



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Afssa - Saisine N° 2007-SA-0377

Saisines liées : 2003-SA-0091, -0132, -0330, 2005-SA-0279, 2007-SA-0305

Maisons-Alfort, le 5 décembre 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant un projet d'arrêté relatif à la teneur maximale en chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 21 novembre 2007 par la Direction générale de la Santé et la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis concernant un projet d'arrêté relatif à la teneur maximale en chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

Le projet d'arrêté reprend les limites figurant dans le projet d'annexe III du règlement (CE) n°396/2005, dont la mise en application est prévue au printemps 2008, et abroge les arrêtés des 5 et 10 octobre 2005 :

- une limite de 20 µg / kg de poids frais (p.f) est proposée à la place de la limite de 50 µg / kg p.f actuellement en vigueur pour les carottes, dachines (madères), ignames, patates douces, concombres, melons, tomates et viandes de volaille,
- une limite de 10 ou 20 µg / kg p.f est proposée pour les autres denrées telles que définies à l'annexe I du règlement (CE) n°396/2005.

Par ailleurs, une limite maximale de 20 µg / kg p.f est fixée pour les produits de la mer et d'eau douce.

En 2007, l'Afssa a procédé à une actualisation de l'évaluation du risque lié à la présence de chlordécone dans les aliments pour la population antillaise avec les conclusions suivantes :

- L'avis du 7 septembre 2007 a confirmé le bien-fondé des deux limites tolérables d'exposition proposées en 2003 :
 - ✓ une limite tolérable d'exposition chronique de 0,5 µg / kg poids corporel (p. c.) / jour,
 - ✓ une limite tolérable d'exposition aiguë de 10 µg / kg p. c.
- L'étude¹ de l'Afssa « Actualisation de l'exposition alimentaire au chlordécone de la population antillaise, évaluation de l'impact de mesures de maîtrise des risques », fondée sur les données de contamination et de consommation des aliments acquises depuis 2005, a confirmé l'intérêt, en terme de santé publique, des limites maximales de contamination des aliments :
 - ✓ La simulation de l'impact des limites maximales sur le niveau de protection de la population antillaise en ce qui concerne le risque chronique lié à l'exposition alimentaire a conduit à préconiser l'élargissement de l'application du seuil maximal de 50 µg / kg p.f aux choux caraïbes et aux produits de la mer.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ AFSSA, 2007. Actualisation de l'exposition alimentaire au chlordécone de la population antillaise. Évaluation de l'impact de mesures de maîtrise des risques. Document technique AQR/FH/2007-219, 79 p.

- ✓ Un seuil de contamination maximale des aliments fixé à 50 µg / kg pf pour le dachine, la patate douce et le chou caraïbe, et à 200 µg / kg pf pour les poissons et crustacés d'eau douce permet de protéger la population antillaise du risque lié à une exposition aiguë.
- ✓ Toutes limites maximales égales ou inférieures à ces seuils assurent donc la protection du consommateur antillais. Pour les autres denrées susceptibles d'être contaminées mais dont la contribution à l'exposition n'est pas significative compte tenu des niveaux de contamination observés, l'établissement d'une limite maximale n'apparaît pas nécessaire du point de vue strictement sanitaire.

Sur la base de ces évaluations, l'Afssa estime que les limites de gestion figurant dans le projet d'arrêté, fixées à 10 ou 20 µg / kg p.f de chlordécone selon les denrées d'origine végétale et animale, ne suscitent pas d'objection et émet en conséquence un avis favorable sur ce projet d'arrêté.

L'Afssa souligne cependant les éléments suivants :

- ✓ En l'état actuel des connaissances et compte-tenu des facteurs de sécurité utilisés à chaque étape de l'évaluation des risques, la consommation d'aliments contaminés au-delà de ces limites de gestion n'implique pas un risque pour la population antillaise, tant que la contamination ne dépasse pas les seuils protecteurs estimés par l'Afssa pour les denrées les plus contributrices.
- ✓ Un abaissement des teneurs maximales actuellement en vigueur ne permet pas, au regard des connaissances scientifiques, de réduire significativement le risque lié à une exposition alimentaire au chlordécone dans la population antillaise. En particulier, les teneurs maximales proposées ne permettent pas de protéger les populations fortement consommatrices de denrées contaminées issues de leur propre production (autoconsommation). En conséquence, l'Afssa rappelle les préconisations suivantes :
 - Pour les familles exploitant un jardin sur un sol contaminé : limiter la consommation de dachines, patates douces et ignames provenant du jardin, à deux fois par semaine.
 - Pour les populations ayant des habitudes de pêche de loisir ou de subsistance : respecter les arrêtés d'interdiction de pêche actuellement en vigueur et, en cas de doute sur l'origine des produits de la mer, limiter leur consommation à un jour sur deux.
 - Aucune limitation de consommation n'est préconisée pour les autres produits faisant l'objet d'une autoconsommation, ainsi que sur l'ensemble des denrées – y compris les légumes racines et produits de la mer – disponibles sur les marchés, les petite et grande distributions.

Pascale BRIAND