

Consommation d'acide benzoïque par la population belge

L'acide benzoïqueⁱ est une substance qui en raison de ses propriétés antimicrobiennes est utilisée comme conservateur dans les aliments pour empêcher les contaminations et le pourrissement. Elle n'est autorisée que dans certains groupes d'aliments et fait en outre l'objet de teneurs maximales.

Chaque État membre de l'UE est responsable de vérifier régulièrement si la consommation d'acide benzoïque par sa propre population ne dépasse pas la dose journalière admissible (DJA). Nos habitudes alimentaires ne sont pas les seules à changer; la composition des denrées alimentaires, par exemple, l'utilisation d'additifs, peut elle aussi se modifier.

L'Institut scientifique de santé publique (ISP) a mené cette étude de consommation à la demande du SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement (DG Animaux, Végétaux et Alimentation).

L'étude de la consommation d'acide benzoïque par la population belge comportait deux volets importants. Pour la première estimation de consommation, les données de consommation provenant de l'enquête belge de consommation alimentaire de 2004 ont été agrégées aux teneurs maximales fixées par la réglementation européenne. Il en est résulté que la consommation d'acide benzoïque du Belge moyen s'élève à 32 % de la DJA.

Ensuite, la consommation a été évaluée en analysant la composition et l'étiquetage de denrées alimentaires présentes sur le marché belge (2007) et en combinant les données moyennes de mesure avec les données de consommation provenant de l'enquête belge de consommation alimentaire de 2004. En outre, des denrées alimentaires susceptibles de contenir de l'acide benzoïque sans y avoir été sciemment ajouté ont été analysées. En vue d'une estimation réelle de la consommation, il faut en effet tenir compte de la quantité totale ingérée provenant de l'ensemble des denrées alimentaires. Cette seconde estimation a révélé une consommation de 25 % de la DJA pour le Belge moyen.

Le coca et d'autres boissons rafraîchissantes contribuent le plus à la quantité absorbée. Seuls les consommateurs qui boivent des quantités relativement importantes de sodas peuvent approcher la DJA. Des teneurs assez élevées, mais autorisées peuvent être présentes dans certaines sauces allégées et dans des salades préparées (à tartiner). Des teneurs basses, qui ne s'avèrent pas importantes au regard de la quantité totale ingérée, se retrouvent dans le yaourt, le beurre et le fromage. Dans ces aliments, l'acide benzoïque n'a pas été ajouté, mais sa présence est détectable.

Les résultats de l'étude ont été publiés dans la littérature scientifique :

Vandevijvere, S., Andjelkovic, M, De Wil, M., Vinkx, C., Huybrechts, I, Van Loco, J., Van Oyen, H. and Goeyens, L. 2009. *Estimate of intake of benzoic acid in the Belgian adult population*. Food Add Contam, Part A, 26(7) : 958-68.

ⁱ E210 acide benzoïque, E211 benzoate de sodium, E212 benzoate de potassium et E213 benzoate de calcium.