



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Dioxine

Question écrite n° 40013

Texte de la question

M. Alain Le Vern attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur les effets nocifs des éléments chimiques de la famille des dioxines. Les dioxines apparaissent le plus souvent dans l'atmosphère comme résidus de combustion dont l'élimination par des méthodes purement thermiques n'est semble-t-il pas possible. Elles ont la propriété particulière de se concentrer dans les graisses, ce qui fait d'elles de redoutables contaminants de la chaîne alimentaire : ainsi les retrouve-t-on selon des paliers de concentration croissants depuis l'atmosphère surplombant les pâturages jusqu'à l'organisme humain en passant par ces vecteurs alimentaires privilégiés que sont le lait et la viande. La toxicité des dioxines est incomplètement connue, mais il est à peu près établi qu'elle se manifeste par la perturbation de centres moteurs de l'organisme comme le système thyroïdien, ce qui en fait un redoutable danger pour la croissance foetale. La France n'est pas sans données ni expertise sur cette toxicité. Mais force est de constater que sa prise en compte par les systèmes de santé des différents pays occidentaux est très variable, là où le principe de précaution imposerait, en l'absence de certitudes scientifiques, l'adoption de mesures de sécurité maximales. Il lui demande : quelles sont les études toxicologiques réalisées sur cette molécule à ce jour ; quels sont les seuils de concentration retenus en France comme toxiques, dans les graisses animales, pour les composés de la famille des dioxines ; quelles sont les valeurs correspondantes retenues par des systèmes sanitaires et vétérinaires comparables au notre, en Europe et au-delà ; quels sont les résultats des plus récentes mesures effectuées sur le territoire ; ces échantillonnages peuvent-ils être considérés comme pertinents au regard de la répartition connue des risques ; quelle politique il conduit, en liaison avec ses collègues de la santé et de l'environnement, pour réduire et éventuellement éliminer à la source la synthèse des dioxines, enrayer leur diffusion dans la chaîne alimentaire, et assurer vis-à-vis de ces toxiques l'immunité que chacun est en droit d'attendre ; comment il entend informer les consommateurs des éléments utiles à leurs choix alimentaires.

Texte de la réponse

Les effets toxiques et biologiques des dioxines ont fait l'objet d'études toxicologiques et de recherches sur l'animal dans différents pays. Chez l'homme, de nombreux cas cliniques d'affections cutanées (chloracné) ont été décrits suite à des expositions professionnelles chroniques ou accidentelles élevées. En ce qui concerne les autres effets, en particulier l'effet cancérogène, plusieurs études épidémiologiques ont été réalisées sur des personnels d'industries chimiques aux USA et en Allemagne, ainsi que sur la population exposée à Seveso. Le comité d'experts réuni dans le cadre du Conseil de l'Europe en mars 1996 conclut que, à bas niveau d'exposition, aucune étude épidémiologique n'a montré d'effets cancérogènes. Les valeurs de dose journalière admissible (DJA) pour l'homme fixées dans différents pays européens varient entre 1 et 10 pg (10-12 g) par kilo de poids et par jour. L'OMS a retenu une DJA de 10 pg/kg/j. Pour les aliments, des valeurs maximales ont été fixées pour les produits laitiers, notamment en Hollande : 6 pg d'équivalent toxique dioxine (TEQ) par gramme de matière grasse (MG) du lait est la limite au-delà de laquelle le produit doit être retiré de la consommation. En Allemagne, la valeur maximale dans les produits laitiers est de 5 pg/g de MG. En France, le Conseil supérieur d'hygiène publique de France s'oriente vers l'une de ces deux valeurs selon la norme qui sera finalement

adoptée par le comité d'experts du Conseil de l'Europe. En France, le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation a réalisé en 1994 et 1995 une étude sur la teneur en dioxine des laits crus de vaches paissant au voisinage d'incinérateurs de déchets ménagers ou d'autres sources potentielles. Ce plan comportait une étude générale dans quatorze départements (répartis dans onze régions différentes) ainsi qu'une étude des éventuelles variations saisonnières. Des prélèvements de lait cru ont été effectués chez des producteurs sélectionnés en fonction de l'emplacement des zones de pâturage (en principe, dans un rayon de 5 kilomètres à partir des sources susceptibles d'être émettrices des contaminants recherchés) et en fonction des vents dominants, ainsi que dans un centre de collecte (laits de mélange) le plus représentatif possible de la production laitière moyenne du département. Les résultats obtenus montrent que, malgré le choix de sites de prélèvements à proximité de sources polluantes, tous les départements ont une moyenne bien inférieure à 5 pg/g de MG. Aucun des échantillons de lait de producteur ne contient un taux supérieur ou égal à 6 pg/g de MG. Cependant, ces résultats demandent à être confirmés dans les produits laitiers transformés les plus couramment consommés (fromages, beurres, produits frais...) qui contiennent un pourcentage de matière grasse élevée et constituent une part très importante de l'alimentation des jeunes enfants. Aussi un plan de surveillance sur ce type de produit va être réalisé en 1996. Étant donné les répercussions pour la santé de l'environnement de ces enquêtes, le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation travaille en étroite collaboration avec les services concernés du ministère de la santé et du ministère de l'environnement auxquels sont communiqués les résultats des plans de surveillance.

Données clés

Auteur : [M. Le Vern Alain](#)

Circonscription : - SOC

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 40013

Rubrique : Pollution et nuisances

Ministère interrogé : agriculture, pêche et alimentation

Ministère attributaire : agriculture, pêche et alimentation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 juin 1996, page 3196

Réponse publiée le : 5 août 1996, page 4250