

AVIS

de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à un projet de décret modifiant le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le mardi 18 mai 2010 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes d'une demande d'avis relatif à un projet de décret modifiant le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel.

2. CONTEXTE

Le 5 février 2010, l'Institut de veille sanitaire alertait les autorités et l'Agence d'une recrudescence des cas de botulisme infantile observés depuis 2004. La consommation de miel contaminé par des spores de *C.botulinum* est le seul facteur de risque alimentaire documenté à ce jour. L'unique moyen de prévention du botulisme infantile d'origine alimentaire consiste à informer les parents et à recommander de ne pas faire consommer du miel aux nourrissons de moins d'un an.

L'Agence a décidé par une note du 16 avril 2010 de relayer cette information sur son site internet et d'attirer l'attention sur l'intérêt d'une mention d'étiquetage sur les pots de miel, telle que le préconise l'OMS.

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a décidé de suivre les recommandations de l'Institut de veille sanitaire, relayées par l'Agence et soumet à celle-ci une demande d'avis qui modifie le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel. La DGCCRF propose d'intégrer une mention spécifique d'étiquetage au second alinéa de l'article 5 qui devient : « l'étiquetage du miel destiné au consommateur final comporte la mention : Ne pas donner à un enfant de moins de 12 mois ».

L'agence est saisie sur la modification de cet article.

3. METHODE D'EXPERTISE

L'expertise collective a été réalisée par le Comité d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » réuni le 1er juillet 2010, sur la base d'un rapport préparé par l'unité d'évaluation des risques biologiques de la DERNS.

4. ARGUMENTAIRE

L'argumentaire de l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail est fondé sur l'avis du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie » dont les éléments sont présentés ci-dessous :

Le botulisme infantile survient chez des nourrissons de moins de 12 mois après ingestion de spores de *Clostridium botulinum*. La germination des spores dans l'intestin du nourrisson s'accompagne de la production de toxine qui entraîne des symptômes cliniques plus ou moins sévères pouvant aller jusqu'à la mort du nourrisson par arrêt cardio-respiratoire. La flore intestinale immature du nourrisson est incapable d'inhiber la colonisation par *C.botulinum* qui développe alors des toxines.

Entre 1991 et 2003, aucun cas de botulisme infantile n'a été déclaré en France mais entre 2004 et 2009, 7 cas de nourrissons ont été signalés¹, dont 2 pour la seule année de 2009. La consommation de miel est retrouvée pour 3 d'entre eux. Le Royaume-Uni vient également de recenser son 3^{ème} cas pour l'année 2010², tous les 3 associés à la consommation de miel chez des nourrissons âgés de moins d'un an.

La consommation de miel est un des facteurs de risque clairement identifié au travers de multiples cas recensés depuis 1976 chez des nourrissons ayant développé un botulisme infantile. Dès 1996 au Royaume-Uni et 2000 aux USA, les conditionneurs et détaillants de miel ont apposé des recommandations sur les étiquettes pour déconseiller la consommation du miel chez les nourrissons de moins d'un an.

L'Invs rapporte plusieurs enquêtes internationales qui montrent que 2 à 24% des miels vendus contiennent des spores de *C.botulinum*. Une étude finlandaise³ de 2006 a montré que 11% des miels européens étaient contaminés par des spores de *Clostridium*.

La législation européenne sur les miels ne permet pas d'appliquer un traitement assainissant qui éliminerait les spores de *Clostridium*. Bien que rare, le botulisme infantile peut être mortel si son traitement n'est pas entrepris à temps. Le seul moyen préventif efficace est donc l'information des parents et du corps pédiatrique. La modification de l'article 5 du décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation, en ce qui concerne le miel apparaît donc comme une mesure apte à atteindre l'objectif d'information du consommateur. La mention d'étiquetage que propose la DGCCRF va dans ce sens.

Cependant, l'Agence suggère de remplacer le terme « enfant de moins de 12 mois » par « nourrisson de moins de 12 mois » afin d'éviter toute ambiguïté sur l'âge. Le miel ne représente pas de danger pour « l'enfant ».

¹ Bulletins épidémiologiques Invs 1991-2008

² <http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news2110.htm>, visité le 28 juin 2010.

³ Nevas, 2006. Department of Food and Environmental Hygiene, University of Helsinki, Finland ; *C. botulinum* in honey production with respect to infant botulism.

<https://oa.doria.fi/bitstream/handle/10024/725/clostrid.pdf?sequence=2>

Pour renforcer la prévention, le corps médical et pédiatrique devrait être largement associé à cette action d'information que les professionnels devraient être en mesure de mettre en place.

5. CONCLUSION

Tels sont les éléments d'analyse que l'Agence est en mesure de fournir en réponse à la saisine 2010-SA-0130 concernant une demande d'avis relatif à un projet de décret modifiant le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel.

Le directeur général

Marc MORTUREUX

MOTS-CLES

Mots clés : Botulisme infantile, Miel

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Fiche danger Afssa Clostridium botulinum, 2006. <http://www.afssa.fr/Documents/MIC-Fi-Clostridiumbotu.pdf>

Nevas, 2006. Department of Food and Environmental Hygiene, University of Helsinki, Finland ; *C. botulinum in honey production with respect to infant botulism.*

Bulletin épidémiologique de l'Invs:
<http://www.invs.sante.fr/surveillance/botulisme/donnees.htm> consultés en ligne le 28/06/2010