



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

acrylamide

Question écrite n° 72730

## Texte de la question

Mme Véronique Louwagie attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur l'acrylamide, un composant chimique classé potentiellement cancérigène, qui se forme dans les aliments riches en amidon ou en sucres lorsqu'ils sont frits, cuits au four ou au gril, à des températures de plus de 120°C. Une grande association nationale de consommateurs indique que « depuis une dizaine d'années, Bruxelles a mis en place des plans de surveillance et incité les industriels à réduire les teneurs en acrylamide dans leurs produits. Basées sur le volontariat, ces mesures semblaient avoir porté puisque les analyses réalisées en 2014 sur 74 produits n'avaient mis en évidence qu'un seul dépassement. Mais la dernière enquête menée par la répression des fraudes révèle que 10 échantillons sur 174 présentent des teneurs supérieures aux valeurs indicatives fixées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Il est cependant évoqué par l'association que « les industriels peuvent pourtant éviter la formation d'acrylamide, même dans les aliments les plus susceptibles d'en contenir ». L'Union fédérale des consommateurs préconise à l'EFSA de « rendre publique, en 2015, sa nouvelle évaluation des risques liés à l'acrylamide dans l'alimentation en Europe et décider la mise en place de mesures de gestion à long terme ». Aussi, souhaite-t-elle connaître ses intentions suite à cette proposition.

## Texte de la réponse

L'acrylamide est une substance formée lors de la cuisson à haute température de certains aliments riches en asparagine et en amidon. Ce produit dit « néo-formé » est reconnu par le centre international de recherche sur le cancer (CIRC) comme cancérigène avéré pour l'animal et possible pour l'homme. L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2002 afin d'évaluer le risque sanitaire pour le consommateur lié à la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires. Ces données ont, par la suite, été réactualisées en 2005, puis en 2011. Malgré une diminution de 14 % et de 45 %, respectivement observée chez les adultes et chez les enfants, l'exposition à l'acrylamide par voie alimentaire constitue une préoccupation de santé publique et requiert des mesures de gestion afin de les réduire. Depuis 2007, la Commission européenne s'est investie sur le sujet en établissant des plans de surveillance. L'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été chargée d'établir une synthèse des données émanant des rapports de contrôle effectués par les Etats membres. Ainsi, en 2011, la Commission européenne a mis en place des valeurs seuils pour les aliments identifiés comme étant d'importants contributeurs. En outre, au regard de l'évolution des données scientifiques disponibles, plusieurs agences sanitaires d'Etats membres (dont la France) ont saisi l'EFSA afin de procéder à une réévaluation des risques liés à l'acrylamide ingéré par voie alimentaire. Au niveau national, le PNSE3 (Plan national santé environnement) prévoit des actions visant à poursuivre l'acquisition de données sur les contaminants chimiques de l'alimentation, notamment pour les composés néoformés, ainsi qu'à réduire cette exposition en soutenant la réduction des valeurs limites réglementaires définies au niveau européen.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Véronique Louwagie](#)

**Circonscription :** Orne (2<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 72730

**Rubrique :** Produits dangereux

**Ministère interrogé :** Affaires sociales, santé et droits des femmes

**Ministère attributaire :** Affaires sociales, santé et droits des femmes

Date(s) clé(e)s

**Question publiée au JO le :** [20 janvier 2015](#), page 289

**Réponse publiée au JO le :** [3 mars 2015](#), page 1491