

Micropolluants et résidus chimiques dans les viandes bio et conventionnelles

Partenariats

INRA QuaPA (coordination) et 7 autres unités INRA (Toxalim, MIA, Ecopub, Aliss, Génial, ONIRIS Laberca, UR 0083A), deux ANSES Fougères et Maisons-Alfort ; ITAVI, IDELE.

Financiers

ANR-12-ALID-0004

Contact

eric.royer@ifip.asso.fr
brice.minvielle@idele.fr

Valorisation

Formations et interventions

- Journée Technique SoMeat, ANR, Ifip : point sur les contaminants chimiques dans les viandes 30 mars 2017, Paris

Publications

- Dervilly-Pinel G. et al., 2017. Micropollutants and chemical residues in organic and conventional meat. Food Chemistry, 232, 218-228.

Contexte et objectifs

Plus de 90% des consommateurs français citent la santé humaine et notamment les faibles teneurs en contaminants chimiques comme le premier motif d'achat de produits bio, même s'il n'y a pas de preuve scientifique que les produits alimentaires biologiques soient plus sains (les produits « standards » eux-mêmes posant peu de problèmes avérés). Le projet SOMEAT constitue la première étude évaluant objectivement les risques éventuels des systèmes bio/ conventionnel au regard de la teneur des viandes porcines, bovines et de volailles en **plus de 250 contaminants**. Pour le porc, des foies et des muscles ont été collectés en 2014 dans six abattoirs, provenant de 70 élevages porcins dont 30 biologiques, 12 Label Rouge et 28 conventionnels ; chaque échantillon correspondant à trois carcasses. Les contaminants (17 dioxines, 18 PCB, 3 isomères HBCD, 6 mycotoxines, 6 métaux lourds) et les résidus (75 antibiotiques et 121 pesticides) ont été mesurés par les laboratoires nationaux de référence.

Résultats

Pour tous les échantillons, les contaminants et résidus restent en dessous des limites réglementaires. En dioxines et PCB, les valeurs, bien que très basses, sont plus élevées pour les bovins (Figure) et pour les viandes bio. Les viandes de porc bio présentent des niveaux légè-

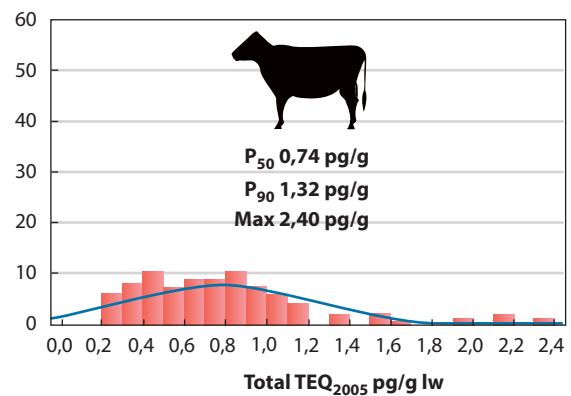
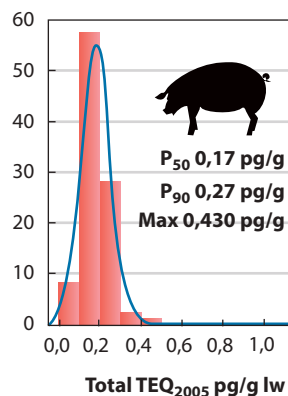
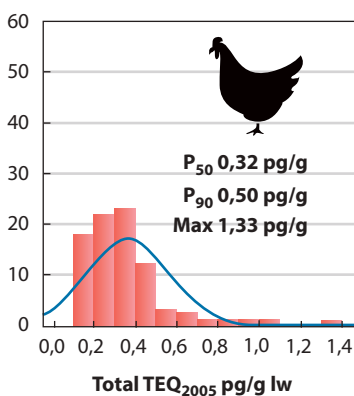
ment plus élevés de cuivre, alors que les foies conventionnels et Label Rouge sont plus élevés en Zn et Cd. L'ochratoxine A est la seule mycotoxine détectée ou quantifiée dans un tiers des muscles et deux tiers des foies analysés, sans différence entre systèmes d'élevage. Enfin, toutes les viandes porcines présentent des niveaux de pesticides inférieurs aux limites de détection. Seulement 3% des échantillons conventionnels ou bio affichent des niveaux résiduels d'antibiotiques, très inférieurs toutefois aux limites réglementaires.

Perspectives

Ce projet révèle de façon rassurante que, pour l'ensemble des contaminants, les niveaux sont en deçà des valeurs réglementaires européennes. Si l'absence de résidus vétérinaires confirme **le bon respect du cahier des charges par les éleveurs**, l'étude montre néanmoins des teneurs en contaminants de l'environnement plus élevées dans les viandes issues de l'agriculture biologique. **Les durées d'élevage supérieures et l'accès aux parcours extérieurs** pourraient être à l'origine d'une accumulation accrue de polluants environnementaux. Ces résultats pourraient conduire à terme à une évolution des cahiers des charges dans les filières bio.



Sécurité sanitaire des viandes issues de l'agriculture biologique



La présence de dioxines et PCB (PCDD/F et PCB/DL) est plus faible dans les viandes porcines et de volailles que bovines, en lien avec leur élevage en bâtiment et sur une durée plus courte.