

Consommation de sulfites par la population belge

Le sulfite¹ est utilisé comme antioxydant et conservateur dans l'alimentation : il peut prévenir la coloration brunâtre des fruits et pommes de terre transformés et maintient les micro-organismes sous contrôle. L'autorisation d'utiliser des sulfites est limitée à un certain nombre de groupes d'aliments, et des teneurs maximales sont fixées.

Chez certaines personnes, le sulfite peut provoquer des problèmes d'intolérance. C'est la raison pour laquelle, l'étiquette doit toujours indiquer si une denrée alimentaire contient des sulfites. C'est également le cas si aucune liste d'ingrédients n'est obligatoire, comme pour le vin.

Chaque État membre de l'UE est responsable de vérifier régulièrement si la consommation de sulfites 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 de sulfites 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 de sulfites fixées par la réglementation européenne. Il en est résulté que la consommation de sulfites du Belge moyen s'élève à 49 % de la DJA.

Ensuite, la consommation a également été évaluée sur la base de l'analyse de denrées alimentaires présentes sur le marché belge. Des données de mesure moyennes pour la bière et les produits de la pomme de terre (2007) ont été utilisées, avec des concentrations moyennes de sulfites dans d'autres denrées alimentaires obtenues lors de contrôles réalisés entre 2004 et 2006. Pour les groupes d'aliments pour lesquelles aucune donnée de mesure n'était disponible, des teneurs maximales ont été utilisées. Toutes ces données ont alors été agrégées aux données de consommation obtenues lors de l'enquête belge de consommation alimentaire de 2004.

Le résultat de cette seconde évaluation de la consommation fut que 98,5 % de la population demeure sous la dose journalière admissible et que le consommateur moyen n'absorbe que 27 % de la DJA. Les gros consommateurs de vin peuvent approcher, voire dépasser la DJA. Le vin est donc le principal groupe alimentaire pour ce qui est du risque lié à une consommation trop élevée de sulfites.

Les teneurs en sulfites des denrées alimentaires varient assez fortement. Elles sont très basses, par exemple dans la bière et les produits de la pomme de terre; les abricots séchés et le vin quant à eux affichent des taux beaucoup plus élevés. La concentration de sulfites varie aussi d'un vin à l'autre.

¹ E220 dioxyde de soufre, E221 sulfite de sodium, E222 bisulfite de sodium, E223 disulfite de sodium, E224 sulfite de potassium, E226 sulfite de calcium, E227 bisulfite de calcium, E228 bisulfite de potassium

Les résultats de l'étude ont été publiés dans la littérature scientifique : Vandevijvere, S., Temme, E., Andjelkovic, M., De Wil, M., Vinkx, C., Goeyens, L., and Van Loco, J. 2010. *Estimate of intake of sulfites in the Belgian adult population*. Food Add Contam, Part A., 27(8): 1072-1083.