

Guyancourt, le 26 août 2025

Objet : **Note de position Sodexo – Cadmium et produits chocolatés**

Contexte sanitaire et réglementaire

Le cadmium est un métal lourd naturellement présent dans l'environnement, dont la concentration dans les sols a été amplifiée par les activités humaines, notamment l'usage d'engrais phosphatés minéraux.

La principale source d'exposition au cadmium est l'alimentation. En effet, dans le sol il pénètre facilement dans les végétaux par leurs racines et entre ainsi dans la chaîne alimentaire.

Les aliments qui concentrent le cadmium et ont une teneur élevée sont les **crustacés et mollusques, les abats, les biscuits sucrés et salés, ainsi que les barres de céréales et le chocolat**.

Les aliments les plus contributeurs d'apports en cadmium varient selon les quantités consommées par la population française :

- le pain,
- les légumes,
- les pommes de terre ainsi que les produits qui en contiennent.

Les **algues** ont aussi particulièrement tendance à accumuler cet élément présent dans le milieu marin : près d'un quart des algues destinées à l'alimentation dépassent la valeur de concentration maximale recommandée.

Quels sont les risques pour la santé ?

Il est reconnu comme **cancérogène avéré, mutagène, perturbateur endocrinien**, et peut entraîner des **atteintes rénales, osseuses et des troubles de la fertilité**. L'exposition alimentaire est la principale voie de contamination pour la population générale, en particulier via les **coquillages, céréales, pommes de terre, légumes verts, abats et chocolat noir**.

L'**ANSES** a fixé une **valeur toxicologique de référence (VTR)** à **0,35 µg de cadmium par kg de poids corporel par jour**. Or, selon les dernières études, **jusqu'à 36 % des enfants de moins de 3 ans** dépassent cette dose tolérable quotidiennement. Les **produits chocolatés**, bien que respectant les seuils réglementaires, peuvent contribuer significativement à l'exposition cumulée, notamment chez les enfants.

Une portion de 50 g de biscuits fourrés au chocolat noir peut représenter **20 % de la VTR chez un enfant**, contre 8 % chez un adulte

Recommandations de l'ANSES et des professionnels de santé

- **Réduction des limites de quantité de cadmium dans les fertilisants, qu'il s'agisse d'engrais industriels ou naturels, pour réduire la contamination des sols et des aliments,**
- **Variété de l'alimentation afin de permettre de limiter son exposition**
- **Diversification alimentaire**, limitation des produits à base de céréales industrielles, abats, crustacés et chocolat chez les jeunes enfants.
- **Formation des professionnels de santé et dépistage ciblé** pour les populations à risque (femmes en déficit de fer, enfants en bas âge).

Engagements et actions de Sodexo

Sodexo, en tant qu'acteur engagé dans la **transition alimentaire et la sécurité sanitaire**, intègre la problématique du cadmium dans ses politiques d'achat et de nutrition :

- **Plan de contrôle annuel** incluant le risque lié au cadmium sur certains produits chocolatés et veille auprès de nos fournisseurs sur le risque métaux lourds donc le cadmium
- **Fréquences nutritionnelles** dans les menus scolaires :
 - **Pour les enfants d'âge scolaire**
 - **un produit à base de chocolat tous les 15 jours maximum**, au déjeuner.
 - **un produit à base de chocolat par semaine maximum**, au goûter.
 - **Pour les enfants de moins de 3 ans**
 - **un produit à base de chocolat une fois par mois maximum**, au déjeuner.
 - **un produit à base de chocolat tous les 15 jours maximum**, au goûter.
- **Veille réglementaire et scientifique** active sur les seuils de cadmium dans les matières premières.

Position de Sodexo

Sodexo soutient les recommandations de l'ANSES visant à **réduire l'exposition au cadmium**, notamment par :

- Le développement de filières d'approvisionnement responsables et traçables.
- La limitation de la fréquence des produits à risque dans les menus, en particulier pour les publics sensibles.

Sodexo réaffirme son engagement à **protéger la santé des convives**, en particulier des enfants, et à **accompagner la transition vers une alimentation plus sûre et durable**.