

L'acrylamide dans l'alimentation : un phénomène naturel

Une alimentation variée et saine : c'est encore ce qu'il y a de mieux

Bruxelles, le 18 décembre 2002 – Une équipe de recherche suédoise découvrait, en avril 2002, que l'acrylamide, une substance que nous connaissons notamment par l'industrie de la peinture, était également présente dans l'alimentation. Elle se forme naturellement lorsque l'on cuit ou frit certains aliments. Il ne s'agit donc pas de pollution externe.

Il est possible que cette substance soit cancérigène pour l'homme. La découverte étant très récente, nous ne disposons que de très peu de données sur les risques réels.

Le Ministre Tavernier a chargé l'administration d'examiner si l'on trouve de l'acrylamide dans les aliments disponibles sur le marché belge. Il souhaite ainsi poser une base en vue d'élaborer des normes de produits et de formuler des recommandations destinées aux producteurs ainsi qu'aux consommateurs. Le service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et l'Agence AFSCA ont publié ses découvertes sur Internet.

Les résultats confirment ce que d'autres études internationales indiquaient : l'acrylamide est surtout présente dans les chips. Viennent ensuite les céréales, les cornflakes et le pop-corn, les biscuits (principalement les spéculoos) et les frites. La teneur en acrylamide dans le café, le chocolat et le(s) (petits) pain(s) est faible voire difficilement quantifiable. Des recherches menées à l'étranger en ont trouvé des traces en très petites quantités.

Le Ministre Tavernier souhaite que toutes ces informations soient mises à la disposition de la population mais tient à éviter les réactions exagérées. « Il ne s'agit pas là d'une nouvelle forme de pollution mais de connaissances nouvelles ». Nous savons aujourd'hui comment l'acrylamide se forme par processus naturel. Dès lors, nous pouvons adopter une série de mesures visant à réduire la quantité d'acrylamide dans l'alimentation.

Le Ministre Tavernier formule un avis destiné à l'industrie et au consommateur :

- Le ministre souhaite que les producteurs veillent eux-mêmes à maintenir, aussi bas que possible, le pourcentage d'acrylamide contenu dans leurs produits et ce, en améliorant et affinant les procédés de production.
- Le ministre incite le consommateur à adopter une alimentation saine et variée : « Il est évident que celui qui mange des chips tous les jours vit moins sainement que quelqu'un qui varie son alimentation régulièrement », déclare le ministre. L'état actuel des connaissances nous permet d'avancer qu'il est nécessaire de se nourrir mais que cela comporte toujours un certain risque. Une alimentation saine et variée reste la solution pour limiter celui-ci.