

Une nécessaire harmonisation des méthodes d'évaluation des résidus présents dans les aliments

17 février 2023

En décembre 2022, l'Autorité européenne de sécurité des aliments ([EFSA](#)) et l'Agence européenne des médicaments ([EMA](#)) ont publié, à la demande de la Commission européenne, un rapport commun sur l'évaluation, dans l'alimentation humaine, des résidus de médicaments vétérinaires, d'additifs et de résidus de pesticides consommés par les animaux via leur propre alimentation. Les méthodes évaluatives et de détection diffèrent selon les agences et, pour les denrées d'origine animale, plusieurs limites maximales de résidu (LMR) peuvent être définies pour un même composé, selon son utilisation (médicament vétérinaire, additif, pesticide). En vue d'une harmonisation des pratiques, l'EMA et l'EFSA proposent un état des lieux des méthodes utilisées.

Pour bien établir les différences d'approches, des échantillons identiques de denrées animales contenant des résidus ont été proposés aux agences, pour évaluation. La consommation par la population européenne est modélisée et le risque évalué, pour une prise unique et pour une consommation sur une longue durée. Chaque agence utilise ses propres classifications du produit, du mode de consommation et du consommateur (figure ci-dessous). Ainsi, les résultats varient en fonction de l'aliment (viande plus ou moins grasse, muscle, lait, œuf, etc.), du poids du consommateur moyen choisi, de sa tranche d'âge (nourrisson, enfant, adulte, personne âgée), de la quantité d'aliment consommée, etc. Par exemple, pour l'évaluation de la sécurité des résidus, l'EMA ne prend en compte qu'une catégorie de personnes là où l'EFSA en définit 6 pour les pesticides ou les additifs. Les résultats sont donc difficilement comparables.

Les auteurs constatent que les principales différences de résultats sont dues à la définition de l'aliment (ex. pourcentage relatif de muscle et de graisse dans le modèle « viande »), à l'espèce consommée, à la modélisation de la population (bases de consommateurs européennes ou mondiales). La composition de la ration alimentaire moyenne et l'algorithme simulant la disparition de la molécule évaluée sont également des sources de variation. Dans la perspective d'une harmonisation méthodologique, ils recommandent de mettre en œuvre, pour chaque produit, une analyse par classe d'âge de population et d'utiliser la base de données démographique européenne de l'EFSA. L'aliment modélisé doit aussi être standardisé (viande avec 80 % de muscle et 20 % de gras par exemple). Enfin, d'autres données devraient être prises en compte, comme la température de consommation (thermolabilité de certains résidus) ou l'association de plusieurs produits (effet cocktail).

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [EFSA et EMA](#)