

Maisons-Alfort, le 9 septembre 2005

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant deux projets d'arrêtés relatifs à la teneur maximale en chlordécone que doivent présenter certaines denrées d'origine végétale et d'origine animale pour être reconnues propres à la consommation humaine

LA DIRECTRICE GENERALE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 septembre 2005 par :

- la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis concernant un projet d'arrêté relatif à la teneur maximale en chlordécone que doivent présenter certaines denrées d'origine végétale pour être reconnues propres à la consommation humaine et
- la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis concernant un projet d'arrêté relatif à la teneur maximale en chlordécone que doivent présenter certaines denrées d'origine animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

Considérant l'avis du 10 décembre 2003 proposant deux valeurs toxicologiques de référence (VTR) pour le chlordécone :

- une limite tolérable d'exposition répétée chronique de 0,5 µg/kg p.c./et
- une limite d'exposition aiguë de 10 µg/kg p.c./j ;

Considérant que les résultats de l'étude¹ de l'Afssa "Première estimation de l'exposition alimentaire de la population martiniquaise au chlordécone", fondée sur les données de contamination et de consommation disponibles, ont mis en évidence l'intérêt, en terme de santé publique, de proposer des approches ciblées de réduction de l'exposition alimentaire au chlordécone des populations guadeloupéenne et martiniquaise, à travers des propositions de limites maximales de contamination et des préconisations provisoires pour l'autoconsommation ;

Considérant que cette étude a notamment permis, à partir de différents scénarios d'exposition, d'identifier une liste d'aliments d'origine végétale - carotte, concombre, dachine, igname, melon, patate douce, tomate - et d'origine animale - chair de poulet - significativement contributeurs à l'exposition chronique au chlordécone, pour lesquels il conviendrait d'établir une limite maximale de 50 à 100 µg/kg de poids frais pour éviter que les consommateurs les plus réguliers de ces aliments ne soient dans une zone d'incertitude en matière de risque ;

Considérant que, pour les autres aliments contributeurs plus occasionnels, voire exceptionnels, à l'exposition au chlordécone, la fixation d'une limite maximale de 200 µg/kg de poids frais permettrait d'éviter des dépassements accidentels de la valeur toxicologique de référence aiguë pour les adultes comme pour les enfants et les enfants en bas âge ;

Considérant cependant que l'acquisition de nouvelles données, notamment à partir d'études en cours est susceptible de conduire à revoir les limites maximales pour les principaux aliments contributeurs au regard de nouvelles simulations d'estimation de l'exposition ;

¹ Première estimation de l'exposition alimentaire de la population martiniquaise au chlordécone. Propositions de limites maximales provisoires de contamination dans les principaux aliments vecteurs. Rapport AFSSA-PASER 2005-187, 31 août 2005.

L'agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que des teneurs maximales en chlordécone dans certaines denrées d'origine végétale et animale figurant dans les deux projets d'arrêtés, de 50 µg/kg de poids frais pour la liste d'aliments les plus contributeurs et 200 µg/kg de poids frais pour les autres aliments répond aux recommandations formulées par l'agence et émet, en conséquence un avis favorable sur ces deux projets d'arrêtés.

Pascale BRIAND