

14/07/2010



## L'ingestion de dioxines en Belgique baisse pour atteindre un niveau inoffensif

Au travers de notre alimentation, notre organisme assimile quotidiennement une certaine quantité de dioxines. Le SPF Santé publique a commandité une étude pour vérifier de quelles quantités il s'agit précisément. Les résultats s'avèrent rassurants : ces dernières années, la quantité de dioxine que nous ingérons a fortement baissé pour se situer à présent à un niveau en-deçà des normes de sécurité en matière de santé.

Cette étude a été confiée à l'Institut scientifique de Santé publique et repose sur les données de l'Enquête nationale de consommation alimentaire (2004) ainsi que sur les mesures de 38 échantillons représentatifs provenant de 486 denrées alimentaires de supermarchés en 2008 (« HRGC – HRMS », ou chromatographie gazeuse en haute résolution / spectrométrie de masse en haute résolution). Un couplage de ces deux ensembles de données permet de procéder à une estimation la quantité de dioxines ingérées quotidiennement par la population belge au travers de la nourriture (polychlorodibenzodioxines, polychlorodibenzofuranes et PCB de type dioxine). Cette estimation ne tient donc pas compte des œufs de particuliers et peut donner une sous-estimation sur ce plan : en effet, une étude belge précédente, publiée en 2009, a montré que ces œufs sont généralement contaminés.

Pour 2008, l'ingestion journalière moyenne est estimée à 0,72 picogrammes en quantité d'équivalents toxiques par kilo de masse corporelle. Pour l'ensemble de la population adulte belge (> 15 ans) comprise dans l'Enquête alimentaire, l'ingestion est même largement inférieure à la limite admissible de 14 picogrammes en quantité d'équivalents toxiques (TEQ) par kilo de masse corporelle par semaine (ce qui équivaut à 2 pg TEQ par kg de masse corporelle par jour). Cette norme a été définie par le Comité scientifique de l'alimentation humaine de l'UE.

Les dioxines contenues dans la matière grasse laitière représentent près de la moitié du total ingéré (principalement sous la forme de fromage et de beurre), celles contenues dans la viande représentent 22% (principalement le bœuf). Les apports du poisson et des produits de la pêche correspondent en moyenne 18% (principalement le saumon, le hareng et les crustacés), car la consommation de poisson est peu élevée en Belgique. En moyenne, les PCB de type dioxine représentent 61 % de l'apport, le reste provenant des dioxines et des furanes.

L'estimation de l'ingestion fournit aux pouvoirs publics un reflet plus actuel de la situation dans notre pays. A l'heure actuelle, les estimations d'ingestion publiées en 2002 par les universités de Gand et Liège ne sont manifestement plus à jour. D'après les estimations de l'époque, le consommateur belge moyen dépassait légèrement l'ingestion admissible.



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,  
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

Les teneurs en dioxine du lait et de la viande ont baissé avec le temps, résultant probablement des nombreuses mesures de réduction qui ont été prises, parmi lesquels outre les mesures-source, l'on trouve notamment la normalisation et le contrôle des dioxines et des PCB dans la nourriture pour animaux et les denrées alimentaires.