



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 12843

Texte de la question

M. Lucien Degauchy attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports sur le non étiquetage des aliments irradiés ou ionisés, cette méthode permettant de tuer des bactéries, insectes, levures et moisissures ainsi que les parasites comme la salmonelle ou la listéria. Les scientifiques de la CRIIRAD (Commission de recherche et d'information indépendante sur la radioactivité) ont démontré que « le processus de radiation des aliments fabrique des radicaux libres (cellules qui accélèrent le vieillissement) mais aussi des nouvelles molécules, les cyclobutanones, connues pour être cancérigènes, favorisant notamment le cancer du côlon. Environ 30 % des produits ionisés en France ne sont pas étiquetés comme tels ou mentionnent une expression floue « ayant subi une pasteurisation à froid ». Il lui demande dès lors si, dans un souci de santé publique, il ne serait pas souhaitable d'exiger des industriels un étiquetage clair sur l'emballage mentionnant « aliments irradiés ou ionisés » ou bien, si au titre du principe de précaution, il ne serait pas éminemment souhaitable d'interdire l'ionisation et l'irradiation des produits alimentaires, aussi bien destinés à l'homme qu'aux animaux.

Texte de la réponse

L'exposition aux rayonnements ionisants (irradiation) des denrées alimentaires est utilisée pour détruire les micro-organismes pathogènes ou responsables de l'altération de ces denrées. Elle est réglementée par le décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale et par son arrêté d'application du 20 août 2002 définissant la liste des denrées et les conditions dans lesquelles elles sont susceptibles de faire l'objet de ce traitement, qui constituent la transposition de deux directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999. Ces textes ont reçu un avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) qui a considéré que le dispositif réglementaire mis en place permettait de s'assurer que les denrées alimentaires ainsi irradiées ne présentaient pas de risque pour la santé des consommateurs. Ces textes prévoient que les consommateurs sont informés de l'utilisation de ce procédé industriel par l'ajout sur l'étiquetage des denrées alimentaires de la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ». De plus, les industriels réalisant des ionisations doivent tenir à la disposition des agents de contrôle (notamment agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF) un registre comportant notamment, pour chaque source de rayonnements ionisants utilisée, la nature et la quantité de denrées alimentaires traitées, le numéro de lot, le donneur d'ordre du traitement par ionisation, la date de l'irradiation. Ces dispositions permettent aux agents chargés des contrôles de vérifier les défauts d'étiquetage, la traçabilité des denrées alimentaires et des ingrédients ainsi traités et la vente d'aliments irradiés non autorisés.

Données clés

Auteur : [M. Lucien Degauchy](#)

Circonscription : Oise (5^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 12843

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Santé, jeunesse et sports

Ministère attributaire : Santé, jeunesse et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 11 décembre 2007, page 7782

Réponse publiée le : 4 mars 2008, page 1950