



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 113187

Texte de la question

Après avoir été longtemps suspectés par le monde scientifique et les organisations représentatives de consommateurs, une nouvelle d'importance vient de tomber en ce mois de novembre 2006 au sujet de quelques agents de conservation alimentaires. Elle est d'autant plus importante qu'elle augure d'un nouveau cataclysme sanitaire au sein l'industrie agroalimentaire et d'un avis de tempête dans l'opinion publique. En effet, une étude épidémiologique américaine menée sur près de deux décennies vient de conclure sans ambiguïtés possibles que les conservateurs E 249 (nitrite de potassium), E 250 (nitrite de sodium), E 251 (nitrate de sodium) et E 252 (nitrate de potassium) couramment et abondamment utilisés par l'industrie agroalimentaire pour conserver viandes, charcuteries, fromages et poissons, soit sous leurs formes brutes, soit sous leurs formes transformées (plats cuisinés notamment), sont bel et bien la cause de la flambée de la surmortalité enregistrée au sein des populations occidentales par cancers de l'estomac et surtout de l'intestin. L'étude précise que c'est lors de leur ingestion que ces éléments, sous l'action des enzymes de digestion, se transforment en molécules et agents hautement cancérigènes qui provoquent à terme un cancer de l'estomac et/ou de l'intestin. Compte tenu de cette situation qui présage un nouveau scandale si les pouvoirs publics ne réagissent pas immédiatement avec vigueur, la seule et sage solution est que l'utilisation des conservateurs E 249, E 250, E 251 et E 252 soit purement et simplement interdite dans le cadre des produits destinés à l'alimentation humaine mais aussi animale afin de sécuriser au maximum la filière alimentaire au maximum. Aussi, compte tenu des lourds enjeux dans la balance, Mme Chantal Robin-Rodrigo demande désormais à M. le ministre de l'agriculture et de la pêche de lui indiquer les mesures urgentes et conservatoire, qu'il compte prendre dans le cadre de ce dossier. - Question transmise à M. le ministre de la santé et des solidarités.

Texte de la réponse

L'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, qui constitue notamment la transposition de la directive 95/2/CE du 20 juin 1995, prévoit que les nitrates de potassium (E 252) et de sodium (E 251) ainsi que les nitrites de potassium (E 249) et de sodium (E 250) peuvent être utilisés dans certaines denrées alimentaires et à certaines concentrations. De nombreuses évaluations ont été conduites sur la toxicité potentielle des nitrates et des nitrites. La plus récente est celle du comité commun FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) en 2003 qui prend en compte également la formation endogène potentielle des dérivés N-nitrosés, cancérigènes, provenant d'une réaction possible entre les nitrites ou leurs dérivés nitrosables et les aminés dans les aliments. Cette étude passe en revue seize études épidémiologiques relatives à l'association entre consommation des nitrates et les risques de cancers. Ces études n'ont pas démontré d'augmentation des risques de cancer (de l'estomac, de l'intestin, de l'oesophage ou d'autres types) avec une augmentation de la consommation de nitrates. L'évaluation du JECFA conclut clairement que, selon les données examinées, le nitrate n'est pas cancérigène pour l'homme. Le Comité scientifique de l'alimentation humaine, placé auprès de la commission européenne, était arrivé aux mêmes conclusions en 1995. L'analyse de l'exposition au travers de l'alimentation réalisée pour les nitrates et les nitrites montre qu'en moyenne les aliments qui contribuent le plus à l'exposition des nitrates sont les

végétaux (contribuant entre 30 et 65 % de l'ingestion totale) et l'eau (contribuant entre 5 et 45 %). Les aliments qui contribuent le plus à l'exposition aux nitrites sont les céréales (contribuant entre 35 et 60 % de l'ingestion totale) et l'eau (contribuant entre 20 et 40 %). Toutefois, la consommation des végétaux a été associée plutôt à une diminution du risque de cancer malgré les fortes concentrations en nitrates. En ce qui concerne le risque de formation de composés N-nitrosés, les différentes instances recommandent par mesure de précaution que les nitrates et les nitrites soient employés aux doses les plus basses possibles permettant d'assurer leurs effets conservateurs et antimicrobiens. En conclusion, aux doses journalières admissibles (dose maximale n'ayant aucun effet toxique démontrable divisée par 100 pour tenir compte notamment des différences liées à l'extrapolation des données expérimentales obtenues chez l'animal à l'homme et des variations individuelles), l'emploi des nitrites et des nitrates est considéré comme ne présentant pas de risque pour la santé.

Données clés

Auteur : [Mme Chantal Robin-Rodrigo](#)

Circonscription : Hautes-Pyrénées (2^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 113187

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 19 décembre 2006, page 13098

Réponse publiée le : 20 mars 2007, page 3007