



Questions et réponses

nutrition

24 août 2021

Questions et réponses sur l'oxyde d'éthylène dans les denrées alimentaires

Substance cancérigène, l'oxyde d'éthylène (OE) est utilisé comme fumigant pour désinfecter les denrées alimentaires. Il est interdit tant en Suisse que dans l'UE. Fin 2020, des contrôles à l'importation ont révélé la présence de résidus d'OE dans des graines de sésame en provenance d'Inde. À l'heure actuelle, des résidus de ce genre sont de plus en plus souvent retrouvés dans d'autres produits.

1. Est-il dangereux de consommer des aliments contaminés par de l'OE ?

L'OE est un gaz très volatil et peut donc, à ce titre, s'échapper facilement d'une denrée alimentaire ou se dégrader rapidement. Afin de prévenir tout risque, les mesures immédiates qui s'imposent sont prises pour protéger efficacement, à titre préventif, la santé des consommateurs.

Ingéré régulièrement sur une période prolongée, l'OE peut en théorie favoriser notamment l'apparition de cancers. La probabilité est cependant faible, compte tenu des quantités moyennes minimales absorbées et de la grande volatilité de l'OE. Une ingestion sur une période courte n'a en principe pas de conséquences sur la santé.

2. Comment la Suisse a-t-elle réagi ?

À l'automne 2020, de l'OE a été mis en évidence en particulier dans des graines de sésame. Des conditions d'importation spécifiques ont alors été définies pour le sésame en provenance d'Inde. L'industrie agroalimentaire et les autorités d'exécution analysent actuellement un nombre croissant d'autres produits à la recherche d'OE.

3. Comment les établissements assument-ils leurs responsabilités ?

Dans le cadre du devoir d'autocontrôle, les importateurs et les établissements du secteur alimentaire vérifient si leurs produits contiennent de l'OE. Si des produits dangereux pour la santé ont été vendus, l'établissement responsable organise un rappel et en informe les consommateurs.

4. Comment les consommateurs sont-ils censés réagir ?

Les consommateurs peuvent s'informer auprès de l'OSAV des rappels effectués et des mises en garde publiées (<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rueckrufe-und-oeffentliche-warnungen.html>). En cas de doute, ils peuvent également s'adresser aux points de vente.

5. Pourquoi des denrées alimentaires sont-elles traitées avec de l'OE ?

Les résidus détectés suggèrent que l'Inde a utilisé systématiquement l'OE comme désinfectant afin de combattre les organismes nuisibles.

6. Est-il autorisé d'utiliser l'OE lors du processus de production des denrées alimentaires ?

La Suisse et l'UE n'admettent pas l'utilisation d'OE lors du processus de production des denrées alimentaires. C'est pourquoi le seuil de quantification a été défini comme limite maximale de résidus autorisée.

7. Quelles mesures sont prises à l'égard des aliments non conformes ?

Si l'OE a été utilisé pour une denrée alimentaire ou l'un des ingrédients qu'elle contient, le produit ne peut être vendu, et ce même si aucun résidu n'a été détecté. Si des résidus ont pu être quantifiés, il s'agit alors d'organiser un rappel. Il faut également vérifier si une mise en garde publique est nécessaire, voir la page [Mises en garde publiques et rappels](#).

8. Quelles sont les denrées alimentaires concernées ?

Des résidus d'OE ont tout d'abord été trouvés dans des graines de sésame, des produits en contenant, tels les barres, en-cas ou sauces à salade, des épices et des ingrédients (par ex. gomme de caroube [E410] et gomme de guar [E412]).