

Des substances chimiques et métaux lourds dans nos assiettes

FRANCE — Des traces d'aluminium dans les pâtes, de l'arsenic dans le café, du cadmium et du plomb de le pain ... Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) à l'origine d'une vaste étude d'analyse, si l'on mange de tout sans faire d'excès il n'y a rien à craindre, les risques sanitaires sont maîtrisés.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) s'est livrée pendant 4 ans à un travail d'analyse alimentaire d'une ampleur incomparable au niveau mondial. L'objectif était d'évaluer les risques sanitaires à long terme, de l'exposition à des substances chimiques contenus dans les aliments et d'en mesurer leur intérêt nutritionnel.

A la recherche de 361 substances différentes, les experts ont analysés les traces chimiques contenues dans près de 20 000 aliments. Publiée ce jeudi, les résultats de l'étude révèlent que les personnes qui prennent le plus de risques en mangeant, sont ceux qui ne varient pas suffisamment leurs alimentation. Cette étude a aussi pour particularité d'avoir été réalisée sur des aliments tels que l'on peut les consommer. En pelant une banane, en cuisant des pâtes et même sur des échantillons de pizza surgelée, à emporter ou faite maison.

Les experts de l'Anses indique que 85% des substances chimiques détectées dans les aliments ne présentent aucun risque car ils ne dépassent pas les valeurs toxicologique de référence. Seulement, les résultats mettent aussi en avant que les personnes qui varient pas assez leurs alimentation encours les plus grandes risques. Par ailleurs, 15% des substances chimiques détectées dans les aliments dépassent les valeurs de référence, parmi elles onze sont des produits tels que des mycotoxines ou des métaux lourds (aluminium, plomb...).

Les aliments principalement pointés du doigt dans cette étude sont les céréales, les pâtes, les pommes de terre et le pain. Les risques qu'ils présentent ne viennent pas spécialement de leur niveau de contamination mais du fait qu'ils soient très consommés par les français. On retrouve par exemple des mycotoxines, du plomb et du cadmium dans le pain, du cuivre ou de l'arsenic dans le café ou encore du plomb dans le lait.

Marc Montreux, directeur de l'Anses, indique que ce sont les adolescents qui sont le plus concernés par les risques de dépassement de seuils toxicologique. En effet, les adolescents consommeraient principalement des aliments à base de céréales et se mettraient dans des situations de risques pour leur santé. Tout en rappelant, qu'il faut veiller à avoir une alimentation variée. C'est la meilleure prévention possible.

<http://actu-chemtrails.over-blog.com/article-des-substances-chimiques-et-metaux-lourds-dans-nos-assiettes-78254152.html>