

## De quoi s'agit-il ?

La zéaralénone est un composé cristallin blanc, insoluble dans l'eau, mais soluble dans des solvants organiques divers. Cette toxine est un composé stable tant pendant l'entreposage que pendant la mouture, le traitement et la cuisson de nourriture. Elle ne se dégrade pas sous l'effet de températures élevées.

Conformément à sa structure, la ZEA est en mesure d'établir une liaison aux récepteurs d'œstrogènes mammifères. C'est ainsi que la ZEA induit des effets œstrogéniques sur les mammifères et perturbe la conception, l'ovulation, l'implantation, le développement et la viabilité du fœtus. Outre son activité œstrogénique, la ZEA possède également une activité anabolisante.

## Présence et fréquence

La zéaralénone est une mycotoxine produite par plusieurs espèces de moisissures du genre *Fusarium* se développant dans les céréales, principalement au champ, pendant la floraison. La croissance et la production de toxines peuvent également se produire lors du stockage après récolte dans des conditions d'entreposage médiocres (humidité > 22 %). Les principales espèces de *Fusarium* productrices appartiennent aux genres *graminearum*, *culmorum*, *equiseti*. Toutes les souches ne sont pas productrices de zéaralénone.

Parce que les spores de *Fusarium* sont omniprésentes, les céréales comme l'orge, l'avoine, le blé, le riz, le maïs sont susceptibles de faire l'objet d'une contamination par la zéaralénone. Celle-ci se produit tout à la fois dans les zones climatiques tempérées et plus chaudes.

## Réglementation

*Niveaux maximaux dans les produits alimentaires : blé, blé dur ambré, avoine, orge, maïs, nourriture pour nourrissons*

Réglementation (CE) No 1126/2007 du 28 septembre 2007, mettant à jour la Réglementation (CE) No 1881/2006 fixant des niveaux maximaux pour certains contaminants dans les produits alimentaires pour ce qui est des toxines *Fusarium* dans le maïs et les produits de maïs.

Réglementation (CE) No 1881/2006 du 19 décembre 2006 fixant les niveaux maximaux de certains contaminants dans les produits alimentaires.

En µg/kg	Alimentation humaine	ZEA
<b>Céréales (hors maïs)</b>	Brutes	100
	Farine, semoule	75
	Pâtes sèches	-
	Pain, biscuits, pâtisseries, céréales petit déjeuner	50
	Aliment bébé	20

<b>Maïs</b>	<b>Brut</b>	<b>350</b>
	Fraction de mouture <500 microns	300
	Fraction de mouture >500 microns	200
	Céréales petit déjeuner, snacks	100
	Aliment bébé	20
	Maïs destinés à l'amidonnerie voie humide	Dérogation

<i>En µg/kg</i>	Alimentation animale	<b>ZEA</b>
<b>Céréales</b>	Tout céréale et produit à base de céréales (sauf co-produits maïs)	2 000
	Co-produits maïs	3 000
<b>Aliments</b>	Bovins	
	- Veaux de moins de 4 mois	500
	- Vaches laitières	500
	- Autres bovins	-
	Ovins	
	- Agneaux	500
	- Autres ovins	500
Caprins		
- Chevreaux	2 000	
- Autres caprins	2 000	
Porcs		
- Porcelets et cochettes	100	
- Truies et porcs charcutiers	250	
Volailles		
		-
Poissons		-
Equidés, lapins et animaux familiers		-