotoxines (Aflatoxine B1, Zéaralénone, Fumonisines B1 et B2, Ochratoxine A, Déoxynivalénol, Toxines T2 et HT2, Ergot de seigle), des polluants organiques persistants (dioxines, PCB et certains pesticides), des toxines endogènes de plantes (Gossypol, Acide cyanhydrique, Essence volatile de moutarde, Vinylthiooxazolidone, théobromine) et des impuretés botaniques. La DGCCRF et la DGAL organisent tous les ans des plans de contrôle et de surveillance des aliments pour animaux. Ces plans, complétés par d'autres contrôles de la filière, permettent d'identifier les aliments ou les matières premières qui dépassent les seuils réglementaires. L'Anses analyse ces données tous les 2 à 3 ans afin d'ajuster ces plans et identifier les couples matrice-analyte les plus pertinents à surveiller.

Lors d'une intoxication ou lors de l'identification d'un épisode de contamination accidentelle, une évaluation de risque est nécessaire. L'Anses procède alors à une évaluation du risque qui repose sur quatre étapes : l'identification du danger, sa caractérisation, l'estimation de l'exposition et la caractérisation du risque. Une première évaluation sur les aliments pour animaux permet d'estimer le risque pour l'animal et la contamination des denrées animales. Elle est complétée par une évaluation du risque pour les consommateurs de ces denrées.

Mots clés : Contaminants chimiques, alimentation animale, denrées d'origine animale, évaluation de risque.