

Montréal, le 19 février 2010

John Salminen
Santé Canada
Bureau d'innocuité des produits chimiques
Pré Tunney, IA : 2203B
251, Promenade Sir Frederick Banting
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Objet : Commentaires et questionnements concernant la proposition de Santé Canada visant à modifier le *Règlement sur les aliments et drogues* afin de permettre l'utilisation de l'enzyme asparaginase dans certains produits alimentaires

Monsieur,

Comme vous, la santé des Canadiens est au cœur des préoccupations de la Coalition québécoise sur la problématique du poids (Coalition Poids) et c'est pourquoi nous nous intéressons de près à la proposition de Santé Canada concernant l'utilisation de l'enzyme asparaginase dans certains produits alimentaires.

La Coalition Poids réunit près de 100 organismes, associations ou municipalités qui revendiquent des modifications législatives et réglementaires et des politiques publiques afin de favoriser la mise en place d'environnements facilitant les choix santé qui contribueront à prévenir les problèmes de poids.

Nous avons donc consulté avec intérêt la proposition de Santé Canada et désirons vous faire part de nos commentaires et questionnements afin de contribuer à votre réflexion et, dans l'éventualité d'une adoption de la proposition, de vous encourager à encadrer fermement cette pratique.

Réduire les possibles méfaits de l'acrylamide « alimentaire » sur la santé de la population

Chez les animaux, l'acrylamide se révèle être une molécule neurotoxique, cancérigène et toxique pour la reproduction. Seule sa neurotoxicité a été mise en évidence chez l'homme, bien que le Centre International de Recherche sur le Cancer ait classifié l'acrylamide comme étant « probablement cancérigène chez l'humain ». On comprend donc aisément pourquoi la présence de taux élevé d'acrylamide dans certains produits alimentaires cuits à haute température est une problématique de santé publique qui vous préoccupe.

Nous ne pouvons qu'être sensibles à votre démarche puisqu'elle vise à permettre l'utilisation de l'enzyme asparaginase afin de réduire les taux d'acrylamide contenus dans les produits alimentaires concernés (frites, croustilles, craquelins, etc.) et donc à prévenir ses éventuels méfaits sur la santé de la population canadienne. Toutefois, bien que cette mesure soit initialement destinée à protéger les consommateurs, la Coalition Poids souhaiterait que Santé Canada encadre fermement celle-ci afin de ne laisser aucune place aux éventuels effets pervers d'un tel enrichissement.

Qu'en est-il de son efficacité et de ses effets sur la santé?

Notre première préoccupation réside dans le manque d'information fournie concernant les expériences internationales. Sachant que l'asparaginase est déjà utilisée dans d'autres pays tels que les États-Unis, nous aurions aimé connaître l'impact de cette enzyme sur la réduction des taux d'acrylamide dans les aliments et, par conséquent, sur les taux d'absorption par la population. Les scientifiques de Santé Canada ont démontré l'innocuité de l'asparaginase, mais qu'en est-il de son efficacité et de ses effets sur la santé des populations exposées?

La neurotoxicité de l'acrylamide chez l'homme a été mise en évidence, mais on ne connaît pas aujourd'hui la dose d'acrylamide acceptable dans les aliments. D'autres questions surgissent :

- Que représente concrètement la quantité à ne pas dépasser dans notre alimentation quotidienne pour éviter sa nocivité?
- Tirera-t-on de réels bénéfices de l'ajout d'asparaginase, à l'échelle de la population canadienne, par rapport aux risques que représentent les taux d'acrylamide trouvés dans ces aliments?
- Quelle quantité d'asparaginase doit être ajoutée pour avoir un effet significatif sachant qu'elle devra résister aux cuissons à haute température et au système digestif humain?
- Ce nouvel additif pourrait-il contribuer au développement de nouvelles allergies alimentaires?

Autant de questions restent présentement sans réponse et nous poussent à nous demander si l'expérience internationale nous permet de connaître l'efficacité, l'innocuité ainsi que les pratiques industrielles associées à l'ajout d'asparaginase.

Le plus grand risque n'est-il pas celui de la consommation de certains produits visés par le règlement (frites, croustilles, etc.)?

D'après le rapport d'une consultation conjointe de la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) « Health implications of acrylamide in food », les quantités les plus élevées d'acrylamide se retrouvent dans les croustilles, les frites, les biscuits, les craquelins, etc. Ces produits font partie des aliments à consommer avec modération. Ainsi, dans un contexte d'analyse de risques, le risque encouru par l'apport calorique concentré des produits les plus concernés (frites, croustilles) est fort probablement plus important que celui provoqué par les taux d'acrylamide dans l'alimentation.

Diminuer les risques est identifié comme une haute priorité par Santé Canada. Sachant qu'au Canada, les cancers sont la première cause de décès prématurés (avant l'âge de 65 ans) et que d'après des prévisions établies en 2009 par la Société canadienne du cancer, 40 % des Canadiennes et 45 % des Canadiens seront atteints d'un cancer au cours de leur vie, nous comprenons votre volonté de vouloir réduire les risques de cancer.

Une piste, selon nous, plus prometteuse et bien documentée scientifiquement serait de prendre action afin de favoriser les saines habitudes de vie. Nous croyons qu'il serait plus porteur d'agir afin de freiner l'épidémie actuelle d'obésité, conséquence d'une alimentation déséquilibrée souvent trop riche en sucre et en gras (dont frites et croustilles), et identifiée comme un facteur de risques des maladies chroniques telles que certains cancers, le diabète, les maladies cardio-vasculaires et l'hypertension.

En fait, selon l'American Institute for Cancer Research, aux États-Unis, plus de 100 000 cancers s'expliqueraient par un excès de poids ou l'obésité, qui complique aussi les traitements et réduit les chances de survie.

L'American Institute for Cancer Research soutient que l'excès de graisse corporelle est responsable de :

- 24 % des cancers du sein et de 17 % des tumeurs cancéreuses du sein
- 35 % des cancers de l'oesophage
- 9 % des cancers colorectaux
- 28 % des cancers du pancréas
- 49 % des cancers utérins
- 21 % des cancers de la vésicule biliaire

En effet, l'obésité est aujourd'hui considérée comme un problème de santé publique majeur dans de nombreux pays. L'OMS parle de véritable « épidémie » tant l'évolution a été rapide au cours de ces vingt dernières années et la propagation à tous les pays si remarquable. Au Canada, au cours de la période de 2007 à 2009, 37 % des adultes faisaient de l'embonpoint et 24 % étaient obèses. Chez les enfants, une tendance similaire est observée au fil des ans. De récentes données publiées le 13 janvier dernier par Statistique Canada, nous révèlent que la situation est loin de s'améliorer. Les résultats de l'Enquête canadienne sur les mesures de santé (ECMS) ont été comparés aux données de l'Enquête sur la condition physique au Canada de 1981. Ceci a révélé une détérioration significative de la composition corporelle chez les enfants de 6 à 19 ans entre 1981 et 2009, peu importe le sexe ou l'âge. Toujours selon l'ECMS, les taux d'obésité et d'embonpoint chez les enfants ont augmenté, cette augmentation étant reliée à une plus grande adiposité et non pas à une musculature plus développée.

Dans le groupe des 15 à 19 ans, la proportion d'adolescents de sexe masculin classés comme faisant de l'embonpoint ou étant obèses est passée de 14 % à 31 % entre 1981 et 2009. Chez les adolescentes, cette proportion est passée de 14 % à 25 %. La proportion d'adolescents des deux sexes dont la circonférence de la taille indiquait un risque élevé ou accru de problèmes de santé a plus que triplé. En 1978, au Canada, le taux d'obésité chez les 2 à 17 ans était de 3 % et le taux d'embonpoint de 12 % pour un total combiné de 15 %. En 2004, le taux d'obésité est passé à 8 % et celui de l'embonpoint à 18 % pour un total combiné de 26 % en surcharge pondérale.

Ainsi, limiter la consommation des principaux produits (frites, croustilles) présentant de l'acrylamide ne devrait-elle pas être une priorité pour Santé Canada puisque ceux-ci contribuent à l'épidémie d'obésité actuelle qui affecte de plus en plus de citoyens?

Pratiques marketing possiblement associées à une telle mesure

La préoccupation principale de la Coalition Poids concerne l'opportunité marketing que pourrait représenter l'ajout d'asparaginase dans des aliments. Nous craignons que cela ouvre la porte aux industriels qui désireraient promouvoir leurs produits comme « meilleur pour la santé » ou « réduisant le risque de cancer » après y avoir ajouté de l'asparaginase. L'ajout de cette enzyme encouragera-t-elle la consommation des produits principalement concernés, alors que le risque le plus grand est fort probablement la consommation même de ces produits?

Nous ne souhaiterions pas voir arriver sur le marché des aliments, tels que des croustilles, arborant une allégation nutritionnelle et santé sur leur emballage en raison de l'ajout d'asparaginase au produit. Nous craignons les effets pervers d'une telle mesure sur la consommation de produits alimentaires.

- Sera-t-il alors « plus santé » de consommer des frites et des croustilles sous prétexte de la faible teneur en acrylamide?
- Ce nouvel additif pourrait-il encourager la consommation de ces produits?
- Santé Canada a-t-elle prévu encadrer les pratiques marketing qui pourraient éventuellement découler de cette mesure?

- L'ajout d'asparaginase sera-t-il systématique à tous les produits alimentaires concernés? Et si ce n'est pas le cas, comment ferons-nous la différence entre les produits auxquels l'asparaginase a été, ou non, ajoutée?
- Les allégations nutritionnelles et santé seront-elles permises sur l'emballage des produits auxquels on aura ajouté de l'asparaginase?
- Qu'en est-il dans les pays où l'asparaginase est déjà utilisée?
- L'ajout d'asparaginase a-t-il encouragé la consommation de ces produits?
- L'ajout d'asparaginase aux croustilles et aux frites a-t-il modifié la perception des consommateurs à l'égard de ces produits?
- Y a-t-il eu des campagnes de communication visant à informer sur les bénéfices de consommer ces produits sur la santé?

Recommandations

Ainsi, à la lumière de ces questionnements, la Coalition Poids formule les recommandations suivantes :

1. Avant d'entériner une décision concernant la modification du *Règlement sur les Aliments et drogues* afin de permettre l'utilisation de l'enzyme asparaginase dans certains produits alimentaires, il nous semble essentiel d'approfondir les recherches concernant les expériences internationales (efficacité et innocuité de l'asparaginase, pratiques industrielles associées) et de s'appuyer sur celles-ci.
2. La modification du *Règlement sur les Aliments et drogues* ne devrait pas être effective avant qu'une réponse ne soit apportée à chaque question soulevée ci-dessus.
3. En cas d'adoption de la proposition de règlement, Santé Canada devra encadrer fermement cette pratique et particulièrement par rapport au marketing des produits concernés par l'ajout d'asparaginase.

Je reste à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Veillez agréer, Monsieur, mes salutations distinguées.



Suzie Pellerin
Directrice