Pesticides et additifs : moins risqués que les mycotoxines ?

Published on February 28, 2020

Alexia Dayet
Ingénieure Agronome || AGORAGRO

1 article ✓ Following

Temps de lecture : 4 min – 28/02/2020

AGORAGRO - Entretien avec Dominique Parent-Massin

*Quand on écoute les médias, on entend beaucoup parler de **pesticides** et de la **peur d'en retrouver** dans nos aliments. Cette peur est-elle **rationnelle** ? Et si les **toxines naturelles**, souvent mal évaluées, étaient finalement **plus risquées** ? Le débat public se trompe-il de cible ? Telle-est l'interrogation de Dominique Parent-Massin. Lors d'un entretien avec **Agoragro**, elle revient sur cette question et sur le **fonctionnement des agences de santé** et des **analyses toxicologiques**.*

***Dominique Parent-Massin** est Professeure honoraire des Universités en **toxicologie alimentaire**. Au cours de sa carrière, elle a apporté son expertise dans les **Agences de Santé Publique françaises et européennes**, principalement sur l'évaluation des risques pour le consommateur de nombreux additifs et des mycotoxines.*

« J'ai beaucoup de mal à comprendre pourquoi le consommateur a peur des résidus de pesticides alors qu'ils sont parfaitement évalués, mais que les toxines naturelles sont inconnues. » - DPM

Post successful. View now

Toxines alimentaires, on ferme les yeux ? - Dominique Parent-Massin

Messaging

1 of 2

Les toxines naturelles, qu'est-ce que c'est ?

Les **contaminants alimentaires** peuvent être d'origines **anthropiques**, comme les pesticides ou les additifs alimentaires, largement plébiscités par les médias. Les contaminations accidentelles ou chroniques, d'origine **bactérienne** ou encore des **polluants persistants** comme les PCB (polychlorobiphényles), les furanes, les métaux lourds, sont abordées de façon ponctuelle… Toutefois, il existe une autre catégorie de contaminants : **les mycotoxines**.

Certains **champignons pathogènes**, naturellement présents dans les récoltes et principalement dans les céréales, produisent ces toxines naturelles. Ces molécules peuvent subsister même si le pathogène a disparu et sont indétectables à l'œil nu. De plus, elles sont thermostables et ne sont pas détruites lors de la cuisson des aliments. Par leur faible poids moléculaire, elles sont stables à la lumière, à la chaleur, dans le temps, inodores et incolores. Dans bien des cas, elles sont toxiques pour l'homme. **Ainsi, une céréale contaminée par les mycotoxines peut présenter des risques sanitaires potentiels pour l'homme.**

Pourquoi sont-elles oubliées des études sanitaires ?

Les mycotoxines sont maintenues à des niveaux acceptables en agissant sur la présence du champignon, par exemple par l'utilisation de fongicides. Or dans un contexte de réduction des intrants, une recrudescence des contaminations fongiques et des mycotoxines peut être observée. Dans la mesure du possible, les toxines naturelles, comme les fongicides, sont soumises à une **évaluation des risques** pour le consommateur. Et selon Dominique Parent-Massin, le problème est le **manque d'études toxicologiques disponibles pour les mycotoxines.**

> *« Pour les toxines, on fait des évaluations du risque qui sont beaucoup moins bonnes que pour les produits dans les substances réglementées, et ça ne se sait pas ! » - DPM*

Alors pourquoi n'y a-t-il pas plus d'études « bien faites » pour évaluer la toxicité de ces molécules ? La principale difficulté fut avant tout **technologique** avec le développement d'outils de quantification précis à des coûts acceptables. Aujourd'hui, la barrière est le manque de fonds : **peu de financements publics, et les études coûtent cher !** À la différence des médicaments et des pesticides, il n'y a **pas d'intérêt économique** à étudier la dangerosité des toxines. Les études toxicologiques sont obligatoires avant la mise sur le marché des molécules commerciales. Leur dangerosité est connue et les risques encourus sont évalués, alors que les toxines naturelles sont difficiles à cerner. **Aujourd'hui, il reste de nombreuses mycotoxines pour lesquelles aucune limite n'est fixée dans l'aliment, faute d'études permettant d'établir une dose toxique.**

Post successful. View now

Messaging 1 of 2

« Les toxines ne demandent pas l'autorisation pour être présentes sur les animaux/végétaux, et aucun industriel ne veut payer des études toxicologiques là-dessus. » - DPM

Alors, c'est dangereux ou c'est risqué ?

"Ce n'est pas parce qu'il y a résidus, qu'il y a risque !" - DPM

Aucun texte alternatif pour cette image

Pour appuyer son discours, Dominique Parent-Massin a fortement insisté sur la distinction entre **danger** et **risque**.

Le **risque** est la **probabilité que survienne un effet indésirable** sur la santé à la suite de l'absorption d'une denrée alimentaire présentant un danger. En toxicologie alimentaire, le **danger** désigne l'**effet toxique potentiel d'une substance**, et le risque la probabilité d'être exposé à cette substance à une dose où elle est toxique. Il y a ainsi une notion d'**exposition** qui intervient dans la définition.

Le travail des agences de santé (ANSES, EFSA...) consiste à évaluer les **doses non-toxiques de ces produits** et à vérifier que celles-ci ne soient pas dépassées dans nos aliments, pour éliminer le risque. Nous avons également abordé ce sujet avec DPM, qui fera l'objet d'un autre article.

(Oui... encore de la lecture... Mais il s'en est dit des choses pendant l'entretien!)

Et si vous êtes arrivés au bout de l'article... L'Agora est ouverte !

*Retrouvez l'**intégralité de la discussion sur YouTube** et sur vos **plateformes de podcasts favoris**. N'hésitez pas à faire parler votre esprit critique, à commenter et à débattre, **un nouvel article est prévu à partir de vos nouvelles questions, de vos nouvelles sources**... Pour aller plus loin ensemble, **l'Agora est ouverte !***

Aucun texte alternatif pour cette image

Sources :

- Toxines alimentaires, on ferme les yeux ? Dominique Parent-Massin - AGORAGRO - 02/02/2020

Post successful. View now

Messaging 1 of 2

- Santé des céréales, santé humaine - Séance plénière Académie d'Agriculture de France - 22/01/2020
- Contaminants naturels des végétaux : sécurité alimentaire et gestion du risque - Marc Delos, Michel Dron, Isabelle Oswald, Dominique Parent-Massin - 25/01/2019
- Comment les additifs alimentaires sont autorisés ? Danger et risques réels vs perçus pour la santé - Quoi dans mon assiette ? - 29/04/2019

Report this

Published by

Alexia Dayet
Engineer in Agronomy || AGORAGRO
Published • 1w

1 article ✓ Following

Un premier article pour Agoragro ! Pesticides et additifs : moins risqués que les mycotoxines ?

❓Quand on écoute les #médias, on entend beaucoup parler de #pesticides et de la peur d'en retrouver dans nos aliments. Cette peur est-elle rationnelle ? Et si les #toxines naturelles, souvent mal évaluées, étaient finalement plus risquées ? Le débat public se trompe-il de cible ? Telle-est l'interrogation de Dominique Parent-Massin. Lors d'un entretien avec #Agoragro, elle revient sur cette question et sur le fonctionnement des agences de santé et des analyses toxicologiques.

@AcademieAgri

#alimentation #agriculture #bio #agriculturebiologique #danger #risque #toxines #toxinesnaturelles #pesticides #additifs #mycotoxines #cancer #académiedagriculture #AAF #santé #champignons #aflatoxines

Like Comment Share 10

Reactions

0 Comments

Add a comment...

Alexia Dayet
Ingénieure Agronome || AGORAGRO

✓ Following

Post successful. View now

Messaging 1 of 2