

Limites maximales des mycotoxines de Fusarium dans l'alimentation humaine

En µg/kg		DON Déoxynivaléol	ZEA Zéaralénone	Fumonisines B1 + B2
Céréales (hors maïs)	Brutes	1250 Blé dur et avoine : 1750	100 100	-
	Farine, semoule	750	75	
	Pâtes sèches	750	-	
	Pain, biscuits, pâtisseries, céréales petit-déjeuner	500	50	
	Aliment bébé	200	20	
Maïs	Brut	1750	350	4000
	Fraction de mouture < 500 µ	1250	300	2000
	Fraction de mouture > 500 µ	750	200	1400
	Céréales petit déjeuner, snacks	500	100	800 Autres aliments destinés à la conso. directe : 1000
	Aliment bébé	200	20	200
	Maïs destiné à l'amidonnerie voie humide	dérogation	dérogation	dérogation

Source: Règlement (CE) n°1881/2006 modifié; Règlement (CE) n°1272/2009 modifié; CODEX STAN 199-1995 Normes Codex pour le blé tendre et le blé dur; Intercéréales, 2014

Opinion répandue...

« On ne sait pas ce que sont les mycotoxines, ni les risques éventuels que cela représente pour la santé... »

Notre analyse

« Les mycotoxines sont des composés naturels souvent très toxiques, libérés par des champignons dans les denrées d'origine végétale qu'ils colonisent. On en trouve ainsi dans les grains, les farines et les tourteaux, dans les légumes, les fruits, les jus ou les vins...

Il existe des centaines de mycotoxines. Beaucoup se rencontrent sur les produits bruts récoltés : on parle alors de mycotoxines « de champ ». D'autres se développent dans les grains en conservation : on les appelle des mycotoxines « de stockage ».

*Certaines mycotoxines font l'objet d'une réglementation européenne qui fixe les teneurs maximales au-dessus desquelles une denrée ne peut pas être mise sur le marché pour l'alimentation humaine. Parmi les plus encadrées se trouvent les mycotoxines de *Fusarium* (déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines B1 et B2).*

Des normes plus élevées que celles fixées pour l'homme sont recommandées pour les grains livrés à l'alimentation animale. »