

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2010-5209

Évaluation de l'opposition nutrition-toxicologie liée à la consommation de produits de la mer dans différentes régions du monde

Comparison of the nutritional-toxicological conflict related to seafood consumption in different regions worldwide

Sioen * I., De Henauw S., Van Camp J., Volatier J.L. and Leblanc J.C.

* Department of Public Health, Ghent University, UZ – 2 Blok A, De Pintelaan 185, B-9000 Ghent, Belgium, Fax: +32.9.332.49.94 ; E-mail : Isabelle.Sioen@UGent.be

Regulatory Toxicology and Pharmacology, 2009, 55 (2), p. 219-228 - *Texte en Anglais*

à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Cet article analyse la consommation mondiale de produits de la mer ainsi que le rapport bénéfices/risques de cette consommation. Une évaluation d'exposition a été réalisée à partir de données de consommation de produits de la mer du Global Environment Monitoring System (GEMS - système global de surveillance de l'environnement), et des données de concentration en nutriments et en contaminants.

Les données ont indiqué que le Japon, la Corée, Madagascar et les Philippines ont la consommation de produits de la mer la plus élevée, suivis des pays nordiques (mer Baltique) et de l'Asie du sud-est. Au Japon, en Corée, à Madagascar, aux Philippines et dans le pays de la mer Baltique, la consommation des poissons de mer pélagiques est forte, par comparaison avec la consommation de poissons d'eau douce, en Asie du sud-est.

Les poissons pélagiques étant les poissons contenant le plus d'acides gras, le Japon, la Corée, Madagascar, les Philippines et les pays de la mer Baltique bénéficient des apports en acides gras oméga 3 et en vitamine D les plus élevés.

L'apport en iode est influencé par la consommation de poissons démersaux, qui est toujours en dessous des recommandations.

Sur le plan toxicologique, les données indiquent qu'aucun des groupes de produits de la mer n'a une concentration moyenne en contaminants supérieure aux limites fixées par l'Union européenne. Mais les résultats prouvent, que dans quelques régions et pour certaines sous-populations sensibles, l'ingestion de contaminants dépasse les valeurs conseillées par les instances internationales.

En revanche, en employant des valeurs moins strictes pertinentes pour les sous-populations non sensibles (proposées par le SACN/COT - Scientific Advisory Committee on Nutrition and the Committee on Toxicology - The United Kingdom), les résultats indiquent que les bénéfices de la consommation de produits de la mer sont supérieurs aux risques.