

Des «polluants éternels» dans nos assiettes... mais en faible quantité

ALIMENTATION L'écrasante majorité des denrées achetées en Suisse respectent les valeurs limites de concentration de PFAS, constate un rapport de la Confédération. Ces molécules restent néanmoins répandues

NINA SCHRETR

L'alimentation est-elle une source d'exposition majeure aux PFAS? *Le Temps* se posait la question en 2023, en cherchant dans 40 denrées animales des traces de substances persistantes et polyfluoroalkylées, qualifiées de «polluants éternels». D'autres analyses plus poussées ont déjà été faites en Suisse, notamment sur les poissons des lacs, révélant des résultats contrastés.

L'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sont cette fois allés plus loin, en analysant 889 denrées alimentaires (viande, œufs, poisson) ainsi que 276 produits laitiers (lait, fromages, beurre, crème et yogourt). Les résultats de leur analyse ont été rendus publics lundi 17 novembre.

«L'objectif était d'avoir une vision globale sur les denrées alimentaires commercialisées en Suisse, qui sont donc produites ici mais aussi importées, afin de voir le niveau de contamination des PFAS, souligne Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève. Cela n'avait jamais été fait à cette échelle, on ne savait donc pas vraiment à quoi s'attendre.»

Résultats: cinq viandes, un œuf de poule bio et une perche, soit 0,8% du panel étudié, présentaient une teneur supérieure aux teneurs maximales fixées dans l'ordonnance sur les contaminants en un type de PFAS, le sulfonate de perfluorooctane (PFOS), interdit en Suisse depuis 2011 mais qui reste largement présent dans l'environnement.

Cinq viandes non conformes

Du côté des produits laitiers, deux laits et un yogourt (2,8% de l'échantillon) dépassaient le plafond de 0,02 µg/kg recommandé par l'Union européenne sur le PFOS dans le lait – une valeur indicative, aucune teneur maximale n'étant définie dans la législation. Malgré tout, «il



Le PFOS est la substance la plus souvent détectée dans les poissons. (LAC LÉMAN, 13 OCTOBRE 2017/JEAN-CHRISTOPHE BOTT/KEYSTONE)

s'avère que les PFAS sont largement répandus dans toutes les catégories d'aliments», souligne le rapport.

Pour Patrick Edder, le tableau général est «globalement rassurant. Le contenu des assiettes suisses respecte les limites maximales réglementaires, qui elles-mêmes garantissent la sécurité des consommateurs, avec les connaissances scientifiques actuelles.» Cela dit, «il s'agit de rester très prudent en termes de protection environnementale».

Dans le détail, cinq viandes bovines présentaient ainsi un taux en PFOS supérieur à 0,3 µg/kg. Toutes étaient suisses, rappelant le conflit sur la vente à Saint-Gall de viande excédant ce seuil.

Les taux les plus importants ont été relevés dans du boeuf, du gibier et du mouton, ce qui pourrait s'expliquer «par l'utilisation d'aliments plus ou moins contaminés par des PFAS ou par la détention des animaux au pâturage», explique le rapport. A noter que la majorité du gibier acheté en Suisse est issu de l'élevage.

Par ailleurs, pour 83% des échantillons analysés, la quantité de PFOS se situait sous le seuil de quantification de 0,5 µg/kg. «Cela signifie que

ces produits pourraient contenir des PFOS, mais dans des quantités infimes», traduit Patrick Edder.

Les œufs bios contaminés

Le PFOS est également la substance la plus souvent détectée dans les œufs et les poissons. Un filet de perche a été jugé non conforme car dépassant la limite en PFOS autorisée et la quantité maximale autorisée pour la somme des quatre PFAS réglementés (fixée à 45 µg/kg).

Sur les 282 œufs analysés, les bios se révèlent plus contaminés que dans les autres systèmes de production. «Cela pourrait être dû notamment au type d'aliments utilisés et/ou à la liberté de mouvement dont bénéficient les poules. D'autres études ont fait une constatation similaire», expliquent les auteurs.

Les laboratoires ont également scruté la présence de 25 autres PFAS non réglementés qui, même avec des méthodes de détection sensible, n'ont pas été détectés. Seule exception: le PFBA, retrouvé fréquemment dans les œufs et les viandes.

Dernière catégorie d'aliments scrutés, les produits laitiers sont eux aussi contaminés par les PFAS, alors qu'ils ne font pas l'objet de limites maximales, que ce soit en

Suisse ou dans l'Union européenne.

«La concentration de PFOS la plus élevée a été détectée dans le fromage, où elle est plusieurs fois supérieure à celle observée dans le lait et les autres produits laitiers», relèvent ainsi les auteurs. En effet, les molécules se fixent facilement sur les composants lipidiques et protéiques.

Des contaminations peuvent également avoir lieu par l'emballage: c'est ce que suggère la présence, dans des échantillons de beurre, d'alcools fluorotéiomères, généralement présents dans les matériaux d'emballage. «A terme, des limites maximales en PFAS dans les produits laitiers, comme pour les autres denrées alimentaires, seront peut-être introduites, indique Patrick Edder. L'Union européenne étudie la question, et il y a des chances que la Suisse reprenne par la suite les mêmes exigences légales.

Selon Patrick Edder, «il sera à terme nécessaire d'apporter des limites des PFAS dans les produits laitiers, comme pour les autres denrées alimentaires. L'Union européenne étudie la question, et il y a des chances que la Suisse reprenne par la suite ses recommandations.» ■