

Maisons-Alfort, le 30 décembre 2002

AVIS

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

**de l'Agence française de sécurité alimentaire des aliments
relatif à une demande d'évaluation sur la teneur maximale en iode
acceptable pour les algues alimentaires faisant suite à un message d'alerte
émanant des autorités allemandes concernant le retrait du marché d'algues
séchées d'origine chinoise et contenant 4988 et 5655 mg d'iode par kg de
noids sec**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 24 mai 2002 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation sur la teneur maximale en iode acceptable pour les algues alimentaires faisant suite à un message d'alerte émanant des autorités allemandes concernant le retrait du marché d'algues séchées d'origine chinoise et contenant 4988 et 5655 mg d'iode par kg de poids sec.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 22 octobre 2002, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que la demande fait suite à la présence d'algues, sur le marché allemand, comportant des concentrations en iode de 4988 et 5655 mg par kg de poids sec ; que la législation allemande a fixé à 20 mg d'iode par kg de poids frais la teneur limite autorisée dans les produits alimentaires ;

Considérant que le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) a émis, lors de ses réunions des 14 juin et 13 décembre 1988 et du 9 janvier 1990, un avis favorable à l'emploi de douze espèces d'algues en alimentation humaine ; qu'elles sont consignées dans une liste positive ; que les teneurs maximales autorisées en iode ont été fixées à 6000 mg/kg de poids sec pour les laminaires¹ (*Laminaria digitata* et *Laminaria saccharina*) et à 5000 mg/kg de poids sec pour les autres espèces ; qu'ainsi, la demande concerne une confrontation des deux valeurs seuils et du bien-fondé d'un abaissement des seuils français ;

Considérant que des analyses ont été faites sur des échantillons provenant de Bretagne ; que les résultats montrent que :

- Les teneurs en iode des laminaires *Laminaria digitata* et *Laminaria saccharina* peuvent être comprises entre 2000 et 10000 mg/kg de poids sec ; que sur l'étiquetage des produits contenant ces laminaires, des conditions spécifiques d'utilisation recommandent aux adultes de ne pas consommer plus de 30 mg de produit sec par jour et aux enfants de moins de 4 ans, 15 mg par jour ; qu'en outre, leur consommation doit se faire sous forme de condiment ;
- Les gracilaires (*Gracilaria verrucosa*) peuvent contenir jusqu'à 8483 mg d'iode par kg de poids sec ; qu'en revanche, leur consommation est jugée comme très faible ;
- Les autres algues autorisées ont toutes des teneurs inférieures à 2000 mg/kg de poids sec ;

Considérant que l'influence des procédés de transformation agroalimentaires des algues sur les teneurs en iode ainsi que sa biodisponibilité sont peu documentées et mal connues ; qu'en revanche, l'appertisation des produits à base d'algues permet de réduire de deux à trois fois les teneurs en iode des laminaires ;

¹ avis CSHPF du 9 septembre 1997

Considérant que les données de consommation française des algues sont inexistantes ; que la production nationale (262 tonnes d'algues fraîches à usage alimentaire) et les volumes d'importation (42 tonnes de *Porphyra sp.* séchées) sont relativement faibles et laissent à penser que leur consommation est marginale ; que l'impact :

- de l'offre croissante de produits de type sushi, cuisinés essentiellement à partir de *Porphyra sp.*, algue dont la teneur en iode est faible (< 40 mg/kg de poids sec)
- de la consommation de compléments alimentaires à base d'algues
- de la consommation d'autres denrées à base d'algues

est inconnu ;

L'Afssa propose de :

- Maintenir la teneur maximale de 6000 mg d'iode par kg de poids sec pour les laminaires *Laminaria digitata* et *Laminaria saccharina* ainsi que leurs recommandations d'étiquetage spécifiques,
- Instaurer pour l'étiquetage des produits à base de *Gracilaria verrucosa* des conditions d'utilisation similaires à celles proposées pour les laminaires,
- Réduire la teneur maximale de 5000 mg d'iode par kg de poids sec à 2000 mg d'iode par kg de poids sec pour les neuf autres algues autorisées en alimentation humaine.

MARTIN HIRSCH