

Acrylamide : la Belgique demande plus de sévérité

CONSOMMATION La substance potentiellement cancérigène se forme lors de la cuisson

- ▶ La Commission européenne a déposé un projet pour en abaisser les taux.
- ▶ La Belgique veut un texte plus contraignant pour l'industrie.

Les gourmands en savent quelque chose : les frites, les biscuits, les céréales ou le pain, c'est meilleur quand c'est un peu brun et que ça croustille sous la dent. Mais comme souvent, ce qui est bon pour les papilles l'est souvent nettement moins pour la santé. C'est le cas de ces aliments riches en amidon (mais aussi du café) qui caramélisent lorsqu'ils sont cuits ou frits à haute température : ils gagnent en saveur, mais au prix du développement d'une substance chimie appelée « acrylamide » (lire ci-contre). Or cette dernière est fortement soupçonnée d'être génotoxique et oncogène. C'est en tout cas prouvé chez l'animal. Et chez l'homme ? « Les éléments probants » qui le démontreraient sont « actuellement limités et non concluants », affirmait l'an dernier l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA). La présence de l'acrylamide n'en représente pas moins « une préoccupation de santé publique », notamment pour les enfants, expliquait l'EFSA.

Volontarisme insuffisant

Dès le milieu des années 2000, la Commission européenne a proclamé sa volonté d'abaisser le niveau d'ingestion d'acrylamide par les consommateurs de l'Union. Dans un premier temps, elle a donc encouragé l'industrie agroalimentaire à mettre sur pied un code des bonnes pratiques afin de modifier notamment ses processus de cuisson pour limiter la présence d'acrylamide dans les produits préparés. Une approche volontariste qui s'est toutefois révélée insuffisante : les relevés annuels de taux d'acrylamide dans les catégories de produits les plus touchés réalisés par l'EFSA sur base des informations fournies par les Etats membres n'ont pas permis de constater une diminution significative de la présence de la substance dans les aliments.

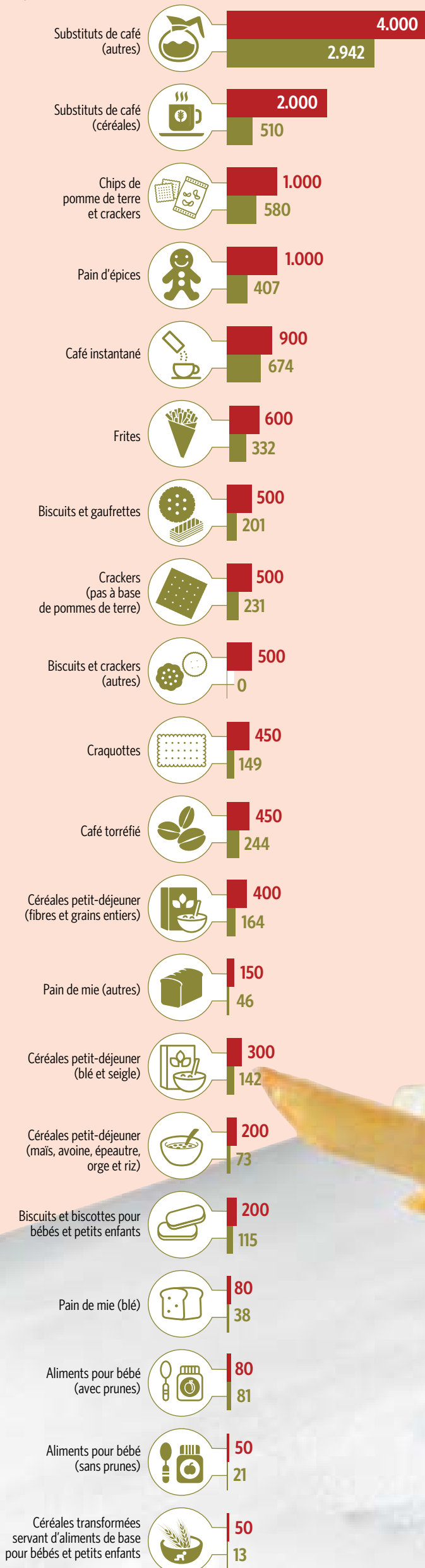
Au mois d'août dernier, la Direction générale de la Santé de la Commission a donc pris une nouvelle initiative pour réduire l'acrylamide dans la nourriture. Une proposition de réglementation sur laquelle les 28 doivent se prononcer (à majorité qualifiée via la procédure dite « de comitologie ») à la fin du mois de novembre.

Bonne nouvelle ? Oui sur le principe, juge Floriana Cimmarusti, secrétaire générale de l'organisation non gouvernementale Safe. Mais en pratique, « la législation proposée par la Commission ne fera pas baisser la présence d'acrylamide », assure-t-elle. D'abord parce que la Commission n'a pas fixé des valeurs maximales à ne pas dépasser par l'industrie, mais de simples « valeurs indicatives » non-contraignantes. D'autant, regrette l'ONG, que l'exécutif européen s'est visiblement contenté de reproduire les valeurs qu'elle avait

Les taux d'acrylamide dans certains aliments

■ Proposition de « valeurs indicatives » de la Commission européenne (en µg/kg*)
■ Valeurs mesurées par les Etats membres (en µg/kg)

(*) µg/kg = microgrammes par kilogramme



LE SOIR - 18/10/16 - Source : Changing Markets, EFSA

déjà publiées, à titre de recommandation, en 2011. « Cela n'a pas de sens au regard de l'objectif affiché d'abaisser les niveaux d'acrylamide », constate Floriana Cimmarusti. Qui plus est, ajoute la secrétaire générale, les valeurs proposées par la Commission sont supérieures aux niveaux réellement constatés (voir l'infographie ci-contre), ce qui les rend de facto inopérantes pour forcer une diminution de la présence d'acrylamide. Pire, cela pourrait inciter les industriels à relâcher la bride. Dernière critique : si le projet de règlement rend « obligatoire » le code de conduite développé par l'industrie, « il ne définit pas clairement le contrôle par les Etats membres », déplore encore Floriana Cimmarusti.

Borsus et De Block unis

Du côté des fabricants, on dément avoir dicté l'agenda de la Commission, comme le laissent entendre les opposants au projet. « Beaucoup de facteurs environnementaux influencent la formation d'acrylamide », ajoute Nicholas Courant, porte-parole de la Fédération belge de l'industrie agroalimentaire (Fevia). Cela va des conditions de culture des matières premières au stockage, en passant par la cuisson. On constate qu'il peut y avoir de très grandes disparités entre les taux relevés au fil d'une année. Cela veut dire qu'il ne suffit pas de prendre une mesure pour les faire baisser. Sans surprise, l'industrie est donc heureuse du fait que la proposition de la Commission s'appuie sur son code de bonnes pratiques. « Il faut contrôler que les entreprises l'utilisent, ajoute Nicholas Courant. En privilégiant les procédures d'auto-

contrôle, un peu comme dans le cadre de l'Afsca en Belgique. Puis voir l'évolution des niveaux relevés et réagir en fonction. »

Pas satisfaisant pour Floriana Cimmarusti. « L'auto-contrôle, c'est de la blague », affirme-t-elle. Avec deux autres ONG, Safe a donc écrit au commissaire européen à la Santé et à la Sécurité alimentaire, le Lituanien Vytenis Andriukaitis, pour lui demander d'abaisser drastiquement les niveaux maximums autorisés d'acrylamide et d'organiser une véritable procédure de contrôle. Mais ces associations veulent croire que les Etats membres eux-mêmes pourront encore forcer un renforcement de la réglementation. Le Danemark, par exemple, qui a déjà mis en œuvre sa propre législation anti-acrylamide, avec des seuils plus sévères que ceux proposés par la Commission, a déjà annoncé qu'il n'était pas satisfait de la proposition.

Et la Belgique ? Chez nous, la compétence est partagée par deux ministres : Willy Borsus (MR) pour la sécurité alimentaire et Maggie De Block (OpenVLD) pour la santé. Sollicités par nos soins, ils ont tenu à réagir conjointement pour rejeter le texte de la Commission. « La problématique de l'acrylamide est connue depuis longtemps, de nombreux monitorings ont été réalisés sur cette substance, constatent les ministres belges. L'EFSA a, dans son avis de 2015, relevé le caractère cancérigène de l'acrylamide et établi un risque potentiel pour la santé. L'approche choisie par la Commission est très trop favorable aux secteurs et pas assez respectueuse du principe de précaution. Si les mesures proposées peuvent être intéressantes, elles

CHIMIE DE LA CUISINE

Haro sur les frites trop brunes

L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement dans les aliments riches en amidon au cours de la cuisson à haute température au quotidien (friture, cuisson au four, rôtissage), mais aussi dans la transformation industrielle (cuisson à plus de 120 °C et faible humidité). C'est ce que les chimistes de la cuisine appellent la réaction de Maillard. Elle donne une croûte dorée et goûteuse. L'acrylamide se forme à partir des sucres et des acides aminés présents dans les aliments. Quand il est digéré, il se transforme notamment en glycidamide, qui est la cause la plus probable des mutations génétiques et des tumeurs observées dans les études sur les animaux. Selon l'EFSA, l'acrylamide étant présent dans un grand nombre d'aliments, il est potentiellement dangereux pour tous les consommateurs, et en particulier pour les enfants (proportionnellement à leur poids corporel).

B. P.

ne seront efficaces que si on fixe des limites maximales en acrylamide dans les denrées et pas des valeurs indicatives qui ne permettent pas aux autorités de contrôler de prendre des mesures efficaces contre les dépassements. » Pour Willy Borsus et Maggie De Block, la conclusion est donc claire : « En l'état actuel de la situation, la Belgique n'a pas l'intention de supporter cette proposition, elle n'est pas acceptable, car à nos yeux elle ne protège pas assez le consommateur. » ■

BERNARD PADOAN



© CARDON