

Contact : +33(0) 6 70 80 20 87  
[gilles-eric.seralini@unicaen.fr](mailto:gilles-eric.seralini@unicaen.fr)

Mars 2022

## COMMUNIQUÉ

### *English below – INFORMATION*

#### **POLLUANTS DANS LES PRODUITS NON BIO ET BIO : NOUVELLES DÉCOUVERTES**

*Trente-cinq échantillons d'aliments équivalents biologiques et non biologiques ont été dosés pour leurs polluants, dont 800 pesticides. Les saucisses et les fromages ont été testés car ils proviennent d'animaux qui peuvent avoir une capacité de bioaccumulation. Puisqu'il a été démontré que **les formulants de pesticides contiennent des résidus de pétrole, tels que des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)** et des métaux, 24 HAP au total ont également été testés, et 11 métaux, à l'aide de méthodes accréditées. De façon surprenante, seuls quelques produits alimentaires contenaient des substances actives déclarées de pesticides au-dessus du seuil réglementaire de 10 µg/kg. Ce nouveau seuil n'est pas adapté à une véritable évaluation du risque puisque, par exemple, la testostérone sanguine chez l'homme est généralement inférieure à ce niveau, auquel la plupart des pesticides sont des perturbateurs endocriniens et nerveux. Des métaux ont été détectés dans tous les échantillons, avec plus de silicium dans les fromages non biologiques, mais **17 HAP ont été trouvés au maximum à des taux 6,8 fois plus élevés dans les saucisses non biologiques avec 3 substances cancérigènes par rapport aux produits biologiques ; cela fait une toxicité 6 606 fois plus élevée dans les produits non bio.***

*En raison de cette grande différence pour les HAP, et de leur toxicité cancérigène, endocrinienne et nerveuse généralement reconnue, nous proposons que ceux-ci puissent être considérés comme des marqueurs de pollution alimentaire chimique, éventuellement liés à la présence de nombreux pesticides en dessous du seuil réglementaire de détection qui a été anormalement élevé très récemment.*

Cette recherche vient d'être publiée par le Pr. Seralini, Jérôme Douzelet, et Gérald Jungers dans la revue scientifique internationale : Food Nutr J 7: 238. DOI: 10.29011/2575-7091.100238. Lien ci-dessous.

## **POLLUTANTS IN NON-ORGANIC AND ORGANIC PRODUCTS: NEW DISCOVERIES**

Thirty-five organic and non-organic equivalent food samples were assayed for their pollutants, including 800 pesticides. Sausages and cheeses have been tested as they come from animals which may have the ability to bioaccumulate. Since **pesticide formulants have been shown to contain petroleum residues, such as polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and metals**, a total of 24 PAHs were also tested, and 11 metals, using accredited methods. Surprisingly, only a few food products contained declared pesticide active substances above the regulatory threshold of 10 µg/kg. This new threshold is not suitable for a real risk assessment since, for example, blood testosterone in humans is generally below this level, at which most pesticides are endocrine and nerve disruptors. Metals were detected in all samples, with more silicon in non-organic cheeses, but a **maximum of 17 PAHs was found at 6.8 times higher levels in non-organic sausages with 3 carcinogens compared to organic products; this makes a toxicity 6,606 times higher in non-organic products.**

Because of this large difference for PAHs, and their generally recognized carcinogenic, endocrine, and nervous toxicity, we propose that these can be considered as markers of chemical food pollution, possibly related to the presence of many pesticides below the regulatory detection threshold, which has been abnormally elevated very recently.

This research has just been published by Pr. Seralini, Jérôme Douzelet, and Gérald Jungers in the international scientific journal: Food Nutr J 7: 238. DOI: 10.29011/2575-7091.100238

Link :

<https://www.gavinpublishers.com/article/view/detection-of-pollutants-in-organic-and-non-organic-food-are-pahs-coming-from-pesticides>