



graines de colza, soja ou tournesol. PHOTO SAGA

C'est une équation complexe: une centaine de variables interviennent; chacune d'entre elles joue pour 1% à 5% dans le déclenchement de la maladie. Habiter à côté d'un champ régulièrement aspergé de pesticides, avoir des facteurs de risque familiaux... pour que la maladie s'exprime, il faut tout un pan environnemental et tout un pan génétique. La recherche sur les causes génétiques avance très bien, on dispose désormais de preuves; en revanche, le lien avec l'environnement est toujours plus compliqué à mettre en évidence car il faut quinze à vingt ans avant que Parkinson ne survienne. L'organisme est fort, il se défend. Ici on n'a pas affaire à un «bad guy» qui tue mais à toute une association de malfaiteurs. **Comment lutte-t-on contre un «gang»?** D'abord, en étudiant précisément ces facteurs de risque et leurs effets cumulatifs. Se concentrer sur un produit, puis sur l'autre, conduit à négliger les risques liés au cocktail de substances. En attendant d'y voir plus clair, à mon sens, il faut éliminer l'hexane, progressivement mais complètement, dans l'industrie agroalimentaire, au nom du principe de précaution, pour protéger la santé des plus vulnérables, nouveau-nés, enfants, femmes enceintes. Cela peut se faire en bonne intelligence avec tous les acteurs du secteur, parce qu'il existe un produit alternatif. La réévaluation par l'Efsa est une bonne chose, mais a-t-on le temps d'attendre le résultat d'hypothétiques nouvelles études? Il faut que les autorités fassent preuve de courage. Ce

n'est pas impossible car, dans le dossier de l'hexane, personne n'est vraiment responsable. Le produit, très ancien, est passé entre les mailles du filet réglementaire.

#### Comment sortir de ce piège?

La vraie solution, c'est la prévention, sans criminaliser la filière industrielle mais en l'aidant à changer ses procédés de production. Il faut réfléchir ensemble à la manière de diminuer ces différents facteurs de risque environnementaux, notamment le recours aux solvants neurotoxiques. Réduire les doses d'hexane utilisées pour fabriquer des huiles ne me semble pas une solution car un produit toxique reste toxique. Il faut donc utiliser des alternatives, tester la pertinence d'un produit moins nocif qui a été autorisé en Europe. Le bénéfice sanitaire serait énorme: en luttant contre les facteurs environnementaux, le risque diminue et on peut sans doute retarder l'entrée dans la maladie.

#### Que pensez-vous de la taxe sur l'hexane votée en première lecture à l'Assemblée dans le cadre de l'examen du budget de la Sécurité sociale?

C'est une stratégie pour mettre la lumière sur cette problématique, et un premier signal envoyé en direction des industriels. Bien sûr, ce n'est pas suffisant. Le chemin jusqu'à l'interdiction de ce solvant promet d'être long et incertain. En attendant, le minimum serait d'informer les consommateurs. Les Français doivent pouvoir choisir s'ils souhaitent, ou non, continuer à manger des résidus pétroliers. ◆

# Un livre-enquête met les pieds dans le plat

**Après avoir alerté sur les dangers des nitrites dans la charcuterie, Guillaume Coudray s'attaque au solvant dérivé du pétrole dans un ouvrage ultra érudit.**

**G**uillaume Coudray est l'homme qui, il y a deux ans, nous a fait regarder le rose du jambon autrement. En révélant dans son précédent ouvrage (1) la contamination de la charcuterie par les nitrites – ces conservateurs aux effets cancérogènes longtemps sous-estimés – le journaliste a redonné sa noblesse à la viande de porc grisâtre de nos grands-mères, moins jolie mais bien meilleure pour la santé que le fluo cher à l'industrie agroalimentaire.

Revoici le journaliste en croisade contre un produit chimique longtemps resté invisible, l'hexane. Dans un nouveau livre (2), ultra-érudit et parfois un brin maniaque, bourré de démonstrations chimiques, à mi-chemin entre l'investigation et le récit historique, Coudray raconte comment ce solvant dérivé du pétrole s'est infiltré dans nos assiettes depuis les années 50. Utilisé pour extraire l'huile végétale à partir de graines de colza, de tournesol ou de soja, en lieu et place des antiques pressoirs mécaniques moins efficaces, il se retrouve sous forme de traces dans les bouteilles d'huile, mais aussi dans le beurre, le lait, la margarine, les desserts lactés, les aliments pour bébé, les substituts de viande végétariens, etc.

**Fil rouge.** Le premier scandale, exemple frappant d'opacité réglementaire, c'est que les consommateurs l'ignorent: du fait de son estampille «auxiliaire technologique», son nom ne figure pas sur les étiquettes des produits. Corollaire: il est passé entre les mailles du filet réglementaire et il a fallu l'émergence d'une potentielle alternative plus verte, et de nouvelles données toxicologiques, pour que l'Autorité européenne de sécurité des aliments, l'Efsa,

entrouvre le dossier – pour l'heure, elle s'est surtout prononcée sur la nécessité de réévaluer sa sécurité.

Une question sert de fil rouge à l'enquête: l'ingestion chronique et à faible dose d'hexane, ce neurotoxique dont le danger pour les ouvriers travaillant dans les usines de solvants est établi depuis les années 70, présente-t-elle aussi un risque pour la population générale, et a fortiori pour les enfants?

L'auteur, qui a épluché la littérature scientifique (toxicologie, épidémiologie, chimie industrielle), la prose des agences réglementaires mondiales, les archives techniques (revues d'huileries, brevets), et interrogé plusieurs experts du secteur, expose un faisceau d'indices graves et souvent concordants, suggérant qu'un tel risque existe bel et bien. Il met aussi au jour la faiblesse de la base d'évaluation sur laquelle repose la réglementation européenne, de facto obsolète, ainsi que le déni persistant des industriels.

**Placard.** Si l'on peut regretter un effet de halo entre le niveau de preuve sur les méfaits de certains membres de la famille des solvants et celui qui concerne l'hexane, ainsi qu'une tendance à noircir parfois exagérément le trait, par le biais d'expressions comme «catastrophe sanitaire» ou «poison légal» (plausibles au vu des éléments disponibles mais encore à documenter pour l'alimentation et, comme pour tout cocktail de substances, difficiles à démontrer avec certitude), le livre est de salubrité publique. En le refermant, on rêve de voir l'Union européenne, et/ou la France, appliquer au plus vite le principe de précaution dans ce dossier. On se dit aussi qu'il est grand temps de ranger le placard à solvants, et autres produits chimiques dangereux passés sous les radars de la surveillance sanitaire.

**A.-L.B.**

(1) *Nitrites dans la charcuterie: le scandale*, Harper Collins.

(2) *De l'essence dans nos assiettes: enquête sur un secret bien huilé*, la Découverte.

## carnet

**01 87 39 80 00**  
carnet-libe@teamedia.fr

### DÉCÈS

Paris 14 (75)

Ses amis  
et les Ateliers du Spectacle,

ont le regret de vous  
annoncer le décès de

**M. Michel GASS**  
**aussi appelé**  
**GASTON**

parti le mardi 25 novembre  
2025, à Paris.

La crémation aura lieu au  
crématorium du cimetière  
du Père-Lachaise, à Paris  
20ème, le lundi 1er  
décembre 2025, à 13H30.

Le fidèle Gaston avec qui nous avons partagé tant et tant d'aventures pendant 30 ans est parti aujourd'hui. Régisseur - Intermittent du Spectacle inoxydable, il a été l'un des artisans de notre savoir-faire aux Ateliers du Spectacle. Il avait cette qualité rare de susciter la sympathie de tous. Monsieur Solutions connaissait bien les ficelles du Spectacle et quand il appuyait sur le bouton: la magie opérait.

Merci Gaston, au revoir.

### BAPTÊMES



Guéthary (64)

Félicitations au petit

### Maxime

pour son baptême du 19  
octobre à Guéthary et pour  
ses 8 mois tout juste passés.

Sa marraine et toute sa  
famille sont très fières de le  
voir grandir avec le sourire!



**Vous organisez  
un colloque,  
un séminaire,  
une conférence...**

**Contactez-nous**

**Réservations et insertions  
la veille de 9h à 10h pour  
une parution le lendemain**

Tarifs: 16,30 € TTC la ligne  
Forfait 10 lignes:  
153 € TTC pour une parution  
15,30 € TTC la ligne suppl.  
abonnée et associations: -10%

**Tél. 01 87 39 80 00**

**Vous pouvez nous faire parvenir  
vos textes par e-mail:  
carnet-libe@teamedia.fr**