

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 7 – Septembre 1999

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1999-0639

Document de synthèse sur les dioxines. Demande d'observations et de renseignements

Document préparé par les Pays-Bas

Commission du Codex alimentarius. Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires. Comité du codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, 31^{ème} session, novembre 1998, n° CX/FAC 99/23, 14 p.

◆ Analyse

Ce document préparé par les Pays-Bas a été présenté au comité du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires et les contaminants en mars 1999. Il avait pour objectif de fournir au comité des informations utiles pour élaborer des limites maximales pour les dioxines et les PCB.

Les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) sont des contaminants que l'on retrouve partout dans l'environnement et les aliments ; on admet que ces substances constituent un risque pour la santé humaine et pour l'environnement du fait de leur toxicité et de leur rémanence. Il faut savoir que le terme dioxine recouvre plusieurs substances qui ne présentent pas le même niveau de toxicité ; en outre, certains PCB présentent une toxicité de type dioxine. L'évaluation des risques liés à ces composés est effectuée sur la base de facteurs d'équivalence toxique (en anglais Toxic Equivalency Factors ou TEF). L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) procède à la réévaluation de ces TEF et de la dose journalière tolérable DJT.

Le document fait une présentation de ces contaminants ; les dioxines se forment lors des processus de combustion, par exemple lors de l'incinération des déchets, elles pénètrent généralement dans l'environnement par émission dans l'atmosphère. Les PCB sont des composés produits commercialement et utilisés pour l'isolation électrique ou dans les fluides hydrauliques.

On estime que 90% de l'exposition humaine provient du régime alimentaire, les aliments d'origine animale constituant la source principale. Le document analyse des données sur la contamination fournies par plusieurs pays : Canada, Finlande, Allemagne, USA, Japon, Danemark,

Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni. Les résultats indiquent un apport journalier moyen de 1 à 3 picogrammes par kg de poids corporel exprimés en équivalent toxique (TEQ), ce qui est dans la fourchette de la dose journalière tolérable recommandée par l'OMS. Les produits de la pêche contribuent pour une part relativement importante à l'apport total en dioxines. Bien entendu, l'exposition à la dioxine varie en fonction de plusieurs facteurs tels que l'origine des produits, les habitudes de consommation, l'âge...

Il fait ensuite le point sur la gestion des risques dans les différents pays, notamment les mesures prises pour limiter les rejets dans l'environnement et les mesures liées à la production d'aliments et à la consommation humaine, par exemple les dispositions relatives à l'alimentation des animaux d'élevage ou la fixation de teneurs limites nationales. Il conclut par un certain nombre de recommandations générales : réduction des émissions de dioxines, réduction de l'utilisation des produits chimiques contenant du chlore, élaboration d'un code d'usages consacré spécialement à la maîtrise des dioxines et des PCB dans les denrées alimentaires, élaboration de limites maximales internationales (Codex) ; enfin, il invite les gouvernements à fournir des données supplémentaires.

Il convient de signaler qu'en France une enquête a été conduite par la DGAL et la DGCCRF en 1998. En croisant les données de consommation alimentaire et les résultats d'analyses obtenues sur un échantillonnage de différentes denrées, on peut évaluer l'exposition théorique aux dioxines pour l'ensemble de la population. Globalement, la situation est comparable à celle des pays cités dans le document Codex ; les valeurs d'exposition sont plutôt plus basses. Ainsi que le précise la Direction Générale de l'Alimentation dans l'éditorial du bulletin « Notre Alimentation » n° 19, cette enquête « montre que la présence des dioxines dans la chaîne alimentaire est un problème lié à la protection de l'environnement ».

Dans le prolongement de cette réflexion, il apparaît nécessaire de disposer de données supplémentaires sur la contamination en dioxines des animaux marins et d'étudier les processus de bioaccumulation de ces composés.

Analyse réalisée par : Loréal H. / IFREMER