



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 103287

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'importation de produits alimentaires ionisés. Ce procédé détruit les bactéries mais pas les toxines qu'elles ont produites. Or les quantités de produits ainsi traités ne cessent d'augmenter aux États-Unis et dans les grands pays du Sud, pour lesquels l'ionisation est une aide à l'exportation, en garantissant des produits à l'aspect impeccable malgré plusieurs jours, voire semaines, de transport. De l'aveu même de la DGCCRF, les contrôles sont inexistants. Dans l'optique de l'internationalisation des échanges, ce traitement allongeant la durée de vie des produits, supprime le dernier frein aux délocalisations. Une aubaine pour les industriels de l'agroalimentaire et une menace pour les économies locales. En conséquence, il lui demande si le Gouvernement a l'intention de prendre des mesures pour préserver les qualités sanitaires et gustatives des produits, protégeant ainsi les producteurs et les consommateurs français. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

L'ionisation des denrées alimentaires est soumise à un encadrement réglementaire très strict. La réglementation communautaire retient le principe d'une liste positive de produits susceptibles d'être traités par ionisation, en laissant une certaine marge de manoeuvre aux États membres. En France, quinze catégories de denrées et ingrédients alimentaires peuvent ainsi être traitées par ionisation. Chaque installation de traitement des aliments par ionisation doit obtenir un agrément et est contrôlée annuellement, (six sites agréés en France). Le traitement dans un pays non membre de l'Union européenne doit avoir lieu dans une installation agréée par la Commission européenne (cinq sites sont agréés dans les pays tiers). Concernant la sécurité des denrées alimentaires ainsi ionisées, l'Autorité européenne de sécurité alimentaire a confirmé en 2004 les précédentes évaluations (1986, 1992, 1998) du comité scientifique de l'alimentation humaine, en concluant à l'absence de danger pour les consommateurs sur les catégories d'aliments considérées à partir du moment où les doses employées par type d'aliment étaient respectées. En France, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu deux avis favorables en 2001 et 2002 sur les cadres réglementaires français et européen. La réglementation communautaire retient également l'obligation d'informer le consommateur du traitement ionisant subi non seulement pour les denrées mais aussi pour les ingrédients qui entrent dans leur composition, et ce qu'elles soient préemballées ou non. Depuis 2005, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes a intensifié les contrôles dans ce domaine. Plus d'une centaine de prélèvements et d'analyses en 2005, ainsi qu'en 2006, ont été réalisés sur des denrées alimentaires provenant essentiellement de pays tiers afin de vérifier le respect de cette réglementation (vérification de la licéité du traitement et présence de l'information obligatoire). En 2005, 4 % des produits prélevés avaient subi un traitement illicite, et 4 % ne comportaient pas de mention relative au traitement sur l'étiquetage. Les suites nécessaires ont été données à ces constatations.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 103287

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 5 septembre 2006, page 9255

Réponse publiée le : 27 février 2007, page 2148