

Contaminants liés aux processus de transformation dans les huiles végétales et les aliments

Les contaminants à base de glycérol générés durant le processus de transformation et présents dans l'huile de palme mais aussi dans d'autres huiles végétales, dans les margarines et dans certains aliments transformés posent des problèmes potentiels de santé pour les consommateurs des tranches d'âge jeunes et, pour les grands consommateurs, dans toutes les tranches d'âge.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a évalué les risques pour la santé publique associés aux substances suivantes : **esters glycidyliques d'acides gras (GE), 3-monochloro-propanol-1,2-diol (3-MCPD) et 2-monochloro-propanol-1,2-diol (2-MCPD)**.

Ces substances se forment pendant la transformation des aliments, en particulier lors du raffinage des huiles végétales à des températures élevées (à 200°C environ).

Les teneurs les plus élevées en GE, ainsi qu'en 3-MCPD et 2-MCPD (y compris leurs esters), ont été trouvées dans les huiles et les graisses de palme, devant d'autres huiles et graisses.

Pour les consommateurs âgés de trois ans et plus, les margarines ainsi que la catégorie « pâtisseries et gâteaux » constituent les principales sources d'exposition à toutes ces substances.

Esters glycidyliques d'acides gras – génotoxiques et cancérigènes

Le groupe d'experts de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) a analysé les informations sur la toxicité du glycidol (composé parent des GE) dans son évaluation des risques associés aux GE, en considérant une conversion complète des esters en glycidol après ingestion.

Le Dr Helle Knutsen, présidente du groupe scientifique CONTAM, a déclaré : « Il existe suffisamment de preuves indiquant que le glycidol est génotoxique et cancérigène, le groupe CONTAM n'a donc pas fixé de seuil de sécurité pour les GE ».

Lorsqu'elle évalue des substances génotoxiques et cancérigènes présentes de façon non-intentionnelle dans la chaîne alimentaire, l'EFSA calcule une « marge d'exposition » des consommateurs. En général, plus la marge d'exposition est élevée, plus le niveau de préoccupation pour les consommateurs est bas.

Le groupe d'experts a conclu que les GE représentaient un danger potentiel pour la santé des tranches d'âge les plus jeunes ayant une exposition moyenne, et la santé des consommateurs de toutes les tranches d'âge présentant une exposition élevée à ce contaminant.

« L'exposition des bébés consommant uniquement des préparations pour nourrissons constitue une inquiétude particulière car elle atteint jusqu'à dix fois le niveau considéré comme peu préoccupant pour la santé publique », a déclaré le Dr Knutsen.

L'examen réalisé par le groupe scientifique a révélé que les niveaux de GE dans les huiles et les graisses de palme avaient néanmoins diminué de moitié entre 2010 et 2015, grâce aux mesures volontaires adoptées par les producteurs. Cette démarche a contribué à une baisse importante de l'exposition des consommateurs à ces substances.

L'exposition au 3-MCPD dépasse le niveau de sécurité ; les données sont insuffisantes en ce qui concerne le 2-MCPD

« Nous avons fixé une dose journalière tolérable (DJT) de 0,8 microgrammes par kilogramme de poids corporel ($\mu\text{g}/\text{kg}$ de poids corporel/jour) pour le 3-MCPD et ses esters d'acides gras en nous fondant sur les éléments de preuve reliant cette substance à des lésions affectant les organes observées dans les essais sur des animaux », a expliqué le Dr Knutsen. Elle a ajouté que « les informations toxicologiques étaient cependant trop limitées pour fixer un seuil de sécurité pour le 2-MCPD. »

Les estimations pour l'exposition moyenne et élevée au 3-MCPD des deux formes pour les tranches d'âge jeunes, y compris les adolescents (jusqu'à l'âge de 18 ans) dépassent la DJT et représentent un danger sanitaire potentiel.

L'huile de palme contribue de façon majeure à l'exposition au 3-MCPD et au 2-MCPD pour la plupart des individus. Les niveaux de 3-MCPD et ses esters d'acides gras dans les huiles végétales n'ont pratiquement pas changé au cours de ces cinq dernières années.

Que se passe-t-il ensuite ?

Cette évaluation informera les gestionnaires du risque de la Commission européenne et des États membres qui sont chargés de réglementer la sécurité des aliments dans l'Union européenne.

Ils se fonderont sur l'avis scientifique de l'EFSA pour réfléchir à la manière de gérer les risques potentiels pour les consommateurs liés à une exposition à ces substances par l'intermédiaire de leur alimentation.

Le groupe scientifique a aussi formulé plusieurs recommandations en vue de poursuivre les recherches afin de combler les lacunes dans les données et d'améliorer les connaissances sur la toxicité de ces substances, en particulier celle du 2-MCPD, et sur l'exposition des consommateurs à ces contaminants par l'intermédiaire de leur alimentation.

Source : <http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/160503a>