



HAL
open science

Amertume et troubles du goût après la consommation de pignons de pin : quoi de neuf depuis 2017 ?

Christine Tournoud, Rachel Pagès

► To cite this version:

Christine Tournoud, Rachel Pagès. Amertume et troubles du goût après la consommation de pignons de pin : quoi de neuf depuis 2017?. *Vigil'Anses*, 2022, 16, pp.7-9. hal-03618118

HAL Id: hal-03618118

<https://hal.science/hal-03618118>

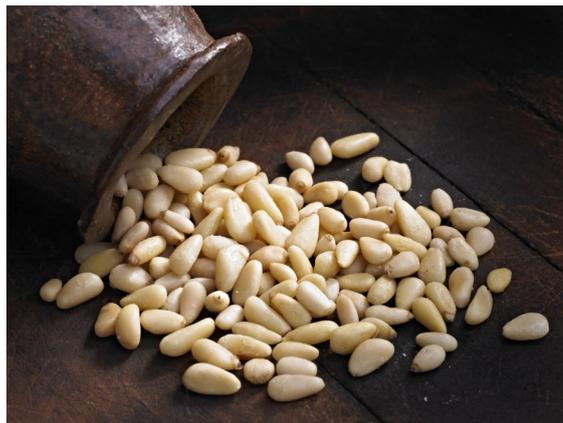
Submitted on 28 Mar 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Amertume et troubles du goût après la consommation de pignons de pin : quoi de neuf depuis 2017 ?

Des pignons de pin non comestibles peuvent accidentellement ou frauduleusement se retrouver dans le commerce et être à l'origine d'altérations persistantes du goût. Ce phénomène avait connu un pic en 2009 avec 700 cas rapportés au réseau des Centres antipoison sur le seul mois d'août. Si les cas sont beaucoup moins nombreux ces dernières années, avec une dizaine de cas par an, ils n'ont pas disparu et on observe une légère augmentation en 2021. L'Anses réprecise les recommandations face à ce type d'intoxication : signaler toute amertume persistante après la consommation de pignons de pin et conserver l'emballage de manière à permettre le retrait ou rappel du lot du produit concerné.



Dans Vigil'Anses numéro 4, un premier article attirait l'attention des consommateurs sur les troubles du goût liés à la consommation de pignons de pin non comestibles. Ce nouvel article dresse un état des lieux de ce phénomène certes en diminution mais persistant et précise la conduite à tenir.

Pour rappel, les pignons de pin sont des petites graines oléagineuses généralement consommées telles quelles, pour agrémenter un plat ou une boisson, ou utilisées dans les préparations culinaires de type pesto. Malgré les contrôles sanitaires, des pignons de pin non comestibles et de ce fait moins chères sont proposés à la vente, souvent mêlés aux pignons comestibles, et peuvent être à l'origine d'une altération du goût, appelée dysgueusie, particulièrement désagréable. La personne atteinte ressent un goût métallique et/ou amer dans la bouche, sensation exacerbée par la prise d'aliments ou de boissons, quels qu'ils soient. Cela survient de façon retardée, 24 à 48 heures après la consommation des pignons, et peut durer plusieurs jours voire semaines. Il existe une sensibilité individuelle : après avoir consommé le même produit, certains ressentiront l'effet indésirable et d'autres pas [1].

Pic de l'alerte en août 2009

Une première étude rétrospective de mars 2008 à janvier 2010 avait dénombré, en France, plus de **3000 cas symptomatiques** rapportés au réseau des Centres antipoison après exposition à des pignons de pin. Ces cas étaient très majoritaire-

ment survenus en 2009 (cf. Figure 1) avec un pic d'environ 700 cas en août 2009 [2].

Ce pic était lié à la consommation d'espèces de pignons de pin non comestibles nouvellement mises sur le marché, en provenance de Chine. Depuis, à la demande de la Commission européenne, les autorités chinoises ont mis en place des mesures strictes d'exportation de leurs pignons de pin et les contrôles européens d'importation ont été renforcés.

Entre janvier 2010 à septembre 2017 (cf. Figure 1), le nombre de cas avait fortement diminué passant d'environ 1200 cas symptomatiques en 2010 à une cinquantaine par an entre 2015 et 2017 [3]. Plusieurs années après l'alerte, des cas étaient donc toujours régulièrement observés.

Et depuis ? Des intoxications moins nombreuses mais qui persistent...

Pour la période du 1^{er} octobre 2017 au 31 décembre 2021 (cf. Figure 2), le nombre de cas a encore diminué pour atteindre en moyenne une dizaine de cas symptomatiques par an à partir de 2018, avec néanmoins un rebond en 2021 (n = 27). Ces chiffres restent tout de même bien en deçà de ce qui avait pu être observé en 2009.

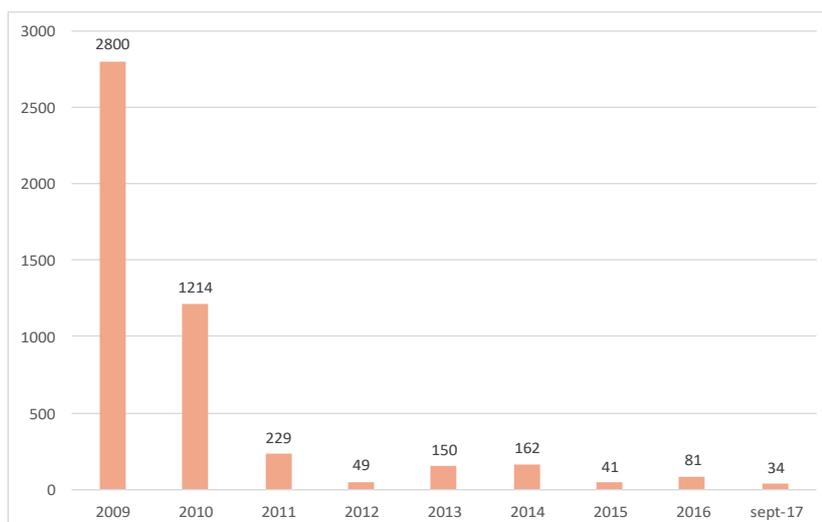


Figure 1 : Nombre de signalements des cas d'intoxication symptomatiques liés à des pignons de pin en France métropolitaine entre 2009 et septembre 2017 (source : SICAP).

Dans cette période d'étude, 68 personnes symptomatiques après avoir consommé des pignons de pin ont été dénombrées dans la base de données des Centres antipoison. Elles présentaient une dysgueusie dans 90 % des cas. Les pignons avaient été achetés en France¹ dans divers lieux : supermarchés, magasins « bios » et marchés. La vente était proposée en vrac pour sept cas soit environ 10 % des cas. Il est important de noter que dans 19 cas, le consommateur n'a pu donner aucune information concernant le lieu d'achat, le nom commercial du produit et le numéro de lot, soit près de 30 % des dossiers. Sans ces éléments, les autorités sanitaires ne peuvent retirer ou rappeler les pignons non comestibles du marché et ainsi éviter que d'autres personnes ne subissent les mêmes désagréments.

Recommandations aux consommateurs

Ces nouvelles données montrent que les cas de dysgueusie après consommation de pignons de pin perdurent, bien qu'ils soient moins nombreux.

L'Anses rappelle aux consommateurs qu'il est important de signaler toute amertume persistante après une consommation de pignons de pins. Ce signalement est possible soit en contactant un Centre antipoison directement (notamment lorsqu'un conseil médical est nécessaire) soit sur le portail des signale-

ments des événements sanitaires indésirables du ministère chargé de la santé². Dans ce dernier cas, le signalement sera automatiquement transféré vers le Centre antipoison régionallement compétent, qui contactera éventuellement le consommateur pour plus de précisions. Afin qu'une action puisse être entreprise, il est particulièrement important de **conserver l'emballage** du produit afin de pouvoir communiquer son nom, son numéro de lot, sa date de péremption et le lieu d'achat. Ces éléments permettront le déclenchement du retrait ou de rappel du lot de produit concerné et évitera la survenue de nouveaux cas.

Enfin, l'Anses a mis en place en janvier 2022 une surveillance quotidienne des cas d'intoxication par des pignons de pins rapportés aux Centres antipoison afin de pouvoir identifier rapidement des lots non conformes qui seraient en circulation sur le territoire français et les signaler aux autorités compétentes.

**Christine TOURNOUD (Centre antipoison de Nancy)
et Rachel PAGES (Anses)**

1. Les personnes qui se sont intoxiquées avec des pignons de pin qui n'ont pas été achetés en France n'ont pas été prises en compte pour cette étude.

2. https://signalement.social-sante.gouv.fr/psig_ihm_utilisateurs/index.html#/accueil

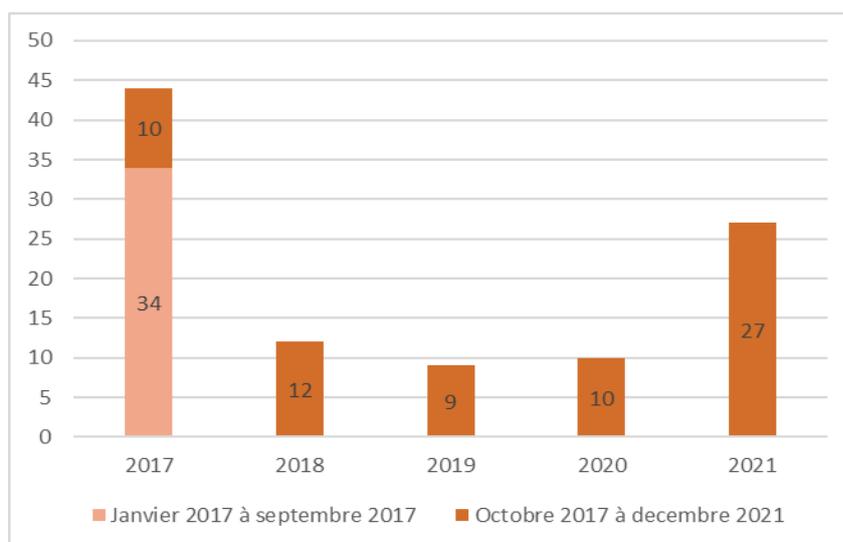


Figure 2 : Cas d'exposition à des pignons de pin symptomatiques entre le 1^{er} janvier 2017 et le 31 décembre 2021 (source : SICAP).

Références bibliographiques :

[1] Article Vigil'Anses n°4 – Février 2018 - Consommation de pignons de pin : signaler toute amertume qui dure !

https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilancesN4_Pignons_0.pdf

[2] Étude CCTV - de mars 2008 à janvier 2010

[https://centres-antipoison.net/wp-content/uploads/2017/08/Rapport CCTV Pignons de pin 2010.pdf](https://centres-antipoison.net/wp-content/uploads/2017/08/Rapport_CCTV_Pignons_de_pin_2010.pdf)

[3] Étude CCTV de 2010 à septembre 2017

[https://centres-antipoison.net/wp-content/uploads/2022/01/Pignons_de_pin_Rapport CCTV Vf.pdf](https://centres-antipoison.net/wp-content/uploads/2022/01/Pignons_de_pin_Rapport_CCTV_Vf.pdf)