



Information de base sur les dioxines

Les dioxines font sans cesse les gros titres des journaux. Début 2011, la dioxine contenue dans les œufs, la viande et le fourrage en provenance d'Allemagne a ainsi fait couler beaucoup d'encre. Selon les informations de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), aucun produit contaminé à la dioxine n'a été livré en Suisse, que ce soient des fourrages ou des denrées alimentaires d'origine animale.

Qu'est-ce que les dioxines?

Le groupe des dioxines comprend deux types de substances chimiquement semblables, les dibenzo dioxines (PCDD) et les polychloro dibenzo furanes (PCDF). Il rassemble au total près de 200 combinaisons plus ou moins toxiques¹. L'une d'elles est la tétrachlorodibenzo-p-dioxine ou «dioxine de Seveso» (TCDD).

Comment apparaissent les dioxines et d'où viennent-elles?

La production industrielle de dioxines n'a jamais été intentionnelle. Jusqu'à un certain point, elle est techniquement inévitable. Les dioxines apparaissent en quantités infinitésimales lors de processus de combustion aussi bien naturels que techniques. Des résidus de dioxine sont donc répandus sur toute la Terre².

Comment les dioxines se retrouvent-elles dans les aliments?

Comme les dioxines se rencontrent partout dans l'environnement, on ne peut pas entièrement éviter leur passage dans la chaîne alimentaire. Les dioxines s'accumulent au sol à travers les particules de poussière présentes dans l'air. Avec une demi-vie de plusieurs décennies, elles restent très longtemps dans le sol et ne se décomposent guère. La volaille et le bétail les absorbe surtout avec les particules du sol que ce soit en picorant ou en ingérant les particules du sol collées au fourrage. Par les eaux usées et les fleuves, les dioxines parviennent aussi en hautes concentrations dans les mers, depuis des décennies.

Elles s'accumulent dans les tissus adipeux des animaux et passent inévitablement dans les denrées alimentaires. C'est pourquoi la viande, le poisson, les œufs et le lait présentent des teneurs en dioxines plus élevées que les denrées végétales. L'être humain absorbe environ 95 % des dioxines par le biais de la nourriture³.

Quelles répercussions les dioxines ont-elles sur la santé?

Chez l'être humain, il faut s'attendre à un effet aigu (intoxication) à partir d'environ 1 mg de dioxines, découlant par exemple d'accidents dans l'industrie. On peut alors voir apparaître des inflammations de la peau, appelées acné chlorique.

Le danger vient du fait que les dioxines sont stockées dans les graisses corporelles, qu'elles s'y accumulent et qu'elles ne se dégradent que très lentement. Les effets chroniques observés dans le cadre de l'expérimentation animale sont des troubles des fonctions reproductives, du système immunitaire, du système nerveux et de l'équilibre hormonal. En février 1997, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a classé une dioxine, la 2,3,7,8 TCDD, connue aussi sous le nom de «dioxine de Seveso», parmi les cancérigènes humains⁴. D'autres dioxines sont également soupçonnées de provoquer des cancers chez l'être humain.

¹ V. Mersch-Sundermann, 1999: Umweltmedizin, Grundlagen der Umweltmedizin, klinische Umweltmedizin, ökologische Medizin. Georg Thieme Verlag, Stuttgart.

² Daten und Fakten zu Dioxin in Lebensmittel in Deutschland. Bundesamt für Gesundheit, Direktion Verbraucherschutz (11.1.11)

³ BfR, Fragen und Antworten zu Dioxinen in Lebensmitteln, 10.1.2011.

⁴ OMS: Dioxins and their effects on human health. Fact sheet No 225. May 2010.