

# Ractopamine, ce produit dopant dont notre porc pourrait bientôt être gavé

L'Obs publié le 20/10/2015

Le futur traité de libre-échange transatlantique pourrait, à terme, légaliser une pratique sanitaire interdite depuis 1996 en Europe : le dopage industriel des porcs.



*Interdite en UE depuis 1996, la ractopamine, un médicament dopant, est utilisée dans 80% de la production porcine américaine.  
(JEAN-FRANCOIS MONIER/AFP)*

Le Tafta va-t-il avoir la peau du porc made in France ? Les discussions sur l'accord de libre-échange transatlantique s'enlisent encore et toujours. Mais la Commission européenne [peut-être la solution pour donner un nouveau souffle aux négociations](#). La question est cruciale : en cas de réussite, le traité instaurerait la zone de libre-échange la plus importante de l'histoire, soit 45,5% du PIB mondial.

Au coeur du projet, l'harmonisation des normes sanitaires et environnementales entre les continents américain et européen devrait avoir des répercussions très concrètes, notamment dans nos assiettes et pourrait introduire en Europe des pratiques jusque-là interdites dans l'agroalimentaire.

Moins connu du grand public que les OGM ou les boeufs nourris aux stéroïdes de nos voisins américains, l'utilisation de la ractopamine, un médicament dopant, dans la filière porcine, pourrait aussi faire son apparition en Europe.

## RACTOPAMINE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Selon la littérature scientifique, la ractopamine est un médicament, le plus souvent utilisé comme "bêta-agoniste", qui augmente la synthèse des protéines. Ce n'est ni plus ni moins qu'un produit dopant, un anabolisant qui sert à augmenter la masse musculaire, tout en réduisant le taux de graisse. L'Agence mondiale antidopage (AMA) le classe même dans la liste des produits interdits en compétition.

Dans le cadre de l'élevage porcin, il permet d'obtenir des porcs plus lourds, plus musclés, plus rapidement. Dopé à la ractopamine, un animal peut arriver à maturité en seulement trois mois, contre six à sept mois habituellement. Pour les producteurs, l'intérêt est évident : vendu au poids dans les abattoirs, chaque animal rapporte jusqu'à 10 dollars supplémentaires grâce aux kilos gagnés via la ractopamine.

Pourtant, d'après une [étude](#) réalisée par une équipe de chercheurs brésiliens pour la revue "Journal of Animal Science", dès 10 mg de ractopamine par kilo de viande porcine, le goût de la viande serait altéré, la chair, moins juteuse, plus dure et plus sèche.

Selon le site spécialisé [PigProgress](#), 80 % des porcs nord-américains, 50 % des porcs canadiens et 20% des porcs brésiliens seraient concernés par ces pratiques. Derrière la Chine et l'UE, il s'agit des trois plus grands producteurs de viande porcine dans le monde, de quoi peser dans les négociations avec l'UE.

## **EST-CE DANGEREUX POUR LA SANTÉ ?**

En vertu du principe de précaution, 160 pays interdisent l'utilisation de la ractopamine. Au premier rang de ces Etats, les Vingt-Huit de l'Union européenne, la Russie, Taïwan et la Chine interdisent notamment l'importation sur leurs territoires de la viande dopée à la ractopamine. Pour Anne de Loisy, journaliste et auteure de l'enquête "Bon appétit !" (éditions Presses de la Cité), la position de certains de ces Etats est à nuancer :

**La Chine a interdit la substance et se montre très sévère à l'égard des exportations américaines mais, dans le même temps, il y régulièrement des scandales qui impliquent des vétérinaires que les élevages sudoient pour maquiller l'usage de ractopamine."**

L'UE, qui a interdit la ractopamine dès 1996, considère que la substance "peut être dangereuse pour les consommateurs". Un avis partagé par l'Autorité européenne de sécurité des aliments selon qui des "risques" pour la santé humaine "ne peuvent être exclus."

En revanche, dans 27 autres Etats, parmi lesquels les Etats-Unis et le Canada, le médicament est approuvé et son utilisation soumise à différentes normes. Dans le cas américain, l'utilisation de la ractopamine dans la filière porcine n'obéit à aucune prescription : en clair, au moment de l'abattage, les animaux sont chargés au maximum du produit. Au Canada, les choses sont un peu différentes et l'Agence canadienne des aliments (ACIA) fixe un seuil maximum de ractopamine dans la viande de porc et de dinde.

L'ACIA recommande également aux éleveurs de "porter des vêtements protecteurs, des gants et des masques anti-poussières pour mélanger et manipuler" la substance, [note le Huffington Post Québec](#). Plus inquiétant encore, les compléments alimentaires qui comprennent de la ractopamine sont déconseillés aux personnes souffrant de problèmes cardiovasculaires.

En septembre 2014, une [étude](#) menée par le Centre national d'information biotechnologique (NCBI) - agence gouvernementale américaine -, sur des rats, a permis de montrer qu'après injection de la substance, la ractopamine se retrouve dans le coeur, le foie, les poumons, la rate, les tissus musculaires et le cerveau des rongeurs. Pas très rassurant.

## **BIENTÔT DANS NOS ASSIETTES ?**

L'introduction de la ractopamine, entre autres, en Europe pourrait faire l'objet d'un intense lobbying de la part des grandes firmes agro-alimentaires américaines. D'autant que Washington continue de considérer l'interdiction de la substance en UE comme "dépourvue de toute justification scientifique" et "représent[ant] un obstacle majeur pour les exportations de porcs vers l'Union européenne".

Pourtant, selon l'économiste Benjamin Coriat, il serait simpliste de croire que les Américains sont les seuls à souhaiter une dérégulation des normes sanitaires :

**Cela ouvrirait un nouveau marché aux Américains et permettrait aux Européens d'être plus compétitifs en allégeant les charges qui pèsent sur le secteur. Cyniquement, tout le monde y trouve son intérêt financier en harmonisant les normes par le bas", déplore le professeur d'Economie à Paris XIII.**

"Moins de normes, dis moins de charges et donc plus de profits. D'un côté, comme de l'autre. Tout le monde se frotte les mains."

**Lucas Burel**