

## Des substances indésirables dans le pain

© 24/01/2019 |  Terre-net Média

**Additifs, résidus de produits phytosanitaires ou encore mycotoxines : certains pains contiennent des substances controversées, avertit jeudi la revue 60 Millions de consommateurs, qui précise que les quantités détectées respectent, dans la plupart des cas, les limites réglementaires.**

**D**es traditionnelles baguettes au **pain** de mie, en passant par les meules, les pains boules ou encore les sans gluten, le magazine a testé au total 65 références vendues dans des boulangeries artisanales, des franchises et des grandes surfaces. Son verdict : « plus de la moitié » du panel présente des résidus de produits phytosanitaires. Ils ont pu être quantifiés dans 14 références, en particulier dans des pains de mie et des pains complets. Certaines des substances retrouvées sont « reconnues comme des perturbateurs endocriniens ou suspectées de l'être », souligne 60 Millions de consommateurs, qui a précisé à l'AFP, n'avoir relevé « **aucun dépassement de seuil réglementaire** ».

De nombreuses références testées contiennent également des mycotoxines, mais qui restent « en deçà des seuils réglementaires », sauf pour deux références. 60 Millions de consommateurs critique également la présence d'additifs, en quantité « bien plus élevée » pour les pains spéciaux. Autorisés, ils sont néanmoins « soupçonnés d'entraîner des effets secondaires », « à partir d'une certaine quantité ingérée ». Autre ingrédient critiqué : le sel, présent dans en trop grande quantité l'ensemble des produits testés et en particulier dans les baguettes, juge la revue, qui estime qu'il « serait grand temps que l'on fixe son taux réglementairement ».