

Exposition des consommateurs aux mycotoxines

Extrait de la synthèse des résultats de EAT2 publiée par l'ANSES le 21 juin 2011.

Substances	Résultats principaux	Actions correctives ou besoins de recherches
Ochratoxine A, aflatoxines, patuline, nivalénol, fumonisines, zéaralénone	Risque pouvant être écarté pour la population générale	-
Déoxynivalénol (DON) et composés acétylés (15-ac-DON et 3-ac-DON)	Risque ne pouvant être écarté pour certains groupes de consommateurs (adultes et enfants les plus exposés)	Nécessité de poursuivre les efforts pour réduire les expositions alimentaires.
Toxines T-2 et HT-2	Impossible de conclure quant au risque lié à l'exposition alimentaire	Nécessité d'abaisser les limites analytiques

EAT2 est une enquête de l'alimentation totale réalisée sur fonds publics par l'ANSES en 2006-2007 afin de mesurer l'exposition des consommateurs à 445 contaminants potentiels de l'alimentation

Depuis la sortie de EAT2, l'agence européenne EFSA a augmenté la dose journalière tolérable (DJT) du DON et montré que l'exposition actuelle des Européens est acceptable. En revanche, la DJT de T2/HT2 a été abaissée au vu de nouvelles études toxicologiques et de l'exposition du consommateur considérée comme préoccupante

Opinion répandue...

« On ne sait pas ce que sont mycotoxines, ni le risque toxique qu'elles représenteraient pour la population. »

Notre analyse

« Les mycotoxines sont des métabolites secondaires des moisissures qui contaminent les denrées végétales. Certaines d'entre elles sont très toxiques. Elles peuvent persister sur la denrée alimentaire bien après la disparition de la moisissure et résistent à de très fortes températures lors de la cuisson.

L'étude EAT2 a recherché 25 mycotoxines ou substances dérivées de mycotoxines différentes.

Il semble que le niveau de contamination par certaines mycotoxines des denrées alimentaires ou produits finis ait baissé en raison de la mise en œuvre de réglementations nouvelles qui encadrent leur teneur maximale dans les aliments. Pour d'autres cependant, le niveau de contamination reste préoccupant et le risque pour le consommateur ne peut être exclu.

Il est essentiel de reconduire des enquêtes périodiques sur l'exposition de la population à ce type de substances car l'importance de leur présence dans les aliments est fortement influencée par les conditions climatiques de la campagne de production. »