

Communiqué de presse du: 30-01-2006

Contamination par la dioxine : origine détectée ; état des lieux

L'enquête effectuée par l'Agence alimentaire a détecté l'origine de la contamination aux dioxines. Dans la ligne de production de PB Gelatins où des os de porcs sont utilisés lors de la production de gélatine, on emploie du HCl (esprit de sel) afin d'extraire la graisse des os. La fiche technique de l'esprit de sel mentionne les dioxines. Lors du processus de production de l'esprit de sel, des dioxines se forment, et l'HCl est purifié par l'utilisation de filtres.

L'Agence alimentaire a approfondi cette piste. L'esprit de sel qu'utilise PB Gelatins est livré par deux entreprises différentes.

L'Agence alimentaire a révélé que, lors du processus de production de l'HCl chez un de ses deux fournisseurs (Tessengerlo Chemie, la maison-mère de PB Gelatins), les deux filtres ont montré successivement une défectuosité pendant une certaine période, dont trois semaines communes (entre le 6 et le 28 octobre). De cette façon, de l'esprit de sel non purifié a été commercialisé.

Le profil (« l'empreinte digitale ») des dioxines qui a été déterminé par Tessengerlo Chemie dans l'esprit de sel, correspond au profil trouvé dans la graisse. On peut donc dire avec une grande certitude que l'esprit de sel contaminé est à la base de la contamination de la graisse porcine. La dioxine est soluble dans la graisse et se concentre dans la graisse porcine lors du traitement par l'esprit de sel.

Sur base de cette information, l'Agence alimentaire va à présent retrouver les productions de graisse de chez PB Gelatins suspects et peut compléter le retraçage via Profat.

L'analyse de la gélatine de chez PB Gelatins a démontré auprès d'un échantillon sur les quatre analysés des traces de dioxines (2,8pg TEQ/g de produit). La gélatine ne contient théoriquement pas de graisse (dans la pratique, elle en contient moins de 0,1%). Pour cette raison, il n'existe pas de norme de dioxine pour la gélatine. En se basant sur des informations scientifiques récentes, le Comité scientifique de l'Agence, avec entre autres les Professeurs Jan Willems et Paul Daenen, considère qu'une consommation normale d'une telle gélatine mène à moins de 25% de la dose journalière acceptable en dioxine. Cela signifie donc qu'il n'y a actuellement pas de danger immédiat pour la santé publique. L'Agence s'efforce cependant d'obtenir une limitation de l'exposition, via l'alimentation, aux contaminants qui s'accumulent dans le corps tels que les dioxines.

Suite à l'information d'hier, dans laquelle il semblait qu'un autre container de chez Profat contenait de la graisse contaminée, l'Agence alimentaire a mis sous surveillance aujourd'hui, par mesure de précaution, les éleveurs clients de Leroy et Algoet. Il s'agit de plus de 300 élevages agricoles (porcs et volailles). Ces élevages ne peuvent introduire dans la chaîne alimentaire ni animaux, ni produits dérivés de ceux-ci tant qu'il n'est pas prouvé qu'il n'y a pas eu de contamination.

Maintenant que l'origine de la contamination est bien circonscrite, l'Agence alimentaire va déterminer l'entière propagation des dioxines. Il n'est pas exclu que des élevages supplémentaires soient mis sous surveillance. Une procédure pour libérer les exploitations bloquées a été rédigée. Celle-ci se base soit sur le fait qu'il y ait oui ou non des animaux ayant ingéré des aliments contaminés, soit sur les résultats des analyses.

L'Agence alimentaire maintient des contacts intensifs avec les parties prenantes, le secteur professionnel concerné, la Commission européenne et les pays tiers par le biais des Affaires étrangères.

Un état des lieux sera communiqué régulièrement.