

Œufs contaminés : doit-on manger bio pour éviter le Fipronil ?

Peut-on à nouveau manger des œufs ? Le bio est-il plus sûr ? On fait le point sur l'affaire des œufs contaminés au Fipronil.



Fipronil : les œufs bio plus sûrs ?

Qu'on se le dise : l'« affaire » des œufs au Fipronil est une fraude. Que ce soit en agriculture « classique » ou en bio, ce pesticide toxique utilisé dans l'éradication du pou rouge est bien interdit dans le traitement des animaux destinés à la chaîne alimentaire. En retrouver dans un produit comme les œufs est donc anormal dans tous les cas. C'est pourquoi l'Afscs a fait retirer des rayons les œufs susceptibles d'être contaminés.

Peut-on manger des œufs ?

Oui, on peut racheter des œufs sans crainte. Normalement, tous les œufs contaminés ont déjà été retirés du marché. L'AFSCA reprend sur son site [les références des œufs contaminés](#) qui peuvent présenter un risque pour la santé.

Le bio est-il plus sûr ?

La réglementation de l'agriculture bio impose notamment, dans l'élevage des poules, d'avoir un espace extérieur important (15 ha pour 3000 poules). Les poules peuvent donc sortir et se nettoyer (des poux) naturellement dans le sable.

De plus, l'agriculture bio est contrôlée :

- via les contrôles traditionnels, comme dans l'agriculture conventionnelle ;
- spécifiquement sur le respect du cahier des charges de l'agriculture bio.

Donc oui, pour être sûr de manger de bons œufs sains, on préfère les acheter bio auprès d'un producteur local. Certes, il peut aussi être victime d'une fraude. Mais comme le bio permet de se passer de produits « chimiques » la plupart du temps, cela réduit les risques de contamination, même frauduleuse.

Jetez un œil au code : il commence par 0 pour l'élevage bio et 1 pour les poules élevées en plein air.

En plus, [manger bio c'est aussi meilleur pour la santé](#).

Faut-il éviter de manger des produits à base d'œufs ?

Oui et non. Actuellement, les retraits de produits sont limités.

Il y a deux seuils à respecter (en résumé) :

- **Une limite maximale de résidus (LMR).** C'est la quantité de résidus de pesticides que la loi accepte dans nos aliments. La norme est suffisamment basse pour qu'en théorie ces résidus ne présentent pas de risque pour le consommateur. Si des produits dépassent cette norme, ils sont retirés des magasins. C'est ce qui se passe avec certains produits alimentaires en France par exemple.*
- **Un seuil au-delà duquel il y a un risque potentiel.** Les produits concernés doivent être rappelés et non consommés. Ils sont donc à la fois retirés des magasins, mais en plus le consommateur est invité à ne pas les consommer et à les rapporter au magasin.

On peut se baser sur les listes déjà diffusées pour éviter les produits contaminés, mais ces listes sont forcément partielles. Actuellement, il n'y a pas de liste belge officielle. On se basera donc [sur la liste française](#).

Ceci dit, les produits transformés utilisant des œufs sont moins contaminés : ils utilisent aussi d'autres ingrédients, la pollution est donc « diluée ».

En savoir plus :

- Marc Fichers, le secrétaire général de Nature & Progrès, a bien résumé la situation dans cette [interview à la RTBF](#) (disponible jusqu'au 27 août).
- Le [point de la situation](#) par l'Afsca.
- La liste (française) des [produits contaminés et retirés du marché](#).

- - -

* Ce qui ne veut pas dire que la Belgique n'est pas concernée, mais le gouvernement n'a pas communiqué de liste, même si certains produits ont été retirés en Belgique.

www.ecoconso.be

Source URL:

<https://www.ecoconso.be/content/oeufs-contamines-doit-manger-bio-pour-eviter-le-fipronil>