



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 66131

Texte de la question

M. Daniel Boisserie appelle l'attention M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité sur l'inquiétude des nombreux consommateurs sur la technique de stérilisation des aliments par l'irradiation. Il souhaite connaître les modalités d'application de cette technique, mais aussi les garanties scientifiques quant à la préservation de la santé des personnes consommant ces produits ainsi traités.

Texte de la réponse

L'ionisation est une technique qui peut être utilisée pour prolonger la durée de conservation des produits alimentaires et/ou réduire des risques pour la santé liés à la présence de micro-organismes dans certains aliments. Elle fait l'objet d'un consensus scientifique. L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont, en 1980, conclu que l'irradiation de toutes denrées alimentaires jusqu'à une dose maximale de 10 kGray est considérée comme sûre. L'OMS encourage l'utilisation du traitement par ionisation afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire causées par des micro-organismes. En 2004, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a confirmé les évaluations faites par l'instance lui ayant précédé, le Comité scientifique de l'alimentation humaine, qui, en 1986, 1992 et 1998, avait conclu à l'absence de risques liés à l'ionisation des aliments. En France, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a rendu deux avis, en 2001 et 2002, confirmant l'évaluation scientifique menée par le collège d'experts européen. Concernant la toxicité des cyclobutanones, molécules qui se forment lors de l'ionisation des graisses, le comité scientifique de l'alimentation humaine a, dans un avis du 3 juillet 2002, réaffirmé l'innocuité des aliments irradiés contenant des graisses. Par ailleurs, cette pratique est contrôlée par les services du ministère chargé de la consommation (direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Elle est encadrée au niveau réglementaire par le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001 et les arrêtés ministériels du 8 janvier 2002 et 20 août 2002 qui transposent les directives 1999-2 et 1999-3 du 22 février 1999. L'ionisation n'est autorisée que si elle est justifiée et nécessaire du point de vue technologique. Elle ne doit pas être utilisée en remplacement des mesures d'hygiène et de santé, ou de bonnes pratiques de fabrication ou de culture. A ce titre, seules quatorze catégories d'aliments peuvent être ionisées en France. Toute denrée irradiée ou contenant des ingrédients irradiés doit faire l'objet d'un étiquetage. La mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant » doit être indiquée pour tous les produits, les ingrédients ou les ingrédients d'ingrédients. La réglementation très contraignante et la mauvaise perception du public ont fortement contribué à décourager les opérateurs de l'agro-alimentaire à mettre en oeuvre cette technique. Les tonnages de produits traités par ionisation diminuent régulièrement. En France, un peu moins de 4 400 tonnes ont été traitées en 2003, contre 20 000 tonnes en 1998.

Données clés

Auteur : [M. Daniel Boisserie](#)

Circonscription : Haute-Vienne (2^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 66131

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 31 mai 2005, page 5481

Réponse publiée le : 2 août 2005, page 7553