



ForumPhyto

Pour une protection
durable et
responsable
www.forumphyto.fr

Enquête Menus toxiques de (MDR) GF : précisions quantitatives

Extrait de la Gazette de l'ACTA du 16 décembre 2010

Enquête Menus toxiques de (MDR) GF : précisions quantitatives

C'est quand même dommage qu'après avoir financé des analyses aussi pointues dont on imagine qu'elles étaient loin d'être données, "Génération Futures" (GF, ex-MDRGF) ait trouvé le moyen de les publier sous forme d'un rapport aussi consternant.

Il ne s'agit pas de mettre en doute la fiabilité des résultats d'analyse proprement dits, mais on observe quand même que cette enquête semble avoir été conçue pour maximiser le nombre de "produits chimiques" auquel le consommateur (un enfant, bien sûr : c'est tellement plus poignant !) est exposé par le biais de son alimentation. Par exemple, on va jusqu'à lui faire manger son dîner dans une assiette en plastique, histoire de pouvoir ajouter quelques plastifiants à la liste des contaminants ingérés. On lui fait mâcher un chewing-gum : voilà deux substances de plus dans la liste des contaminants, dont un agent de conservation, et le dioxyde de titane, cancérigène possible selon le CIRC, mais uniquement par inhalation ! Ne respirez pas du chewing-gum, ce pourrait être dangereux...

Ce sont surtout la façon de présenter les résultats et les conclusions que GF en tire qui surprennent : alors qu'on a quand même de bonnes raisons de penser que "c'est la dose qui fait le poison", le rapport de GF ne donne aucune information sur les quantités de tel ou tel contaminant que notre jeune consommateur aura ingéré au cours de sa journée. Certes, le rapport indique les concentrations trouvées à l'analyse dans les aliments, mais les unités utilisées sont tellement disparates qu'il n'est pas possible, à la lecture du rapport, d'avoir la moindre idée sur les quantités ingérées. L'accent est mis exclusivement sur le nombre de contaminants présents dans les aliments, sans aucune modulation selon la quantité présente, et encore moins selon leur nocivité. Et les astuces employées pour gonfler ce nombre au maximum (cf. ci-dessous les commentaires à propos des PCBs) témoignent d'une mauvaise foi qu'on a rarement vue de la part d'un organisme qui use de pseudoscience et de chimiophobie pour alimenter son fonds de commerce.

Bien que l'enquête n'ait pas de valeur statistique (ce que GF reconnaît), elle a quand même une valeur ponctuelle qui mérite d'être mieux exploitée. Et c'est pourquoi, en partant des résultats d'analyses communiqués dans le rapport, je me suis amusé à faire le travail que GF n'a pas voulu faire, et qu'aucun des nombreux journalistes qui ont amplement relayé le rapport de GF ne semble avoir entrepris : calculer les quantités des différentes "substances chimiques" ingérées par le jeune consommateur.

Ces calculs ont été faits avec des hypothèses maximalistes pour les quantités d'aliments consommées (1,75 litres de liquide + 1,2 kg de solides dans la journée !). Voici quelques conclusions émergent de ces calculs (il serait trop long et

fastidieux d'en donner ici tout le détail) :

* Hormis les nitrates nettement dominants (voir ci-après), la quantité totale de plus d'une centaine de "résidus chimiques" ingérés que GF a dénombrés s'élève à 0.36 mg. C'est l'équivalent d'un seul cachet d'aspirine partagé entre 1500 personnes ! On verra plus loin, à propos des PCBs, la façon quelque peu étrange dont GF use pour établir le nombre de résidus ingérés.

* Au podium du classement des "contaminants" par quantité ingérée décroissante, on trouve :

- en 1 : les nitrates à 45 mg (ex-eau du robinet)
- en 2 : l'arsenic à 0,09 mg (0,07 mg ex-saumon + 0,02 mg ex-thon)
- en 3 : le pipéronyl-butoxyde à 0,042 mg (ex-pains)

Les deux premières sont naturelles. Pour les nitrates, ingérés par le biais d'une eau du robinet conforme aux normes sanitaires, la quantité absorbée est probablement sous-estimée, car il n'a pas été tenu compte des nitrates présents dans les légumes, que GF n'a pas jugés utile de faire analyser. Peut-être, selon la logique de GF, le nitrate dans l'eau serait nocif, mais le nitrate dans les salades serait inoffensif ? C'est vrai qu'on en trouve des quantités substantielles dans les salades, même et surtout bio, alors... L'arsenic est un poison bien connu mais c'est aussi un oligo-élément qui est indispensable en petites quantités. Le cas du N°3 (pipéronyl-butoxyde) est intéressant aussi : sa principale utilisation phytosanitaire est de doper l'activité des insecticides du type pyréthroïdes, qui sont largement utilisés en agriculture biologique. A eux seuls, l'arsenic et le pipéronyl-butoxyde représentent en quantité plus du tiers des 127 "résidus chimiques" ingérés hors nitrates.

* A l'autre extrémité du classement par quantité ingérées, on trouve pas moins de 70 "résidus chimiques" dont la quantité totale ingérée (0,0003 mg) représente moins de 0,1 % du total hors nitrates.

* La façon dont GF exploite les résultats des analyses pour servir son objectif d'inquiéter les consommateurs est assez bien illustrée par le cas des PCBs expliqué ci-après. Les PCBs (polychlorobiphényles), c'est une famille de produits dont les membres se différencient par le nombre et la position des atomes de chlore branchés sur le squelette hydrocarboné biphényle. Selon GF, les PCBs représentent une part très significative du total des "résidus" ingérés : 44 résidus sur 128, soit plus du tiers. Un examen un peu plus attentif des données montre qu'en fait il n'y a que 12 PCBs distincts qui ont été détectés à l'analyse, tous aliments confondus. Mais pour GF, le même PCB détecté dans 6 aliments distincts compte pour... 6 résidus. C'est le cas du PCB 167 qu'on a trouvé dans le lait entier, le beurre, le thon, le steak, le saumon et le fromage fondu. Voilà donc comment GF allonge la liste de "résidus" auquel le jeune consommateur est exposé. Si les PCBs constituent en nombre le tiers des "résidus" inventoriés par GF, ils ne représentent en quantité que 0,05 % de la quantité totale de contaminants ingérée hors nitrates. Cette quantité n'atteint pas 0,2 microgramme, dont les deux tiers pour le seul PCB 118 (2,3',4,4',5-pentachlorobiphényle). Bien noter qu'on est passé de l'unité milligramme (mg) utilisée pour les contaminants majoritaires, à l'unité microgramme (µg) pour les PCBs ! C'est mille fois moins, et c'est tellement peu qu'on a du mal à le concrétiser mentalement. Il faut ajouter que le total de 0,2 µg de PCBs correspond à une mixture de 12 substances dont la nocivité est assez variable . Les plus méchants ("dioxin-

like" ou "non-ortho" PCBs, à savoir les PCB 77, 81, 126 et 169) ne totalisent que 0,002 µg, ou 2 nanogrammes (ng). C'est encore plus difficile de s'imaginer ce qu'est 1 nanogramme. C'est l'équivalent d'un seul cachet d'aspirine (ou de paracétamol) partagé entre le demi-milliard d'habitants qui peuplent l'Union Européenne.

* On pourrait continuer avec les autres divers organo-halogénés que GF a traité d'une façon similaire à celle des PCBs : 18 substances distinctes font 25 "résidus" parce que certaines sont trouvées dans plusieurs aliments. La quantité totale ingérée s'élève à 0,3 microgramme...

On va en rester là... Il serait évidemment très intéressant de passer à l'étape suivante : confronter la quantité ingérée de chaque contaminant avec sa dose journalière acceptable, mais c'est un autre travail. Et de toutes façons, pour rassurantes qu'elles seraient, ces informations ne changeraient rien au discours de GF et consorts (qui ne repose sur aucune étude scientifique sérieuse) : "le problème, c'est l'exposition au *cocktail de résidus*"...

J'espère que les adhérents de GF apprécieront l'exploitation un peu plus approfondie que j'ai faite des résultats des analyses que leurs cotisations ont permis de financer.
Contact : Marc BUYS
Mél : buysmarc(a)aol.com