

Fruits et légumes, le perchlorate sous surveillance

Le perchlorate est un contaminant chimique retrouvé dans l'environnement naturellement mais aussi suite à l'activité humaine. Or, suite à l'utilisation répétée d'engrais naturels et d'eaux d'irrigation contaminées par l'agent contaminant, les perchlorates sont retrouvés à des concentrations importantes dans les fruits et les légumes à feuilles.

De plus, les eaux de nettoyage contenant des substances chlorées représentent aussi une source potentielle de contamination. Suite à une requête de la Commission européenne, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) s'est penchée sur les éventuels effets sur la santé du contaminant dans les aliments, en particulier dans les fruits et légumes.

Elle a dévoilé en ce mois d'octobre les résultats et conclusions de son expertise scientifique.

Pour ce faire, l'Efsa a analysé les résultats de 4731 échantillons prélevés dans des fruits et légumes en provenance de six Etats membres.

Le Groupe scientifique sur les contaminants de la Chaîne alimentaire (Groupe Contam) a alors estimé l'exposition à la fois chronique et à court terme d'après les données issues de la littérature scientifique dans plusieurs matrices alimentaires (jus de fruits, boissons alcoolisées, lait, alimentation infantile et lait maternel).

Le groupe Contam a ainsi fixé une dose journalière tolérable de **0,3 mg / kg** de poids corporelle par jour, sur la base de la fixation de l'iode par la thyroïde chez les adultes en bonne santé.

En effet, les perchlorates auraient tendance à inhiber cette fixation.

Concernant une exposition unique, le groupe scientifique a conclu que perchlorate avait une faible probabilité d'entraîner des effets néfastes sur la santé humaine, y compris pour les groupes de population les plus vulnérables (fœtus et nourrisson) aux concentrations auxquelles il est retrouvé dans les aliments et l'eau. La dose journalière tolérable ne serait pas justifiée dans ce cas.

En revanche, pour les expositions chroniques, le groupe Contam a mis en exergue que l'exposition alimentaire au perchlorate était susceptible d'avoir des effets sur la santé, en particulier chez les jeunes consommateurs présentant une carence en iode.

De plus, il est possible qu'une exposition à court terme au contaminant ait des effets sur les nourrissons allaités et les enfants en bas-âge ayant un faible apport en iode.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Fruits-et-legumes-le-perchlorate-sous-surveillance-25002>
(20/10/2014)