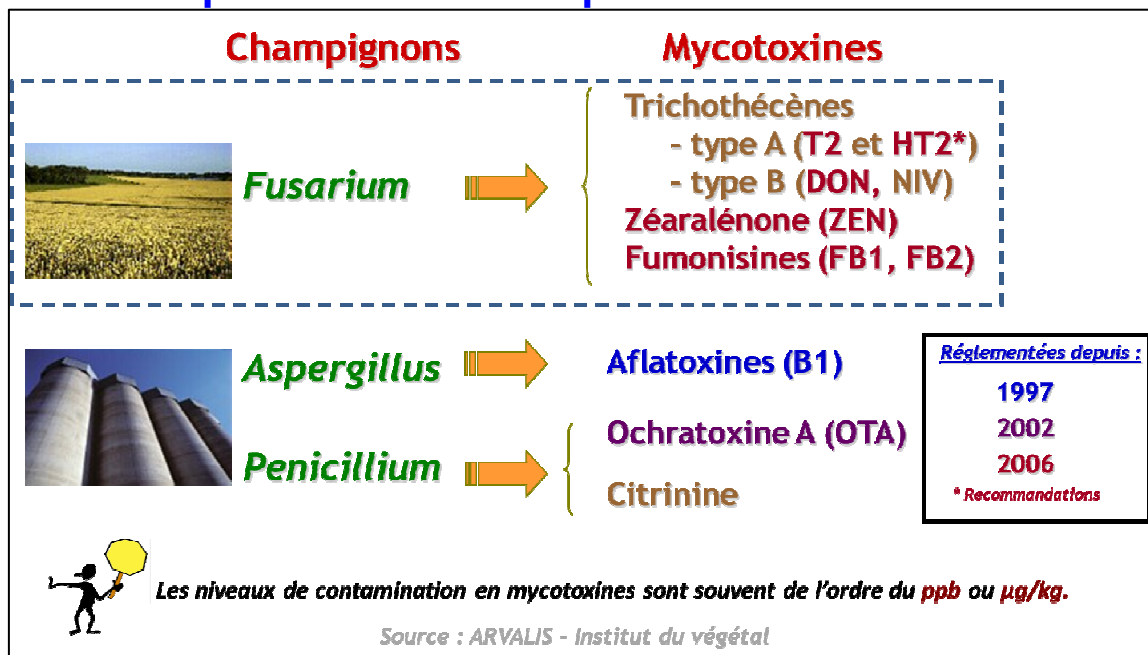


De quoi s'agit-il ?

Les mycotoxines sont des petites molécules très résistantes, contaminants naturels de nombreuses denrées d'origine végétale. Elles sont produites par différentes espèces et certaines souches de champignons microscopiques sur et dans les grain(e)s au champ ou en cours de stockage, dans différentes conditions de température et d'humidité. Cela concerne notamment les céréales et les produits manufacturés issus de ces filières destinés à l'alimentation humaine. Elles sont également présentes dans les grains, fourrages et aliments composés destinés à l'alimentation animale et peuvent être retrouvées dans le lait, les œufs, les viandes ou les abats, si les animaux ont été exposés à une alimentation contaminée par les mycotoxines.

Lorsque les mycotoxines sont produites par des champignons se développant au champ sur la plante, elles sont communément appelées « mycotoxines de champ ». Les « mycotoxines de stockage » produites au cours du stockage dans certaines conditions ne sont pas traitées dans ce manuel.

Mycotoxines produites au champ



Toxicité et effets sur la santé

Généralement thermostables, elles ne sont pas détruites par les procédés habituels de cuisson et de stérilisation. Certaines mycotoxines ont une toxicité aiguë très marquée (exposition unique à une forte dose). Toutefois, en Europe, ce type d'exposition est exceptionnel chez l'homme et concerne plutôt les filières animales. L'exposition répétée à de faibles doses, voire très faibles doses (effets chroniques), est la plus redoutée pour l'être humain, en raison des habitudes alimentaires ainsi que du pouvoir de persistance de ces toxines.

Plus de 300 d'entre elles ont été identifiées, mais seule une trentaine possède des propriétés toxiques réellement préoccupantes pour l'homme ou l'animal et seule une dizaine

contamine fréquemment les denrées alimentaires. Une espèce de champignon peut produire différentes mycotoxines et une mycotoxine peut être produite par plusieurs espèces de champignons : plusieurs toxines peuvent donc se retrouver dans un même aliment.

En raison des structures chimiques très diversifiées des mycotoxines, les effets toxiques induits par ces toxines (ou leurs métabolites) sont variés : cancérigène, mutagène, tératogène, oestrogénique, neurotoxique ou immunotoxique.



Cultures concernées

Blé tendre, blé dur, triticale, avoine, seigle, mais aussi maïs et sorgho.

Perte de rendement de 10 à 15 q/ha.

Aliments contributeurs et exposition du consommateur

D'après l'Etude de l'Alimentation Totale française 2 (EAT 2) menée par l'ANSES sur près de 20 000 produits alimentaires collectés sur l'ensemble du territoire métropolitain, les principaux aliments à base de céréales contributeurs à l'exposition de la population française sont : d'abord le pain et les produits de panification sèche, la pâtisserie, gâteaux et viennoiserie, les biscuits, les pâtes, les céréales pour petit déjeuner et les pizzas et quiches.

Réglementation

La législation de l'Union européenne protège les consommateurs comme suit :

- Établissement de taux maximum pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux pour s'assurer qu'elles ne nuisent pas à la santé humaine ou animale
- Maintien des taux de mycotoxines aussi bas que raisonnablement possible par l'observation des bonnes pratiques en matière d'agriculture, de stockage et de traitement.

Des taux maximum pour les mycotoxines et certains autres contaminants dans les denrées alimentaires sont fixés dans le **règlement (CE) No 1881/2006** et les amendements ultérieurs. Les dispositions sur les modalités de prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse dans le cadre du contrôle officiel des taux de mycotoxines sont définies dans le **règlement (CE) No 401/2006**.