

LES NANOTECHNOLOGIES DANS NOTRE ALIMENTATION

On trouve souvent des nanoparticules naturelles dans notre alimentation : le lait homogénéisé, par exemple, contient de fines gouttelettes de matières grasses de taille nanométrique. Mais l'industrie développe aussi des nanoparticules artificielles dans le but d'améliorer les propriétés des aliments. A l'heure actuelle en Suisse, il n'existe toutefois que peu de produits contenant ce type de nanoparticules de manière avérée. Ces produits contiennent du dioxyde de silicium (qui facilite l'écoulement des condiments), des caroténoïdes (comme colorant et provitamine A) ou encore des micelles (nanocapsules porteuses de Q10, d'arômes, etc.). Toutes ces substances sont considérées comme sans risque pour la santé.

Etiquetage des nanomatériaux

Depuis décembre 2014 dans l'UE, la liste des ingrédients des denrées alimentaires doit faire apparaître la mention « nano » pour tous les ingrédients présents sous forme de nanomatériaux manufacturés. Cette mention est purement factuelle, elle ne donne pas d'indication d'ordre sanitaire. En effet, les aliments doivent en principe tous être sûrs et ne doivent pas être nocifs pour la santé. En Suisse, un tel étiquetage est aussi envisagé dans le cadre de la révision totale de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI), qui entrera en vigueur en 2015.

Les aliments de demain

Pour les pays en développement ou émergents sujets aux pénuries, les aliments contenant des ingrédients nanostructurés pourraient avoir une utilité sanitaire. Les composés de fer nanostructurés en sont un exemple : ils sont bien assimilés par le corps et pourraient prévenir les carences en fer. Un projet de recherche du programme national de recherche 64 « Opportunités et risques des nanomatériaux » vise actuellement à déterminer comment les composés du fer nanostructurés sont assimilés dans le tube digestif et s'ils comportent des risques sanitaires.

Les nanomatériaux dans les emballages

Si ce n'est pas le cas pour les aliments eux-mêmes, les nanomatériaux manufacturés jouent déjà un rôle significatif dans les emballages alimentaires. Les couches de nanomatériaux améliorent l'effet de barrière et la conservabilité des produits. Ils évitent par exemple que les arômes ne se dissipent ou que l'oxygène ne pénètre dans les emballages ou les bouteilles en PET. Il n'est pas exclu que certaines nanoparticules issues de certains emballages se transmettent aux aliments. Peu de recherches ont cependant été menées à ce sujet.

 **Voir aussi le panneau d'information sur le dioxyde de silicium dans les aliments**

**E X P O
N A N O**