



Acrylamide dans les aliments: prise de position de bio-familia du 5.6.02

Contexte

L'administration suédoise de la sécurité alimentaire (NFA) a attiré l'attention sur un risque sanitaire inconnu jusqu'alors. Ce n'est que très récemment que l'acrylamide a été découvert dans l'alimentation. Le risque semble exister depuis des générations déjà, c'est-à-dire depuis que les humains réchauffent des aliments. Le fait est que lors de chaque processus de cuisson (cuisson au four, friture, rôtissage, grillade, torréfaction...), des substances nocives peuvent se former (également dans les aliments quotidiens comme le pain, les röstis, les pommes de terre sautées, le café). L'acrylamide apparaît surtout lorsqu'on grille des aliments contenant des glucides. En général, cela touche les processus industriels et la préparation de repas à la maison. Jusqu'à maintenant, rien n'indique que le risque ait augmenté au cours des dernières années. Il s'agit d'un risque nouvellement découvert, et non pas d'un nouveau risque (source: Office fédéral de la santé publique).

Sur la base des connaissances issues d'expérimentations sur des animaux, l'acrylamide peut être classifié comme potentiellement cancérigène pour les humains. Lors d'expérimentations animales, les premières tumeurs sont apparues dès 2 mg par kilo de masse corporelle. Il serait objectivement illusoire de tirer un pronostic théorique des maladies cancéreuses sur la base d'estimations et cela serait insuffisamment étayé, pour cause de données issues de l'expérimentation sur des animaux. Une estimation assez précise de l'absorption quotidienne est actuellement impossible. Des extrapolations concluent à un apport d'env. 0,1 mg par personne et par jour (condensé de toutes les sources).

Pour l'instant, il n'est pas possible de citer les aliments principalement concernés, puisqu'ils ne sont sûrement pas encore tous connus. En Suède, de l'acrylamide a été trouvé dans des chips de pommes de terre (1,2 mg / kg), des frites (0,45 mg / kg), des biscuits (0,41 mg / kg), des biscottes/céréales de petit-déjeuner (0,16 mg / kg) ainsi que du pain blanc et d'autres pâtisseries (0,05 mg / kg). Aujourd'hui encore, l'état des connaissances quant à ce problème est insuffisant. Bien qu'il existe des résultats d'analyses et qu'ils ont contribué à l'insécurité, il n'existe pour le moment aucune méthode d'analyses validée (= contrôlée). Un essai est actuellement mené dans les laboratoires Suisses afin d'améliorer la qualité des résultats d'analyses. L'Office fédéral de la santé publique coordonne un groupe de travail dans le but de remédier aux lacunes de connaissance.

Mesures de bio-familia SA

Tout en sachant que les analyses ne sont pas encore au point, nous avons envoyé tous les groupes d'aliments dans un laboratoire pour en déterminer le taux d'acrylamide. En collaboration étroite avec les autorités et les organes spécialisés, nous voulons contribuer à la sécurité des consommateurs-trices et à ce que nos produits continuent à mériter la confiance.

Recommandation

Il s'agit de veiller à ce que le problème ne soit pas considéré hors contexte. L'adoption de changements à la va-vite dans le domaine alimentaire pour éviter l'acrylamide pourrait être à l'origine d'autres risques sanitaires, éventuellement plus importants. C'est pourquoi, à ce jour, seul l'observation d'une alimentation variée et équilibrée peut être recommandée.

bio-familia SA

Dr H.P.Binz
Directeur

M.Schwyn
Responsable de la gestion de la qualité

Acrylamide dans les aliments: analyses de bio-familia

Tout en sachant que les analyses ne sont pas encore au point, nous avons envoyé tous les groupes d'aliments (voir prise de position du 5.6.02, page 2) dans un laboratoire afin de déterminer leur taux d'acrylamide. Bien qu'il n'existe pas de méthode de détection de l'acrylamide reconnue à l'échelle internationale, un laboratoire Suisse renommé a développé un procédé pouvant être qualifié de sûr, en l'état actuel des connaissances.

Les résultats d'analyse de nos produits sont très réjouissants. Comme l'indique le tableau ci-dessous, aucun des aliments analysés n'a révélé la présence d'acrylamide.

Les résultats des analyses sont indiqués dans le tableau:

Groupe de produits / produit	Résultat	Méthode
Müesli en flocons • Art.15121 du 3.6.02 • Art.15325 du 17.5.02	< 0.05 mg/kg** < 0.05 mg/kg**	SAV M 356 SAV M 356
Müesli croquant • Art. 15094 du 4.6.02 • Art. 15298 du 23.5.02	< 0.05 mg/kg** < 0.05 mg/kg**	SAV M 356 SAV M 356
Müesli croquant avec fruits • Art.15105 du 23.5.02	< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
**: < 0.05 mg/kg signifie que rien n'a été trouvé, c-à-d que les valeurs sont inférieures à la limite de détermination.		