

TOXICITÉ ET PRODUITS VÉGÉTAUX : NOUVEAUX USAGES ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

par Gérard **Pascal**¹

La mode est à la « naturalité » de notre alimentation. Le caractère naturel, difficile à définir d'ailleurs, n'est pas un gage d'innocuité. Je ferai appel à deux souvenirs personnels glanés au cours de plus de trente ans d'évaluation de risques sanitaires :

- Le premier concerne un avis de comité scientifique de l'alimentation humaine de l'Union européenne de 1987 dans lequel l'attention est attirée sur les risques potentiels de l'utilisation de colorants « naturels » en substitution de colorants de synthèse et sur la nécessité d'une évaluation de risque des premiers, comparable à celle dont ont été l'objet les seconds ;
- le second a trait à ma seule expérience de mise en évidence d'un risque toxique lié à des OGM, celui du à des glucosinolates naturellement présents dans le colza, en plus grande quantité dans le colza GT73 génétiquement modifié que dans la variété parentale, différence non due à la transformation génétique, mais à une erreur d'échantillonnage.

Plus récemment, la question du risque encouru dans l'est de la France et en Allemagne par les consommateurs de produits renfermant des quantités importantes de cannelle dans des pâtisseries ou du vin chaud dans la période de Noël /jour de l'an, a été posée à l'autorité européenne de sécurité alimentaire (AESA). La présence de coumarine dans la cannelle peut entraîner une toxicité hépatique chez certains individus sensibles en raison de leurs particularités métaboliques ; une exposition de courte durée à ces quantités importantes n'a cependant pas été considérée, après expertise, comme justifiant un changement de réglementation, changement qui se serait imposé en cas d'exposition régulière.

La question des toxiques naturellement présents dans les végétaux est d'actualité ; nos collègues des pays nordiques viennent de publier, en 2005, un remarquable rapport sur l'évaluation et la gestion du risque des plantes proposées comme nouveaux aliments. L'AESA vient d'établir un compendium consacré à ce sujet. Plus récemment encore, l'AFSSA en France s'est préoccupée des risques potentiels des compléments alimentaires, en particulier de ceux à base d'extraits de plantes et a lancé un dispositif national de vigilance fin octobre 2009.

Tout ceci justifie que notre compagnie approfondisse la question de la toxicité des produits végétaux et le programme qui vous est proposé et la qualité des intervenants devrait répondre à vos attentes.

¹ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, directeur scientifique honoraire pour la nutrition humaine et la sécurité alimentaire, directeur de recherche honoraire de l'Institut national de la recherche agronomique. **C.R.Acad. Agric. Fr., 2009, 95, n°5. Séance du 9 décembre 2009.**