

L'actu du jour

Ta côte de porc est-elle dangereuse ?

Un lot de viande de porc irlandaise a été contaminé par un produit chimique dangereux pour la santé. Mais pas de panique : le porc irlandais est très peu vendu en France, et seulement sous la forme de produits transformés comme le saucisson ou le pâté.



L'Irlande est un très gros producteur de porc. L'an passé, elle a ainsi exporté 124 000 tonnes de viande de porc, principalement au Royaume-Uni, au Japon et en Allemagne.

Or, lors d'un contrôle fin novembre des services vétérinaires, il est apparu qu'un lot de viande, en provenance de l'Irlande, était contaminé à la dioxine. Cette substance chimique se forme souvent lors de processus industriels par exemple lorsqu'on brûle des déchets ou de l'huile. Dans ce cas précis, une usine irlandaise d'aliments pour animaux serait mise en cause : elle aurait livré des stocks d'aliment animal pollués à la dioxine. Celle-ci aurait alors été ingérée par les porcs avant de... menacer la santé des humains qui l'auraient à leur tour mangée. La dioxine est en effet dangereuse pour la santé. Elle peut affecter le système nerveux et, à très haute dose, elle peut même provoquer des cancers.

La France importe seulement 5% de la viande de porc irlandaise, et pour un besoin bien particulier : la fabrique de charcuterie. Il n'y a donc aucune raison de bouder la côte de porc qui te sera servie à la cantine. Les seuls produits à risque pourraient être des produits tels que les saucisses ou le pâté. Mais la part de danger est infiniment faible.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)