

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 36 (1999)
Heft: 1372

Rubrik: Impressum

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Au secours, les nitrates dans l'eau sont sans danger

Les corrélations entre nitrates et maladies datent de trente ans. Aujourd'hui, nous savons que les nitrates dans l'eau sont sans danger. Et pourtant les contrôles demeurent. Explications.

« **L**A MAJORITÉ DES Européens pense que la nourriture d'aujourd'hui est moins sûre que celle d'hier, ce qui est grossièrement inexact; et aussi ne fait pas dans le domaine confiance à la science, ce en quoi elle n'a pas tout à fait tort » (Marian Apfelbaum).

Risquophobie

Dès les années septante et jusqu'à aujourd'hui, les nitrates dans l'eau potable constituent pour les médias le danger écologique le plus éminent après le nucléaire. Les nitrates (NO₃-) non pas de l'eau seulement, mais des salades, des jambons ainsi que des coquillages. Les directives décrètent généralement que l'eau est potable jusqu'à un seuil de 50 mg/l, et sa consommation tolérée (sauf pour femmes enceintes) pour une concentration entre 50 et 100 mg. Les nitrates proviennent de la fixation de l'azote atmosphérique et de la transformation de protéines par des bactéries (du sol, en particulier), et par la synthèse industrielle – l'utilisation des engrais-nitrates est la principale cause de l'incroyable multiplication (par un facteur de 6) de la productivité agricole.

Brève

LE PASSAGE À Berne du Ministre allemand Joschka Fischer a retenu l'attention des Bernois. Il y avait foule pour l'entendre à l'Université de Berne. L'aula était comble même s'il fallait montrer un carton d'invitation. Dans l'auditoire 31, l'image et le son permettaient aux autres intéressés de suivre l'exposé. Les auditeurs, assis par terre ou debout, réagissaient comme s'ils étaient dans l'aula. Les portes étaient ouvertes pour ceux qui n'avaient pas pu pénétrer. Pour certains, c'était un rappel de l'atmosphère de l'Université en 68. Cette fois les participants écoutaient un exposé ministériel. *cfp*

La médecine utilisait, jusqu'au siècle dernier, des doses de plusieurs dizaines de grammes par prise. Chez le rat, la toxicité chronique est nulle – il est vrai que la nourriture assaisonnée avec des nitrates (50 g/kilo – dix mille fois la dose tolérée chez l'homme!) leur plaît moins et ils prennent moins de poids. La principale source de nitrates chez l'homme provient des légumes (2 g/kilo dans la laitue, d'avantage dans la scarole). D'innombrables études épidémiologiques récentes montrent une corrélation inverse entre consommation de légumes et fréquence de cancers (par exemple gastrique), chose incompatible avec un rôle cancérigène significatif. En fait, les biologistes cellulaires pensent avoir démontré que la colonie bactérienne du tiers postérieur de la langue permet même la transformation des nitrates alimentaires en «facteurs de protection contre les pathogènes». Même les experts de la santé publique helvétique, réputés prudents, reconnaissent ne plus pouvoir détecter de corrélation positive entre ingestion de nitrates et cancer.

C'était différent il y a trente ans; des corrélations existaient entre nitrates et maladies, et on avait des hypothèses sur les mécanismes cellulaires qui provoquaient ces maladies. Un des soucis épidémiologiques majeurs était une maladie létale de nourrisson (la méthémoglobinémie) par ingestion de nitrates, transformés par les bactéries du côlon du bébé; ce mécanisme s'est révélé faux – la maladie rare provient d'aliments avariés. L'ingestion «réaliste» de nitrates ne semble pas conduire à la formation significative d'autres composés proches (les nitrosamines) qui sont, eux, fortement cancérigènes; la source principale de ces composés est la fumée du tabac.

Au total, avec trente ans de recul, l'ingestion de nitrates est inoffensive quelle que soit la dose. Alors pourquoi tous les pouvoirs publics maintiennent-ils ces concentrations maximales tolérées dans les légumes et l'eau potable? Les scientifiques se taisent parce que la mesure est inoffensive (mais coûteuse): il n'est pas nécessaire de

boire de l'eau nitratée pour être en bonne santé. Et les politiques se taisent parce qu'il est risqué de faire de la politique avec des preuves scientifiques. La prétention du scientifique à pouvoir dire le vrai est de plus en plus contestée. Ainsi, le procédé qui fut à l'origine de la maladie de la vache folle était un progrès nutritionnel: en chauffant moins les farines destinées à l'alimentation animale, l'on diminuait le coût du traitement mais surtout on améliorait la qualité des protéines.

Nous sommes devenus particulièrement risquophobes, ainsi du philosophe écologiste H. Jonas (cité par M. Apfelbaum): «La prophétie de malheur est faite pour éviter qu'elle ne se réalise. Science et technique sont la cause même du danger, et il ne faut pas compter sur elles pour combler les chausse-trappes qu'elles-mêmes creusent».

Source: Marian Apfelbaum, *Risques et peurs alimentaires*, Odile Jacob, 1998; *Nature Medicine*, juin 1995, p. 546; *Nutrition Reviews*, avril 1998, p. 95.

IMPRESSUM

Rédacteur responsable:

Jean-Daniel Delley (*jd*)

Rédaction:

Claude Pahud (*cp*), Géraldine Savary (*gs*)

Ont collaboré à ce numéro:

François Brutsch (*fb*)

Gérard Escher (*ge*)

André Gavillet (*ag*)

Jacques Guyaz (*gj*)

Yvette Jaggi (*yj*)

Charles-F. Pochon (*cfp*)

Albert Tille (*at*)

Composition et maquette:

Françoise Gavillet, Claude Pahud,

Géraldine Savary

Secrétariat: Murielle Gay-Crosier

Administrateur délégué: Luc Thévenoz

Impression:

Imprimerie des Arts et Métiers SA, Renens

Abonnement annuel: 90 francs

Étudiants, apprentis: 60 francs

Administration, rédaction:

Saint-Pierre 1, case postale 2612

1002 Lausanne

Téléphone: 021/312 69 10

Télécopie: 021/312 80 40

E-mail: domaine.public@span.ch

CCP: 10-15527-9