

L'émergence de nouveaux polluants

Les travaux que mène depuis des années le professeur **Jairo Falla, directeur de l'IUT de Thionville-Yutz** le classe au rang des spécialistes internationaux ayant fait progresser au cours de ces trois décennies la connaissance dans les domaines des interactions d'écotoxicologie, de Biodiversité et des Écosystèmes. Avec ses équipes il s'est intéressé à l'étude de l'environnement lorrain, notamment à partir de sites de friches industrielles ainsi qu'à la détection, l'analyse et la prévention des nouveaux polluants dans l'air, l'eau et la terre. Une conférence a été donnée sur le site de la Pépinière d'Entreprises Eurodev Center de Forbach à un public d'élus, de chefs d'entreprise et de professionnels sensibilisés aux problèmes environnementaux.

L'ignorance, source de tous les problèmes

Pour Jairo Falla, le constat est clair : « *Il faut surveiller notre chaîne alimentaire et savoir ce que l'on consomme. Si nous consommons mal, cela induit une chaîne transformée. D'une manière générale, il y a 4 catégories de molécules toxiques que l'on retrouve dans notre alimentation qui vont déterminer un*

ensemble de processus et engendrer des conséquences pas forcément connues ». Les premières sont les plus évidentes : celles qui ont été rejetées (polluants) et que l'on retrouve dans les écosystèmes et qui touchent ceux qui y vivent. « *Nous pouvons en déduire que si nous polluons moins, nous aurons moins de pathologies* ».

La seconde catégorie de molécules identifiables regroupe celles qui sont rajoutées à la production pour faire croître plus vite les aliments. Par exemple les engrais ajoutés à la terre ou encore les molécules de croissance injectées aux animaux pour les faire grossir. « *Ces molécules se retrouvent dans les nappes phréatiques avec celles rejetées directement par l'homme* ».

La troisième catégorie de molécules est celle que l'on rajoute dans le processus de transformation des aliments (conservateurs, colorants, édulcorants ou les tenseurs actifs qui modifient la texture. « *Ces additifs se retrouvent dans notre corps une fois que nous les avons consommés et certains d'entre eux ont une toxicologie qui n'est pas complètement élucidée. Sans oublier que nous sécrétons et rejetons à notre tour une partie de ce que nous consommons* ». Il y a une quatrième catégorie qui regroupe les molécules qui se for-

ment dans la nourriture, quand on la chauffe par exemple ou que deux molécules se mélangent. « *La caramélisation par exemple n'est pas quelque chose de sain* ».

Dans cette diversité des polluants et les nouveaux, appelés aussi émergents, des noms qui inquiètent et interpellent : les perturbateurs endocriniens qui relève d'hormones tels les oestrogènes, progestérone, testostérone, phytoestrogènes et ceux provenant d'hormones synthétiques, PCB, dioxines, bisphénol A, pesticides, les produits pharmaceutiques, antibiotiques, anti-inflammatoires, et leur émergence particulièrement récente et les insecticides et métabolites des pesticides.

Beaucoup de travail en perspective pour les écotoxicologues : « On voit se profiler à l'horizon un autre âge de la chimie, et l'émergence de ces nouveaux polluants est au centre des questionnements et des débats. Rien qu'en France 2 000 nouvelles molécules sont fabriquées par an » rappelle Franck Steffan, Directeur de la Fédération Européenne de Recherche sur l'Éducation et l'Écologie de la Personne et de ses Applications Sociales (FEREPPAS) et organisateur de cette rencontre. +

Denis Bobenrieth (clp)