

Les ions perchlorate, nouvelles stars de la sécurité des aliments?

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses) propose un plan de surveillance de la présence d'ions perchlorate dans les fruits et légumes, qui pourraient constituer un risque pour la santé humaine, selon un avis publié le 18 novembre.

Daté du 24 octobre, cet avis de l'Anses fait suite à celui publié fin juin par son homologue allemand, l'institut fédéral d'évaluation des risques (BfR). Celui-ci y faisait état de la présence très fréquente d'ions perchlorate dans les légumes feuilles, les légumes fruits et les agrumes, au risque de dépasser la dose journalière tolérable (DJT) [1].

Branle-bas de combat à la Commission européenne, qui a aussitôt fixé une teneur de 0,5 milligrammes par kilo de poids frais dans les fruits et légumes, voire de 0,2 mg/kg pour les agrumes, les légumes racines et tubercules, etc. Ces chiffres demeurent provisoires, en attente d'un avis de l'autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), qui a été saisie à ce sujet. Dans le même temps, les Etats membres devront surveiller la présence des ions perchlorate dans les fruits et légumes.

C'est à ce plan de surveillance, prévu pour 2014, que s'est attaquée l'Anses dans son avis publié le 18 novembre. Se basant sur les données, allemandes ou autres, disponibles à ce jour, l'agence propose de tester 195 échantillons: 35 d'agrumes, 10 de tomates, 20 d'épinards, 20 de courgettes, 30 de salades vertes, 10 de haricots verts, 20 de concombres, 10 de melons, 20 de laits, 10 d'aliments pour nourrissons à base de légumes, 10 d'aliments pour nourrissons à base de fruits.

Raison de la présence du lait dans le plan: il serait à l'origine de 36,8% de l'exposition des enfants aux perchlorates, estime l'Anses. Toujours sur la base des données allemandes, les enfants pourraient ingérer 64% d'ions perchlorate de plus que les adultes, rapporté à leur poids corporel, et sans tenir compte d'autres aliments que les fruits/légumes, le lait ou l'eau.

UNE «PREOCCUPATION EMERGENTE»

Contacté par le *JDSA*, Benjamin Lopez, hydrogéologue au Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM) à Orléans, rappelle que les ions perchlorate, «préoccupation émergente», sont aussi bien d'origine naturelle qu'anthropique. Mais les niveaux de contamination dans certaines eaux destinées à la consommation humaine (EDCH) ne «*pourraient pas être atteints seulement par ceux d'origine naturelle*», estime-t-il.

Quant à ceux émanant d'activités humaines, ils sont notamment retrouvés dans les anciennes munitions, telles que celles qui continuent à joncher la ligne de front de la Première Guerre mondiale (dans le nord-est de la France), et continuent à être utilisés

comme oxydants pour les propulseurs de fusée, ainsi que dans les systèmes de déclenchement des airbags. Autre source probable, le salpêtre chilien utilisé comme engrais, en France, jusque dans les années 1930.

Au niveau sanitaire, les perchlorates inhiberaient la fixation de l'iode par la thyroïde, diminuant ainsi la production des hormones thyroïdiennes. Il existe *«des soupçons quant à un risque de cancer [également de la thyroïde, ndlr], mais ils sont moins avérés»*, ajoute Benjamin Lopez.

Parmi les quelques certitudes, les ions perchlorate *«sont très solubles dans l'eau et se dégradent très difficilement: on pourrait les y retrouver pendant très longtemps»*, dans l'eau comme dans les aliments, estime l'hydrogéologue.

[1] En 2011, le comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) a fixé une DJT temporaire de 10 microgrammes par kilo de poids corporel ($\mu\text{g}/\text{kg}$), tandis que l'Anses a retenu la valeur de 0,7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de poids corporel, en vigueur à l'agence de protection de l'environnement américaine (EPA).

Source : <http://www.journaldelenvironnement.net> (27/11/13)