

Attention aux feuilles fraîches d'Aloe vera !

Abderrahim DERRAJI - 2018-08-06 16:26:34 - Vu sur pharmacie.ma

À l'occasion de différents contrôles, la DGCCRF¹ (France) a constaté que les feuilles fraîches de l'Aloe vera sont parfois proposées à la vente afin que les consommateurs puissent les cuisiner eux mêmes. Or, la consommation de ces feuilles fraîches nécessite de prendre certaines précautions. En effet, la partie externe de la feuille de cette plante secrète un liquide de couleur jaune (appelé latex). Ce liquide renferme des dérivés hydroxyanthracéniques qui ont un puissant effet laxatif. Ils peuvent également être à l'origine de multiples effets indésirables largement documentés. Mais, il n'y a pas que ces effets indésirables, l'Agence européenne de sécurité des aliments (AES²), dans un avis publié en janvier 2018, indique que ces dérivés hydroxyanthracéniques sont également susceptibles d'endommager l'ADN ce qui leur confère un effet cancérogène. Les sites Internet qui recommandent le recours à cette plante et les recettes qui figurent sur les emballages qui lui sont destinés ne mentionnent pas les risques que représente la consommation du latex. Dans ce contexte, la DGCCRF et la DGS ont saisi l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSM), l'Agence de l'environnement et du travail (ANSES) pour qu'elle procède à une évaluation des risques qui pourraient être associés à un usage alimentaire de feuilles fraîches d'Aloe vera. En attendant, la DGCCRF et la DGS² recommandent d'éliminer la partie externe et toute présence de latex des feuilles d'Aloe vera pour ne consommer que le gel situé au centre de la feuille. Par précaution, ils recommandent aux femmes enceintes et allaitantes et les personnes fragiles d'éviter la consommation de feuilles fraîches d'Aloe vera, y compris du gel. DGCCRF ¹Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes DGS² Direction générale de la santé