



Communiqué de la CSAVM

11 septembre 2020

Alors que la consommation d'algues émerge, l'Europe est en train de définir une réglementation sur les limites en métaux lourds pour les algues destinées à l'alimentation humaine. En 1990, le Conseil Supérieur de l'Hygiène Publique de France, ancêtre de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire – ANSES, avait émis un avis sur ces limites où le Cadmium est de 0,5 mg/kg de poids sec d'algues.

Le 21 juillet 2020, l'ANSES a émis un avis sur le cadmium dans les algues en réponse à une saisine DGCCRF d'avril 2017, du fait des nombreux dépassements mesurés, dont 92 % proviennent des algues importées en Europe.

Cet avis conclut à la proposition d'une baisse de ce seuil à 0,35 mg/ kg poids sec, se basant sur le fait que l'exposition au cadmium dépasse la Dose Journalière Tolérable pour une proportion non négligeable de la population française, Ces conclusions nous paraissent brutales pour plusieurs raisons :

- la consommation réelle d'algues alimentaires en France, est infime. D'après l'INCA3 (Étude individuelle nationale des consommations alimentaires menée par l'ANSES en 2014-2015), les consommateurs d'algues représentent 2 % de la population, essentiellement sous forme de condiment, d'épice ou d'additifs. Les consommateurs d'algues sous forme d'aliment entier représentent une partie infime de la population Française: 0,3 % des adultes et 0,07% des enfants.
- de l'avis même de l'ANSES, les données tant de consommation des algues que de contamination de celles-ci sont très parcellaires et ne permettent pas de conclure de manière ferme.
- le calcul est basé sur l'augmentation de l'exposition entraînée par la consommation d'algues en prenant comme référence l'exposition générale déjà évaluée lors de l'EAT2 (Enquête de l'Alimentation Totale) menée par l'ANSES en juin 2011. Il est à noter que les forts contributeurs à l'exposition au cadmium sont le pain, les produits céréaliers secs et les pommes de terre, produits très largement consommés contrairement aux algues. On peut dès lors douter que la méthode utilisée (calculer la sur-exposition liée aux algues) soit la meilleure méthode d'évaluation car elle considère de facto que les algues sont un produit de consommation du même niveau de consommation que ces aliments ce qui est loin d'être le cas...
- en outre, cette méthode considère que le bruit de fond est acceptable mais pas les variations (même faibles) non prises en compte dans l'EAT2. Le rapport se termine par des recommandations dont en particulier : étudier la consommation réelle d'algues par la population et accroître le nombre de données de contamination des algues alimentaires.

La Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins (CSAVM) prend acte de cet avis et souhaite apporter quelques éléments pour mieux comprendre car ce sujet est capital pour l'avenir de la filière algue française et européenne.

Comme tous les professionnels de la filière, la CSAVM ne peut rester indifférent à cet avis qui est un jalon dans une meilleure connaissance du poids des algues dans la sécurité sanitaire. Cependant, la CSAVM a lancé depuis 2 ans une étude cofinancée par la région Bretagne et des fonds européens qui va dans le sens des recommandations de l'ANSES à savoir améliorer les connaissances tant au niveau de la

consommation que de la contamination des algues alimentaires. Pour ce projet Qualitalg, la CSAVM s'est associée à deux laboratoires reconnus dans ces domaines : LABOCEA pour les mesures analytiques, afin d'augmenter le nombre de données de contamination en lançant 4 campagnes de mesures sur 2 ans en lien avec les professionnels et le LIEN (laboratoire universitaire de l'UBO) pour l'évaluation de l'exposition en mettant en œuvre des méthodes de calcul adaptées à ce type d'aliment.

La CSAVM s'est également associée à l'entreprise Phycosiris, pour évaluer les bonnes pratiques de récolte et de transformation afin de limiter au maximum la présence de contaminant dans le produit fini. Ces travaux sont actuellement en cours depuis l'automne 2019 et les résultats sortiront normalement pour la fin 2021. Sans préjuger des résultats, on peut en tout état de cause s'attendre à une meilleure connaissance de la réalité de la contamination et de l'exposition au cadmium, mais également aux autres métaux lourds (arsenic, plomb, étain...) naturellement présents dans l'environnement. Enfin, dans cette étude, les algues seront considérées comme tous les autres aliments et additifs et ne constitueront pas une variable d'ajustement comme dans l'avis ANSES de cet été.

Pour la filière, la CSAVM, apportera sa contribution à l'affinage de l'étude. Son rôle est d'apporter des produits issus de la mer d'abord comme condiments, additifs. Cette demande croissante d'alternatives aux protéines animales ou de compléments alimentaires à usage du bien-être doit se faire effectivement dans le respect des normes alimentaires. La connaissance des acteurs et des transformations permet aussi de contribuer à partager nos analyses, comme l'avait demandé l'EFSA (European Food Safety Authority) à la CSAVM. C'est une préoccupation constante des professionnels de la récolte, de la transformation d'algues.

Le Président de la CSAVM

Jean-Baptiste Wallaert