

08 août 2017

Le fipronil est-il toxique ?

"On n'a jamais vu de cas d'intoxication chez l'homme", affirme Jean-François Narbonne, professeur émérite en toxicologie alimentaire et l'un des auteurs du rapport de 2005 de l'AFSSA et de l'AFSSE. Chez le rat, bien plus sensible, l'exposition à long terme à une forte concentration de fipronil peut atteindre le foie, les reins et la thyroïde. Les abeilles sont aussi vulnérables, ce qui explique que l'usage de cet insecticide sur les semences de maïs est [interdit dans l'Union européenne depuis 2013](#). La dose létale chez l'homme est 100 fois supérieure à la nicotine, produit déjà peu dangereux et qui se classe, comme le fipronil, parmi les neurotoxiques.

"C'est la dose qui fait le poison, poursuit l'ancien professeur. Si les éleveurs avaient mis des grandes quantités de fipronil, ils auraient tué les poules." Plutôt que l'homme, qui ne risque dans cette histoire que de consommer des traces de la molécule, sans que cela ne présente de danger. Les normes, les "limites maximales de résidus" (3), existent d'abord pour prévenir une ingestion à long terme, dans le lait notamment. "Cela pourrait entraîner un mal de tête, détaille Jean-François Narbonne. A forte dose on peut tomber dans le coma." Mais il faudrait respirer une solution concentrée, une hypothèse improbable. Le fipronil est bien moins problématique que d'autres types d'insecticides, comme le DDT ou les dérivés du pyrèthre.

Le danger pour la santé publique dans le cas des œufs contaminés est donc quasi-inexistant. Les autorités européennes et nationales doivent simplement corriger ce non-respect de la réglementation pour éviter la généralisation de l'usage du fipronil.

(1) Agence française de sécurité sanitaire des aliments. A fusionné en 2010 avec l'AFSSET pour former l'ANSES, l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

(2) Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement (AFFSE) Ancêtre de l'AFSSET.

(3) Une "limite maximale de résidus" ou LMR est définie par le Codex Alimentarius comme la concentration maximale du résidu d'un pesticide (exprimée en mg/kg) autorisée officiellement dans/sur des produits alimentaires ou des aliments pour animaux