

Nouvelles connaissances sur les facteurs de transfert de contaminants organiques de l'aliment vers le lait : approche « de terrain »

Sophie Bertrand

Institut de l'Élevage/CNIEL - 149, rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12

- mèl : sophie.bertrand@inst-elevage.asso.fr

Résumé

La mise en évidence des effets potentiellement nocifs des produits phytosanitaires constitue une préoccupation importante de la santé publique et fait l'objet de différentes études. Face à ces préoccupations suscitées, des dosages de résidus de ces produits ont été effectués dans différentes denrées alimentaires, notamment le lait dont la consommation ne cesse d'augmenter.

Etant donné l'enjeu posé par les risques de transfert de ces xénobiotiques dans le lait, une étude a été initiée par l'Institut de l'Élevage et le CNIEL (Interprofession Laitière) dans le but de mettre en place un plan de surveillance de résidus de ces produits phytosanitaires dans le lait au niveau national. Parmi les nombreuses substances actives utilisées, une présélection a porté essentiellement sur des produits appliqués sur les cultures destinées à l'alimentation de la vache laitière.

Le premier volet de cette étude a consisté en une synthèse des connaissances bibliographiques sur les mécanismes de transfert des molécules d'une part, et sur les niveaux de contamination des laits retrouvés au niveau Français et mondial d'autre part. Dans un deuxième volet, nous avons réalisé une classification des substances actives à partir des critères d'exposition de la vache laitière, mais aussi des critères de danger relatifs au composé chimique (éléments fournis par la synthèse des connaissances bibliographiques), notamment les facteurs tels que la biodisponibilité, la liposolubilité, la biotransformation des substances.

Le troisième volet expérimental de l'étude a permis de tester la pertinence de cette sélection de molécules grâce à une opération pilote menée sur une dizaine d'élevages laitiers. Cette opération consiste dans un premier temps à effectuer des prélèvements de lait, tout le long de l'année en tenant compte des variations des rations alimentaires de la vache laitière. Dans un deuxième temps, des analyses ont été réalisées auprès d'un laboratoire compétent afin de quantifier les concentrations de ces substances (liste sélectionnée) dans le lait. Les premiers résultats partiels de cette étude montrent bien que les prélèvements effectués sont exempts de contamination et de ce fait ne constitue pas de risque pour le consommateur. Le résultat final constituera une aide à la prise de décision ainsi qu'à la mise en œuvre éventuelle d'un outil de gestion de risque et de recommandations aux bonnes pratiques d'élevage.

Mots clés : lait, produit phytosanitaire, résidu, santé.