

le 3 Décembre 2010

## Du vitriol dans la soupière ?

Du pavé de saumon à la pomme du goûter, le mouvement Générations futures a publié mercredi une étude sur la présence de produits chimiques dans les assiettes des enfants. Un bilan culpabilisant très controversé.

Qui, qui, qui sont les knackis ? Sous-estime-t-on le péril qui sommeille en nos assiettes ? En publiant son étude choc, le mouvement Générations futures lance une énième patate chaude dans la tartiflette du débat. Démontrant qu'en une seule journée, un enfant de dix ans ingère plus de 80 substances chimiques par le biais de ses repas, aussi équilibrés soient-ils, l'association semble être parvenue à ses fins : tétaniser les parents sans leur donner les clés de compréhension nécessaires.

Pour mener à bien leur expérience, ces militants anti-OGM et anti-pesticides ont acheté, entre juillet et septembre, les aliments généralement consommés en une journée par un enfant d'une dizaine d'années, dans les supermarchés de l'Oise et de Paris. Ces repas types, observant les recommandations officielles telles que les célèbres cinq fruits et légumes frais, ont été examinés par des laboratoires à la recherche de substances chimiques, pesticides, métaux lourds et autres polluants. Publié mercredi, le bilan est accablant : pas moins de 81 substances chimiques ont été détectées, dont 42 potentiellement cancérigènes et 5 avérées, ainsi que 37 substances susceptibles d'agir comme perturbateurs endocriniens (PE).

«□Le choix des éléments analysés est déjà orienté, analyse Jean-François Narbonne, toxicologue. Il sert les intérêts du groupe, centrés autour des pesticides et du bio comme pourrait le faire Europe Écologie à des fins électoralistes.□» Alors que l'alimentation est déjà très contrôlée, l'étude n'évoque en effet ni le bisphénol A ni les phtalates ou les métaux lourds que l'on trouve pourtant dans de nombreux produits domestiques et cosmétiques. «□On ferait mieux d'apprendre aux femmes enceintes à éviter de repeindre la chambre de l'enfant à venir.□»

Ce que l'étude ne précise pas plus, c'est que ce phénomène n'a rien de nouveau, mais apparaît seulement grossi par la loupe de seuils de détection «□bien plus performants aujourd'hui qu'il y a vingt ans□», affirme Jean-François Narbonne. La tendance se serait même inversée, notamment dans le cas des pesticides. «□À l'époque, la France comptait 1 300 molécules autorisées. Aujourd'hui, il n'y en a plus que 300.□» Pour l'auteur de l'essai 100□% toxique, le problème vient donc davantage des importations de produits étrangers saturés de produits interdits sur le territoire français. Une interprétation partagée par les maraîchers du collectif Sauvons les fruits et les légumes de France qui ont tenu à rappeler que les limites maximales de résidus étaient «□largement respectées□» dans l'Hexagone. Et que le lien entre ces traces dans l'alimentation et des pathologies graves étaient infondés. «□Sauf à l'affirmer gratuitement...□»

Flora Beillouin