**IV.Résidus de pesticides dans l’alimentation**

Les résidus de pesticides sont des [substances chimiques](https://fr.wikipedia.org/wiki/Substance_chimique), ou des mélanges de substances, présentant des risques de [toxicité](https://fr.wikipedia.org/wiki/Toxicit%C3%A9), qui peuvent rester dans les [aliments](https://fr.wikipedia.org/wiki/Aliment) destinés à l'homme ou aux animaux par suite de traitements [phytosanitaires](https://fr.wikipedia.org/wiki/Phytosanitaire) intervenus soit en période de culture soit après la récolte.

***Effets sur la santé***

L'exposition de la population à ces résidus intervient le plus souvent par la consommation de produits alimentaires traités, ou par un contact rapproché avec des zones traitées à l'aide de pesticides : exploitation agricoles, pelouses autour des maisons, etc.

Des études [épidémiologiques](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pid%C3%A9miologie) montrent des corrélations positives entre l'exposition aux pesticides par risques professionnels, qui tendent à être nettement supérieurs au risque de la population générale concernée par l'ingestion d'aliments, et l'apparition de certains cancers.

Les résidus de pesticides ont un large éventail d'effets potentiels sur la santé. Ils peuvent causer une irritation physique de la peau ou agir comme des agents cancérigènes,perturbateurs endocriniens et perturbateurs du système nerveux.

D'un autre côté, l'utilisation des pesticides s'est révélée être un outil précieux dans la lutte contre les vecteurs de maladies qui se propagent à des millions d'enfants et d'adultes chaque année. On les utilise dans de nombreux pays en développement pour prévenir la propagation du paludisme, de la leishmaniose, de la dengue et de l'encéphalite japonaise, qui sont des maladies constituant un énorme fardeau économique sur la société.

**V. Résidus d’emballage dans les aliments**

Les [emballages alimentaires](http://www.futura-sciences.com/fr/news/t/medecine/d/lencre-des-cartons-demballage-contamine-nos-aliments_33695/) sont devenus incontournables, et bien qu’ils ne soient pas directement consommés, ils peuvent tout de même être nocifs pour notre santé.

L’emballage a un rôle de protection du produit alimentaire et le maintien de son intégrité en terme de goût et de sécurité alimentaire jusqu’au point de consommation final. Par conséquent, l’emballage doit permettre de maintenir les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires du produit. Il faudra aussi prendre en considération les compatibilités entre le contenant et le contenu, ainsi que l’inertie des matériaux,

C’est-à-dire la non-migration des éléments de l’emballage vers le produit :

***\*Huiles minérales***

Des huiles dérivées d'hydrocarbures sont retrouvées dans les aliments de grande consommation comme les pâtes, les lentilles, les céréales, les biscuits ou le riz, la contamination par ces *"huiles minérales"* de la nourriture emballée a plusieurs origines: le carton recyclé, des cartons non recyclés mais contaminés par l'environnement extérieur et les résidus des produits lubrifiants des machines lors de la fabrication. Deux catégories d'huiles sont mises en cause : des MOAH (*mineral oil aromatic hydrocarbons*), suspectées d'être cancérigènes et mutagènes, et les MOSH (*mineral oil saturated hydrocarbons*).

Par ailleurs, du papier journal imprimé est utilisé pour fabriquer le carton recyclé. Or, la plupart des encres d'imprimerie contiennent des huiles minérales qui ne peuvent pas être éliminées complètement lors du processus de recyclage et se retrouvent dans les emballages alimentaires en carton.

***\*Bisphénol A***

De nombreux récipients et emballages plastiques sont fabriqués à partir de bisphénol A, une substance chimique qui peut se retrouver dans les denrées alimentaires. C'est notamment le cas des biberons en polycarbonate.

Le bisphénol A (BPA) est une substance chimique de synthèse qui entre dans la fabrication de nombreuses matières plastiques destinées au contact alimentaire. Il est un constituant des résines époxydes qui servent aux revêtements internes des boîtes de conserve et des cannettes de boissons mais aussi du polycarbonate (PC) qui est utilisé dans la production de certains biberons. A des doses toxiques, le BPA a un effet sur la reproduction et sur le développement fœtal. Les dernières évaluations de risque établissent une dose journalière admissible (DJA) de 50 µg/kg poids corporel

**VI.Prévention et législation**

La législation alimentaire veut couvrir toutes les étapes de la production, de la transformation, de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux. Pour atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la [santé](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sant%C3%A9_publique) et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'[analyse des risques](https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse_des_risques). Cette analyse est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente.

La prévention des intoxications alimentaires consiste à faire attention aux aliments que l'on consomme. Il faut notamment prêter une attention particulière à la fraicheur des œufs ou des crustacés et faire suffisamment cuire les viandes. De façon générale, il est important de respecter les règles d'hygiène, de préparation et de conservation des aliments, autant pour les industriels que pour les particuliers. Il faut parfois simplement être attentif à la date limite de consommation inscrite sur les emballages des aliments.

De même, il faut éviter de recongeler des aliments décongelés avant de les manger. Il faut aussi faire preuve d'une grande hygiène et se laver régulièrement les mains.

***Conclusion***

Il est indispensable d’améliorer la formation et l’information des élèves, des consommateurs et des médias sur le thème de la sécurité alimentaire, en rappelant l’impérieuse nécessité de respecter les mesures d’hygiène personnelle et collective

La nécessité d’évaluer

\*les risques chimiques liés aux contaminants alimentaires naturels par des études *in vivo*,

\*les risques chimiques liés aux substances dites « non intentionnelles » présentes ou néoformées dans les matériaux à contact alimentaire ou lors de la fabrication/préparation

\* De renforcer la surveillance des toxi-infections alimentaires

\* Urgence à construire et ou restaurer la confiance des consommateurs en garantissant une expertise scientifique indépendante, collective et contradictoire, la transparence sur les incertitudes scientifiques et les processus mis en œuvre par l’ensemble des parties prenantes tout au long de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette ».