

Présence de nanoprotéines dans l'alimentation : est ce positif, négatif ou sans importance ?

13 novembre 2015

Un article paru dans *Food magazine* le 14 octobre 2015 fait un point sur le recours aux nanotechnologies en agro-alimentaire. Le débat sur les nanotechnologies fait souvent écho, depuis des années, à celui sur les organismes génétiquement modifiés, et leur introduction dans l'environnement et la chaîne alimentaire inquiète parfois le consommateur. Or à ce jour le recours aux nanos en industrie agro-alimentaire est encore relativement peu fréquent.

Une [étude néo-zélandaise](#), publiée sur cette question en 2014, rappelle d'abord que les nanos sont présentes à l'état naturel dans l'alimentation. En effet, les trois principaux composants alimentaires – protéines, glucides et lipides – existent à l'échelle nanométrique. On peut citer les protéines du lait, les caséines, qui se présentent sous forme de micelles (sphères de quelques nanomètres à quelques dizaines de nanomètres de diamètre), ou encore le collagène (présent en structures nanofibrillaires).

Toutefois, la question qui fait débat est celle de l'intérêt de l'usage de nanotechnologies manufacturées en agro-alimentaire, soit dans l'aliment proprement dit par introduction de nanoparticules lors du processus de fabrication, soit au contact de l'aliment, sur l'emballage. Les nanoparticules présentent des propriétés intéressantes : certains types de nanocaséines pourraient faciliter l'assimilation de la curcumine, substance anticancéreuse présente dans l'épice curcuma. En revanche, d'autres nanosubstances, telles les fibrilles amyloïdes, doivent être considérées avec prudence compte tenu d'incertitudes sur leur innocuité.

L'étude conclut sur l'importance de disposer d'une liste des produits alimentaires du commerce contenant des nanomatériaux, qui pourrait être actualisée régulièrement par les agences sanitaires. À défaut de listes officielles, des enquêtes privées sont effectuées et, par exemple en 2014, un [rapport](#) de l'ONG *Les amis de la terre* avait mentionné la présence de nanomatériaux dans de nombreux aliments de consommation courante dont certains, comme les sucettes, destinés aux enfants.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [Food magazine](#)