

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2009-4993

Avis de l'AFSSA du 17 avril 2009 relatif à la teneur maximale en arsenic inorganique recommandée pour les algues laminaires et aux modalités de consommation de ces algues compte tenu de leur teneur élevée en iode

Avis 2009, p. 1-20



<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2007sa0007.pdf>

● Résumé

Suite à des alertes sanitaires européennes sur des fortes teneurs en arsenic ou en iode dans des *Laminaria digita* séchées, il a été demandé à l'AFSSA de réexaminer la teneur maximale en arsenic minéral recommandée pour les laminaires, et d'évaluer le risque de la consommation des laminaires en tant que légume par rapport aux préconisations de l'AFSSA de 2002 sur la teneur maximale en iode.

- Pour l'arsenic, l'AFSSA conclut que l'apport d'arsenic inorganique par les algues laminaires consommées comme condiments est négligeable par rapport aux autres sources alimentaire. Si les laminaires étaient consommées sous forme de légumes, leur contribution à l'apport en arsenic total et arsenic inorganique devrait être revue.

Dans l'attente de données plus précises relatives à la consommation alimentaire d'algues, la teneur maximale en arsenic inorganique fixée en 1997 à 3 mg/kg de poids sec pour les laminaires peut être conservée. Cette valeur ne doit en aucun cas être dépassée. L'AFSSA recommande qu'un suivi des connaissances soit réalisé sur les effets à faibles doses de l'arsenic inorganique et sur la toxicité de l'arsenic organique.

- Pour l'iode, l'AFSSA estime que la contribution des laminaires consommées uniquement comme condiments aux apports totaux en iode pourrait être supérieure au lait, premier contributeur en iode, et ainsi augmenter les risques de dépassement des limites de sécurité chez les jeunes enfants. La consommation de laminaires n'est pas pertinente pour corriger l'insuffisance légère en iode observée chez la population adulte française. Par conséquent, l'AFSSA estime que les préconisations de 2002 ne peuvent être conservées et recommande qu'un seuil maximal de 2000 mg d'iode par kg de matière sèche soit retenu pour toutes les espèces d'algues alimentaires.

Par ailleurs, l'AFSSA recommande que des données sur l'utilisation des algues en alimentaire soient recueillies pour mieux estimer les apports en iode et en arsenic de la population française.