

ACCUEIL-iForum

SOMMAIRE de ce numéro

ABONNEMENT à iForum

DERNIÈRE HEURE

DES NOUVELLES DE...

ARCHIVES

COMMUNIQUÉS

FORUM express

MÉDIAS étudiants

CALENDRIER des événements

POUR NOUS JOINDRE

## HAP: la nourriture plus dangereuse que la pollution

Le professeur Adolf Vyskocil étudie les facteurs de risque associés aux hydrocarbures aromatiques polycycliques.



«Le sable absorbe moins d'hydrocarbures aromatiques polycycliques que la terre puisque ces hydrocarbures ont des propriétés physiques et chimiques qui se lient davantage aux matières grasses», explique le professeur Adolf Vyskocil.

représenterait en fait une goutte d'eau dans un lac comparativement à la quantité de HAP absorbée par la consommation de nourriture.

C'est du moins ce que démontre l'étude faite par M. Vyskocil en collaboration avec le professeur Claude Viau, de la Faculté de médecine. La recherche menée auprès d'une vingtaine d'enfants âgés de six ans et moins pourrait avoir d'importantes répercussions. L'échantillon était composé de jeunes qui fréquentent deux garderies de Montréal: l'une située près d'une route dans le quartier Côte-des-Neiges et l'autre établie dans une zone dite «verte» de la métropole. Des tests d'urine ont été effectués afin de comparer le taux de HAP dans l'organisme avec celui qu'on retrouve dans l'air ambiant et dans le sol.



Les données révèlent que la proportion de HAP dans le sol et dans l'air ambiant — 12 fois plus élevée à l'extérieur de la garderie située dans la section polluée — n'entraîne pas de différences significatives entre les deux groupes d'enfants. Par contre, la concentration de pyrène liée à la consommation de nourriture est nettement supérieure à celle associée à l'exposition environnementale.

«La quantité de pyrène absorbée quotidiennement à travers les aliments s'élève à 167 et 186 nanogrammes (ng) chez l'un et l'autre groupes», indique M. Vyskocil. Des chiffres troublants lorsqu'ils sont comparés avec le niveau de pollution de la ville de Londres, où l'on retrouve un taux de HAP de 166 ng par mètre cube.

«La preuve d'une liaison entre le cancer et les HAP

*Plus il sort de fumée du barbecue, plus grands sont les risques de production d'hydrocarbures aromatiques polycycliques.*

contenus dans les aliments ingérés a été démontrée seulement chez les animaux, signale le professeur. Mais cela devrait nous inciter à la prudence.»

### **Il n'y a pas de fumée sans danger**

Dans la nourriture, les HAP proviennent en grande partie du processus de préparation des aliments. Selon la Société canadienne du cancer, toute forme de cuisson à très haute température favorise le développement des matières cancérigènes. Le barbecue domestique, le grill commercial, la friture à la poêle et les rôtissoires à température élevée sont à surveiller. Les aliments fumés comportent les mêmes risques que ceux cuits de façon inconséquente sur le grill.

Plusieurs études ont démontré les dangers de la cuisson sur le barbecue. Les substances chimiques cancérigènes qui se forment lorsque les flammes montent jusqu'à l'aliment grillé proviennent du gras qui tombent dans le feu et remonte se poser sur la pièce de viande. Un indice pour savoir s'il y a transformation chimique: la fumée. Plus il sort de fumée du barbecue, plus grands sont les risques de production de HAP.

«Rôtir ses viandes au grand air ne fait pas automatiquement de vous un candidat au cancer. Ici comme ailleurs, c'est l'abus qui pose problème», souligne le chercheur. Financé par le Fonds de la recherche en santé du Québec, M. Vyskocil poursuit actuellement des travaux avec des collaborateurs partout dans le monde sur la relation entre les aliments et le pyrène.

*Dominique Nancy*

[Archives](#) | [Communiqués](#) | [Pour nous joindre](#) | [Calendrier des événements](#)

Université de Montréal, Direction des communications