

PFAS, cadmium... Mais que peut-on encore manger?

La liste des polluants ne cesse de s'allonger. Il y en a quasi partout. Certes, les mentalités évoluent et les choses bougent, mais trop lentement. L'UE et la Wallonie sont attendues au tournant. A table!



«C'est de la meerde!» S'il était encore vivant, l'ancien critique gastronomique Jean-Pierre Coffe ne cesserait d'éructer sa célèbre sentence, tant on ne sait plus vers quels fruits, légumes, viandes ou poissons se tourner pour bien se nourrir. Tout est contaminé. PFAS, cadmium, mercure, plomb, arsenic, dioxine, PCB, furane, acrylamide, polymère, phtalate... La liste des poisons qui infectent l'assiette est interminable. Franchement, que peut-on encore manger et boire sans être certain de bouffer de la «meerde»? Coffe pointait, lui, la malbouffe, trop grasse, trop sucrée, trop colorée, insipide surtout. Aujourd'hui, on l'a compris: tous les experts de la santé et de la diététique pointent du doigt les produits transformés pour conseiller de sortir casseroles, spatules et de cuisiner soi-même avec des produits naturels. Mais ceux-ci sont remplis de contaminants chimiques néfastes pour la santé.

Et voilà qu'après les PFAS, les fameux «polluants éternels», on parle désormais du cadmium, ce métal lourd toxique présent dans les engrais phosphatés, très utilisés dans l'agriculture mondiale. En Europe, la France, qui est l'un des principaux fournisseurs de produits agricoles et agroalimentaires de la Belgique, semble la plus touchée par cette nouvelle crise. Depuis des semaines, le cadmium y défraie la chronique de manière alarmiste. Selon l'Anses, l'Agence française de sécurité sanitaire, en s'accumulant dans les reins et le foie, celui-ci est associé à un risque accru de cancers (poumon, pancréas, prostate, sein), de problèmes cardiovasculaires et d'ostéoporose. Or, les niveaux d'exposition actuels de la population française sont inquiétants. Exemple: en dix ans, les concentrations de cadmium ont plus que triplé dans les *cornflakes* du matin, dont raffolent les enfants. Certaines plantes, comme les pommes de terre et les céréales, mais aussi les légumes-feuilles ou les abats, ont le don d'en accumuler en quantité.

La Belgique serait a priori moins affectée, car l'origine des phosphates à la base des engrais utilisés par nos agriculteurs n'est pas la même que celle des paysans de l'Hexagone. D'un gisement de roches phosphatées à l'autre, les quantités de cadmium varient fortement. «En Wallonie, la consommation des engrais

phosphatés est en diminution constante depuis 50 ans et la Flandre en a quasi interdit l'usage, observe également Justine Cerise, porte-parole du SPF Santé. En Belgique, la première source de phosphore, ce sont les effluents d'élevage (*NDLR: les animaux ne digèrent qu'une partie du phosphore contenu dans leur alimentation*), comme le fumier ou le lisier, à hauteur de 80%. Ce qui peut imprégner les champs de cadmium, mais pas autant que les engrais minéraux.» La présence de ce métal lourd dans les terres cultivées résulte aussi d'anciennes activités industrielles, surtout en Wallonie, moins en Flandre.

Selon le biomonitoring humain, le cadmium est présent dans les fluides et tissus corporels de neuf Wallons sur dix et les niveaux augmentent avec l'âge. Cela dit, les teneurs relevées dans les produits alimentaires par l'Afsca, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire ne dépassent quasi pas la limite fixée par l'Union européenne, il y a quatre ans. «Sur les centaines d'échantillons analysés, 96% étaient conformes en 2022 et 99,9% en 2023 et 2024», précise Aline Van den Broeck, porte-parole de l'agence. Idéalement, la limite maximale autorisée devrait être plus basse, voire atteindre zéro. L'Anses recommande d'ailleurs une limite trois fois moins élevée que celle de l'UE (soit 20 mg par kilo d'engrais phosphaté au lieu de 60), ce que la Belgique prônait aussi, parmi d'autres Etats, pendant les négociations du règlement européen de 2019 sur les fertilisants.

«Le problème est que, si on impose zéro cadmium dans nos aliments, on ne pourra plus rien manger, tant la contamination est ubiquitaire, relève Marie-Louise Scippo, professeure en sciences des denrées alimentaires à l'ULiège, qui contribue aux évaluations de l'Anses sur les contaminants chimiques dans les aliments. Comme il y en a partout, il faut bien en tolérer une certaine quantité. Le compromis se situe entre la contamination constatée dans les aliments en général, hors incident particulier, et la sécurité du consommateur. On appelle cela «l'approche Alara» ou *as low as reasonably achievable* (*NDLR: aussi bas que raisonnablement réalisable*), dans le domaine de la gestion des risques.» C'est la même chose avec les PFAS. Un règlement européen de 2023 fixe les teneurs maximales admises de ces substances perfluoroalkylées dans tout ce qui est ingurgité. Ici aussi, comme on en trouve dans la plupart des aliments, surtout d'origine animale, il a fallu trouver un compromis.

Les contaminants chimiques sont partout dans les aliments, il faut donc bien en tolérer une certaine quantité...



Les PFAS s'accumulent

«Les valeurs réglementaires de PFAS tiennent compte essentiellement des volumes consommés et du type d'aliments, spécifie Cathy Debier, experte en toxicologie environnementale, professeure à la faculté des bioingénieurs de l'UCLouvain. Les différences d'un produit à l'autre peuvent sembler étonnantes. Pour l'eau, le plafond est fixé à 100 ng par litre, et pour les œufs et la viande, la norme est respectivement de 1.700 et 1.300 ng par kilo. Pour l'eau, la valeur maximale concerne les 20 PFAS les plus courants, tandis que pour les œufs et la viande, il s'agit seulement des quatre PFAS les plus dangereux (PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS), qui font partie des plus courants. L'eau est consommée tous les jours en quantité élevée par l'ensemble de la population, y compris les nourrissons, bien davantage que les œufs et la viande. Les normes tiennent aussi compte du fait que les PFAS s'accumulent dans les organismes vivants. C'est pourquoi on en trouve plus dans la viande, les œufs ou le poisson que dans l'eau. L'objectif est de protéger la santé humaine, sans rendre la majorité des aliments non conformes. D'où l'écart des valeurs retenues.»

La dose hebdomadaire tolérable par l'humain a été fixée par l'Efsa, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, à 4,4 ng par kilo de poids corporel pour les quatre principaux PFAS, ce qui, pour une personne de 70 kilos, fait 462 ng par semaine. Un morceau normal de viande de 150 grammes ne peut contenir plus de 195 ng des PFAS les plus dangereux et un œuf (d'environ 130 grammes) plus de 220 ng. On peut donc vite atteindre la limite corporelle, a fortiori si on ajoute le lait qui, lui, ne fait pas l'objet d'une valeur normative, mais seulement indicative, souligne l'Afssa, et qui est de... 66.000 ng par litre, tout de même. Ce qui correspond à 13.200 ng de PFAS pour un verre de 20 centilitres. Bien sûr, toutes les denrées ne comportent pas ce maximum autorisé et les analyses de l'Afssa montrent que les normes ne sont que très rarement dépassées (quatre échantillons sur 370, en 2023). Remarque: l'Afssa ne distingue pas le bio du conventionnel dans ses prélèvements, mais on sait que celui-ci n'est pas épargné, même si moins contaminé.

Le risque est donc aléatoire, le taux de PFAS n'étant pas indiqué sur chaque aliment vendu. Un arrêt de la production et de l'utilisation de ces polluants – d'autant plus toxiques qu'ils sont permanents, donc accumulables dans l'organisme – serait évidemment plus sûr. En 2023, à la demande ...

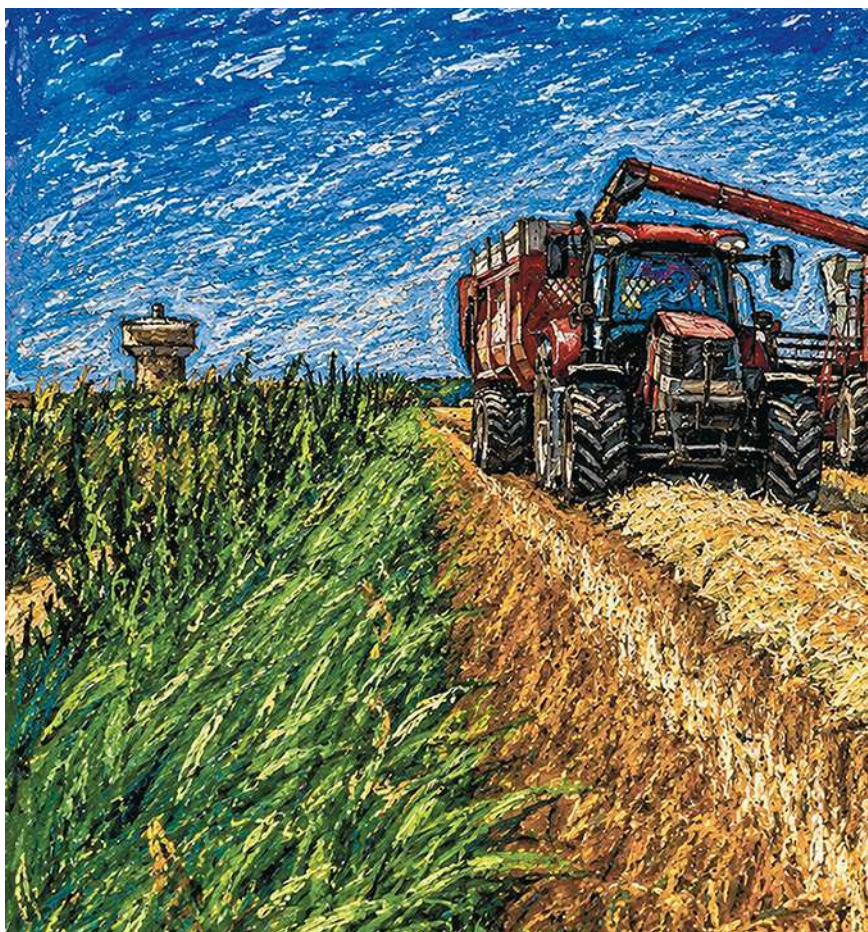
... de l'Allemagne, des Pays-Bas, de la Norvège et de la Suède, un projet d'interdiction a été soumis à l'Echa, l'Agence européenne des produits chimiques. Il est toujours en phase d'évaluation scientifique approfondie et, depuis fin mars, fait l'objet d'une consultation publique de 60 jours. Celle-ci a donné lieu à un déluge de contributions, avec des dizaines de milliers de pages à lire, la plupart provenant de fédérations industrielles qui se sont unies pour faire campagne contre ce projet de restriction des PFAS que les experts de l'Echa soutiennent pourtant.

Assauts répétés des lobbys

La lutte contre les contaminants toxiques fait face aux assauts répétés des lobbys de l'industrie chimique depuis que la réglementation Reach a été mise sur les rails, il y a plus de 20 ans. Ce texte européen, censé mieux protéger la santé humaine contre les substances dangereuses, est en phase d'adaptation depuis 2020. Sa révision vise notamment à mieux encadrer les PFAS et à inclure les polymères qui sont, au départ, des plastiques. Elle devrait, enfin, prendre en compte «l'effet cocktail». «Il s'agit des effets nocifs dus à la combinaison de plusieurs substances auxquelles on peut être exposé, développe Agathe Defourny, de Canopea, la Fédération des associations environnementales belges. C'est très souvent le cas lorsqu'on parle de pollution environnementale comme les PFAS ou le cadmium. Comment toutes ces substances interagissent-elles entre elles? Et comment l'organisme réagit à ce mélange chimique, aux différentes phases de la vie, lorsqu'on est nourrisson, par exemple?»

Les industriels sont évidemment allergiques à ce projet de mesure d'effet cocktail (*Mixture Allocation Factor*) qui mettrait fin à la prise en compte de la toxicité substance par substance. Leurs lobbys, qui n'ont jamais été aussi actifs, s'échinent à convaincre la Commission que les retouches de Reach ne soient pas discutées au sein du Parlement européen, mais lors de réunions techniques des comités de l'UE, sans témoins extérieurs. L'important retard pris pour la révision est principalement le fait des industriels qui sont très lents à fournir des données et informations à l'Echa. «Une tactique classique», selon le grand réseau d'ONG BEE, qui relève que les retards accumulés ont déjà permis le rejet de 100.000 tonnes de produits chimiques dangereux dans l'environnement pour quatre substances aux émissions quantifiables...

La balance entre les intérêts industriels et les impératifs de santé est délicate. Par exemple, les PFAS:



Le TFA, un PFAS à chaîne ultracourte, est très difficile à éliminer de l'eau courante; raison de plus pour s'attaquer à la source du problème.



ILLUSTRATION RÉALISÉE PAR UNE INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (CHATGPT) - CRÉDIT: ROULARTA MEDIA GROUPEBELGA

Le monde agricole est en première ligne pour aider à ce que ces polluants ne se retrouvent plus, ou moins, dans nos assiettes.

les consommateurs en profitent largement via une myriade de produits, du revêtement imperméabilisant pour tissus aux cosmétiques et shampoings, mais en sont aussi directement victimes. «Les normes ne sont pas seulement des objets scientifiques, mais aussi sociétaux, souligne Philippe Baret, ingénieur agronome à l'UCLouvain. Pour les déterminer, il y a un processus d'expertise qui oblige à décider en situation d'incertitude. Le problème est que cette incertitude évolue en fonction des réalités scientifiques. La norme doit alors s'adapter et cette instabilité sape la confiance. Mais, sur un sujet comme les PFAS, l'incertitude évolue clairement dans le mauvais sens, depuis plusieurs années. Le principe de précaution se justifie pleinement, contrairement à ce que peuvent dire les lobbys.»

Des coûts intenable

Un rapport du SPF Santé vient d'évaluer à 3,8 milliards d'euros par an le coût de la pollution aux PFAS en Belgique, le principal poste étant celui des frais de santé, suivi par celui de la dépollution des sols et de l'assainissement de l'eau potable. «La présence de TFA, un PFAS à chaîne ultracourte, entraîne des coûts très élevés, car cette substance est extrêmement difficile à éliminer de l'eau courante», ajoute Justine Cerise. Pour ces tout petits PFAS, les méthodes préconisées, d'osmose inverse entre autres, risquent d'entraîner des coûts intenable pour les compagnies des eaux qui risquent de les répercuter sur les consommateurs. Une raison de plus pour s'attaquer à la source du problème. Et si l'Union européenne tarde à prendre le taureau par les cornes, les Etats doivent réagir à leur échelle, forts des constats désormais bien établis des biomonitorings de leur population, comme c'est le cas en Wallonie.

Pour les PFAS, en Région wallonne justement, un arrêté visant à interdire l'utilisation de pesticides (riches en PFAS) dans les zones de protection de captages d'eau potable est attendu depuis... le gouvernement précédent. «Mais, depuis quelques mois, ça bosse vraiment sur le sujet chez le ministre Yves Coppieters, se réjouit Thimothée Petel, de la Fugea, la fédération qui défend une agriculture durable. Le cabinet s'est emparé du dossier après les auditions de cet été au Parlement. Il a fallu réunir des données qui tombaient au compte-gouttes. Et là, on enchaîne les réunions. On est vraiment à un momentum politique sur les pesticides. Le défi reste de prendre de vraies mesures pour résoudre ...

«Mes patients sont plus soucieux de leur poids que de la présence de PFAS dans l'alimentation.»

... les problèmes de qualité de l'eau, tout en soutenant les agriculteurs touchés par ces mesures.»

Pesticides, PFAS, cadmium... Le monde agricole est en première ligne pour aider à ce que ces polluants ne se retrouvent plus, ou beaucoup moins, dans nos assiettes. Mais les agriculteurs sont souvent démunis face au manque de soutien, en amont comme en aval de leur production. «C'est à leur niveau qu'il faut changer les pratiques, note Agathe Defourny. Et ce n'est possible qu'avec un financement adéquat et une filière capable d'absorber les produits issus de cette transformation. Mais on est encore face à de solides cadenas de l'industrie agroalimentaire et de certains syndicats agricoles.» Les discours évoluent néanmoins, notamment au sein du principal syndicat, la Fédération wallonne des agriculteurs, qui veut casser l'image de l'agriculteur pollueur qui ne veut pas changer.

Partager les risques

Fin avril, avec le groupe de recherche Sytra de l'UCLouvain et l'asbl Regenacterre, la FWA a transmis à la ministre wallonne de l'Agriculture, Anne-Catherine Dalcq (MR), une note dressant l'inventaire des conditions nécessaires à une transition structurelle et systémique du monde agricole. Autrement dit, réduire les intrants chimiques d'accord, mais cela nécessite un partage des risques économiques. Ce n'est pas un secret: diminuer, voire supprimer les produits phytos signifie davantage de boulot pour les agriculteurs, donc des coûts de production plus élevés. Le message semble avoir été bien reçu, y compris de la part de... la Fevia, la Fédération belge des industriels agroalimentaires. Reste à convaincre la grande distribution – ce sera le plus dur –, habituée aux prix planchers ou cassés, sur lesquels les agriculteurs n'ont aucune prise.

Pour Philippe Baret, un autre acteur incontournable à convaincre est le consommateur. «Il est essentiel de soutenir l'agriculture bio, car elle coupe le robinet des pesticides, donc des PFAS et d'autres polluants qu'on retrouve dans les sols et les nappes phréatiques, argumente-t-il. Certes, le bio n'échappe pas à toutes les contaminations, mais son accroissement aura un effet bénéfique domino sur notre environnement à tous. Pour cela, il faudrait une politique beaucoup plus répressive sur la malbouffe, comme l'interdiction qu'impose la Grande-Bretagne à la pub en ligne et à la télé avant 21 heures depuis janvier. Ou selon le principe fiscal du pollueur-payeur.

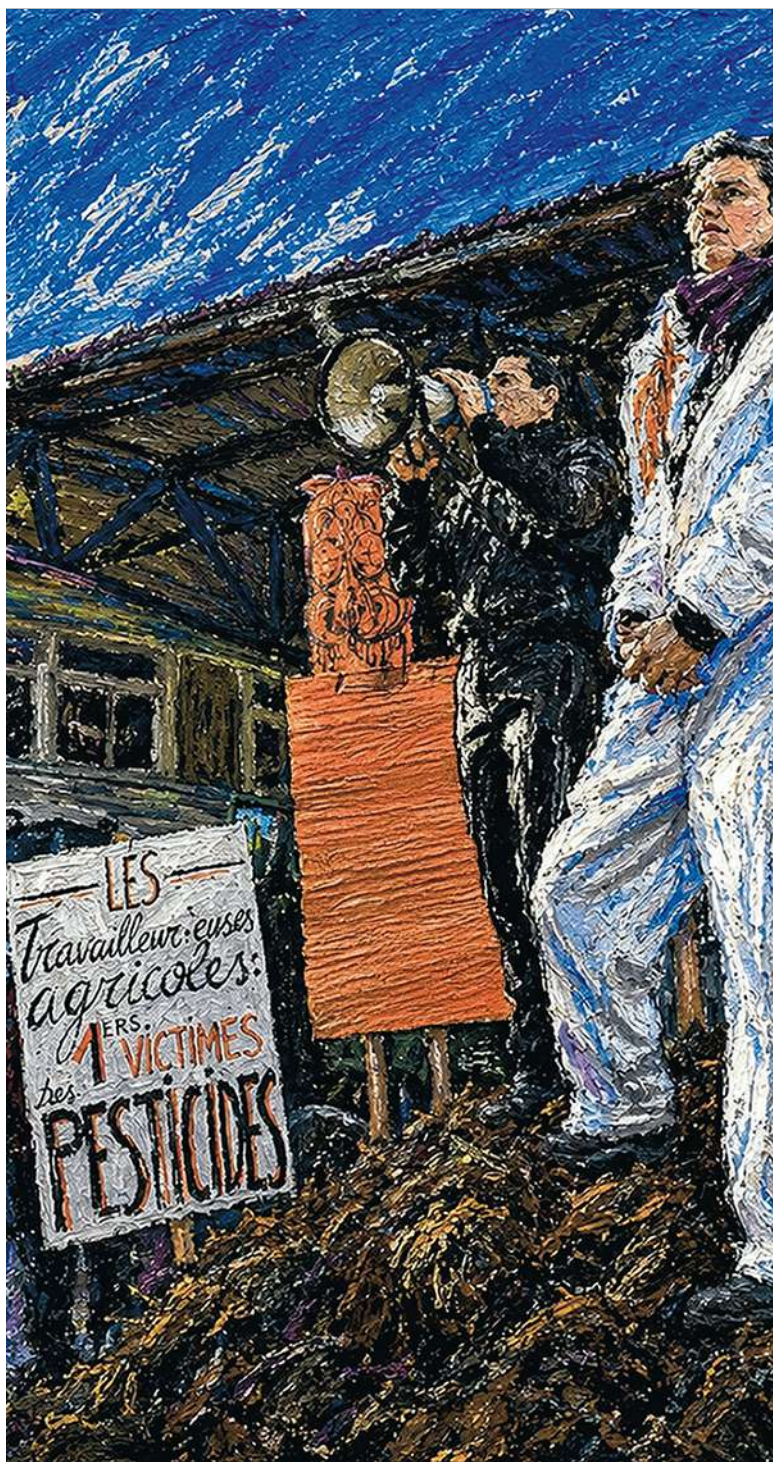


ILLUSTRATION RÉALISÉE PAR UNE INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (CHATGPT) - CRÉDIT: ROULARTA MEDIA GROUP/GETTY

La Fédération wallonne des agriculteurs veut casser l'image de l'agriculteur pollueur qui ne veut pas changer.

Cela permettrait de dégager des moyens pour le reste, notamment pour mettre en place une sécurité sociale de l'alimentation qui donnerait aux moins nantis un accès plus facile au bio.»

Bien sûr, toutes ces bonnes intentions auront du mal à se concrétiser si l'UE ne pousse pas davantage sur l'accélérateur pour préserver nos assiettes. «Il n'y a aucune excuse pour ne rien entreprendre à l'échelon wallon, mais on sait que le modèle de transition tel que nous le défendons depuis longtemps dépend surtout des politiques qui se décident à l'Europe, constate Thimothée Petel. Or, tout y est fait à l'envers pour le moment, avec les annonces d'une PAC rabetée de 20% ou la ratification du Mercosur qui ne prévoit pas de vraies mesures miroirs sur l'utilisation des pesticides.» Rien que budgétairement, l'Europe a intérêt à se remuer sur les substances toxiques. Il y a dix ans, une revue scientifique estimait déjà à 157 milliards d'euros, soit 1,23% du PIB de l'UE, les coûts annuels engendrés par les perturbateurs endocriniens (EDC) dont font partie les pesticides, les PFAS, les phtalates, les bisphénols, etc.

En outre, plus on attend avant de restreindre drastiquement ou d'interdire les polluants persistants, plus il est difficile de les éliminer. Exemple: le plomb. «Les activités humaines ont nettement augmenté sa présence dans l'environnement. C'est un composé nocif qui provoque des effets neurotoxiques chez l'enfant et peut entraîner des atteintes cardiovasculaires ou rénales chez l'adulte, expose Cathy Debier. On a fortement réglementé son utilisation, dans les années 1990, que ce soit pour les peintures, l'essence, les canalisations... Mais on en trouve encore et toujours dans l'environnement, dans les sols ou les milieux aquatiques.» Selon l'OMS, l'exposition au plomb cause encore 1,5 million de décès dans le monde chaque année. Idem avec les PCB (polychlorobiphényles), cancérigènes et néfastes pour le système immunitaire, dont la production industrielle, notamment par la firme Monsanto, a été très intense après la Seconde Guerre mondiale. «Leur production et leur utilisation ont été interdites au cours des années 1980, observe le Pr. Scippo, mais tous les équipements qui en contiennent et contaminent l'environnement de façon persistante n'ont pas encore été éliminés.» Vive le principe de précaution. ●

A lire sur levif.be

Quelques conseils pour se préserver tant que faire se peut des polluants alimentaires.

Pas de panique!

Et si ce poisson était rempli de PFAS ou de mercure? Et si ce pain était contaminé au cadmium?
Et si ces pommes de terre étaient bourrées de plomb? Il y a de quoi devenir anxieux devant son assiette. La liste des contaminants toxiques dans l'alimentation semble s'allonger chaque jour un peu plus. Cela ne veut pas forcément dire qu'il y en a davantage aujourd'hui qu'il y a 20 ou 40 ans. La science évolue. Plus on cherche avec des méthodes performantes, plus on trouve... Cela n'empêche pas la nutriaixiété de faire des ravages, au contraire. Les consommateurs se sentent livrés à eux-mêmes face aux étals des supermarchés. Certains peuvent-ils développer des troubles alimentaires face aux risques de toxicité? «Pour les patients qui me consultent, la question est surtout de surveiller leur poids et leur apparence, relativise Rachel Silski, psychothérapeute, spécialisée dans les troubles alimentaires. Personne ne me parle de crainte des PFAS ou des colorants qui peuvent s'avérer néfastes pour la santé dans un avenir plus ou moins lointain. La plupart se préoccupent des conséquences plutôt à court terme. Cela dit, la transparence à l'égard des polluants est une bonne chose. Cela permet une prise de conscience.» Et les experts consultés sont unanimes, la Belgique fait partie des pays les mieux surveillés du monde en matière de qualité alimentaire, en fonction des normes existantes. L'Afsca vient de communiquer sur les rappels de produits en 2025: il y en a eu 279. Et 99 avertissements. Le contrôle est sévère.