

Sécurité sanitaire des alternatives végétales aux produits animaux au Royaume-Uni

20 février 2026



Un article paru dans la revue *Food Control*, en décembre 2025, présente les résultats d'une étude sur la contamination, par des mycotoxines, d'aliments végétaux alternatifs aux produits d'origine animale (boulettes, hamburgers, etc.) commercialisés au Royaume-Uni. Les recherches sur la sécurité sanitaire de ces aliments, dont la consommation croît en Europe, sont encore rares. Les mycotoxines font l'objet d'une attention particulière du fait de la gravité de leurs conséquences potentielles (certaines sont cancérigènes) et de leur difficile élimination par les techniques habituelles de préparation alimentaire. Les scientifiques ont analysé 92 alternatives à la viande et 120 boissons végétales collectées chez des distributeurs en janvier et février 2024. Tous les échantillons évalués contenaient au moins une mycotoxine. Les toxines les plus fréquemment trouvées (ex. beauvericine), étaient également celles dont la toxicité était la plus élevée. Quant aux substituts de viande, ils étaient les plus contaminés. Les auteurs attribuent cela au grand nombre de produits végétaux qu'ils combinent, alors que les boissons ne comportent souvent qu'une seule source végétale. Les boissons à base d'avoine comportent plus de mycotoxines que celles issues de fruits à coque ou de soja. Bien que les taux relevés ne dépassent pas les teneurs maximales réglementaires, les auteurs recommandent aux fabricants une vigilance accrue sur ces produits.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [Food Control](#)