

Alimentation

Les consommateurs doivent être protégés contre l'acrylamide

La réglementation européenne sur l'acrylamide, une substance cancérigène dans les aliments, est suffisante pour bon nombre de produits. Cependant, ceux destinés aux plus jeunes doivent être encadrés par des valeurs limites plus contraignantes. C'est ce que montre le grand test pan-européen organisé par le Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC). La Fédération romande des consommateurs (FRC), ainsi que son pendant au Tessin ACSI, demande que la Suisse, toujours sans règlement, suive la voie de ses voisins et qu'elle se montre meilleure élève en introduisant enfin un système qui protège la population, tout particulièrement les enfants.

L'acrylamide est un contaminant qui se forme lorsqu'un aliment riche en amidon est frit, cuit au four ou rôti à plus de 120 degrés. Des tests effectués sur des animaux ont montré que cette substance est cancérigène et génotoxique. Aux yeux de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ce problème est préoccupant pour la santé publique.

Contrairement aux consommateurs suisses, les Européens sont protégés depuis 2018 grâce à une réglementation basée sur des valeurs de référence. Les industriels ont l'obligation d'adapter leurs techniques de fabrication pour ne pas les dépasser. L'analyse de plus de 500 produits par les membres du BEUC a montré que ce règlement fonctionne assez bien pour plusieurs catégories d'aliments (café, chicorée, pain toast, pain d'épice, céréales de petit-déjeuner, pommes frites).

Enfants pas épargnés

En revanche, 13% des produits industriels comme des bouillies et des petits pots pour tout-petit – un groupe particulièrement délicat – ont dépassé les valeurs limites autorisées pour l'acrylamide. Cela concerne également 6,3% des biscuits pour bébé, mais aussi près de deux tiers de 44 biscuits sucrés et snacks salés dont l'emballage arbore une mascotte attractive ou qui sont habituellement donnés aux enfants de moins de trois ans. Il est inacceptable de laisser cette situation perdurer.

Autre denrée qui est pointée du doigt, les chips aux légumes. Elles ont beau donner l'impression d'être meilleures pour la santé, leur teneur médiane est le double de celles aux pommes de terre. En cause, probablement, l'absence de valeur de référence pour cette catégorie particulière de produit.

La FRC se joint donc à ses partenaires du BEUC pour exiger de la part des autorités, tant suisses qu'européennes, l'introduction d'une réglementation efficace sur l'acrylamide couvrant tous les produits, y compris des valeurs limites contraignantes pour les produits destinés aux enfants.

Dossier complet: frc.ch/acrylamide

Informations complémentaires:

Barbara Pfenniger, responsable Alimentation, Tél. 021 331 00 90