



Arsenic : faut-il se méfier du jus de pomme?

En Amérique du Nord, la quantité d'arsenic tolérée dans la nourriture est peu réglementée.

Par [Rémi Leroux](#)

Mondialisation.ca, 09 octobre 2013

[protegez-vous.ca](#)

Région : [États-Unis](#), [Le Canada](#)

Thème: [Science et médecine](#)

Photo: Shutterstock

Aux États-Unis, le département de la Santé propose de revoir la limite maximale d'arsenic contenu dans le jus de pomme. Le Canada suivra-t-il la même voie?

Poissons, fruits, céréales, légumes... de nombreux aliments contiennent de l'arsenic, présent naturellement dans les sols et dans l'eau. L'arsenic inorganique, la forme la plus dangereuse pour l'organisme, a été classé par l'Organisation mondiale de la santé parmi les 100 plus importants agents cancérigènes.

Pourtant, en Amérique du Nord, la quantité d'arsenic tolérée dans la nourriture est peu réglementée.

Au Canada, pendant de nombreuses années, seule l'eau potable a été encadrée par une norme. Puis, à la fin des années 1980, la teneur dans les jus de fruits a aussi été réglementée.

- Pour l'eau, la concentration maximale acceptée par Santé Canada a été fixée à 0,01 partie par million (ppm). La même limite prévaut aux États-Unis.
- Pour les jus de fruits, le maximum toléré est de 0,1 ppm, soit dix fois plus que pour l'eau potable - une norme qui n'existe pas aux États-Unis.

Le jus de pomme dans la ligne de mire

C'est à la suite de nombreuses études parues aux États-Unis sur la [teneur en arsenic des jus de pomme](#) que la Food and Drug Administration (FDA) a proposé, le 12 juillet dernier, d'abaisser le seuil de tolérance pour ce produit au niveau de celui de l'eau potable.

Selon la FDA, les niveaux d'arsenic inorganique dans les jus de pomme sont trop faibles pour entraîner des problèmes de santé à court terme. Toutefois, l'agence veut prendre en considération «le risque potentiel d'une exposition à long terme» durant plusieurs années.

Theresa Eisenman, agente au bureau des médias de la FDA, rappelle qu'il s'agit «d'une proposition qui va désormais faire l'objet d'une période de commentaires de la part du public». À l'issue de cette période, qui se termine le 13 septembre, la FDA émettra ses directives finales.

Mieux contrôler

De son côté, Santé Canada a récemment demandé à l'Agence canadienne d'inspection des aliments d'appliquer par défaut pour les jus de fruits (y compris le jus de pomme), les nectars et les boissons prêtes à servir le même seuil de tolérance que pour l'eau potable (0,01 ppm), le temps de procéder à une réévaluation complète de ses normes. Impossible cependant de savoir quand cette mise à jour entrera en vigueur et si cette nouvelle politique fait écho à l'annonce de nos voisins du Sud.

Blossom Leung, porte-parole de Santé Canada, rappelle que des mesures, comme le retrait du produit, sont prises «si les niveaux atteints présentent une concentration qui pourrait être dangereuse pour la santé humaine». Elle ajoute qu'«à ce jour, la majorité des jus de fruits sur le marché canadien qui ont été analysés contenaient moins de 0,01 ppm d'arsenic».

Selon Bernard Lavallée, nutritionniste chez Extensio, le Centre de référence en nutrition de l'Université de Montréal, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. «Nous sommes loin de consommer les quantités d'arsenic qui représenteraient un danger immédiat pour la santé», assure-t-il. Tous les experts ne sont cependant pas de cet avis. Sébastien Sauvé, professeur spécialisé en chimie environnementale à l'Université de Montréal, estime plutôt que seule l'introduction de nouvelles normes permettrait de mieux contrôler [la teneur en arsenic dans les aliments](#).

En attendant, il recommande de réduire au maximum la consommation des produits contenant les teneurs en arsenic les plus élevées, particulièrement pour ce qui est des bébés et des jeunes enfants, soit:

- le riz et les produits à base de riz (notamment certaines céréales pour bébé);
- les jus de fruits (incluant le jus de pomme).

À lire sur Protégez-Vous.ca

- ✘ [Arsenic: les enfants, plus à risque](#) – Juillet 2013
- [Arsenic: des normes à revoir?](#) – Juillet 2013

La source originale de cet article est [protegez-vous.ca](#)

Copyright © [Rémi Leroux](#), [protegez-vous.ca](#), 2013

Articles Par : [Rémi Leroux](#)

Avis de non-responsabilité : Les opinions exprimées dans cet article n'engagent que le ou les auteurs. Le Centre de recherche sur la mondialisation se dégage de toute responsabilité concernant le contenu de cet article et ne sera pas tenu responsable pour des erreurs ou informations incorrectes ou inexacts.

Le Centre de recherche sur la mondialisation (CRM) accorde la permission de reproduire la version intégrale ou des extraits d'articles du site [Mondialisation.ca](#) sur des sites de médias alternatifs. La source de l'article, l'adresse url ainsi qu'un hyperlien vers l'article original du CRM doivent être indiqués. Une note de droit d'auteur (copyright) doit également être indiquée.

Pour publier des articles de Mondialisation.ca en format papier ou autre, y compris les sites Internet commerciaux, contactez: media@globalresearch.ca

Mondialisation.ca contient du matériel protégé par le droit d'auteur, dont le détenteur n'a pas toujours autorisé l'utilisation. Nous mettons ce matériel à la disposition de nos lecteurs en vertu du principe "d'utilisation équitable", dans le but d'améliorer la compréhension des enjeux politiques, économiques et sociaux. Tout le matériel mis en ligne sur ce site est à but non lucratif. Il est mis à la disposition de tous ceux qui s'y intéressent dans le but de faire de la recherche ainsi qu'à des fins éducatives. Si vous désirez utiliser du matériel protégé par le droit d'auteur pour des raisons autres que "l'utilisation équitable", vous devez demander la permission au détenteur du droit d'auteur.

Contact média: media@globalresearch.ca