



ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

Les substances dangereuses émises par les moules en silicone

Question écrite n° 4071

Texte de la question

M. Vincent Ledoux appelle l'attention de M. le ministre de la santé et de la prévention sur la question des substances dangereuses émises par les moules en silicone vers les aliments lors de la cuisson. En effet, à l'approche de la période de Noël 2022 et des traditionnelles préparations de pâtisseries faites maison, l'UFC-Que Choisir a publié un test sur les moules qui révèle qu'une bonne partie des références analysées peuvent contaminer les aliments à des niveaux très élevés ou contenir des substances très nocives : 23 moules sur 29 sont jugés dangereux d'après les résultats de l'analyse. Il est à noter qu'aux termes de l'article 3 du règlement CE n° 1935/2004 du 27 octobre 2004, les matériaux et objets, y compris les matériaux et objets actifs et intelligents, sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que dans des conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ; d'entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée ; d'altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire. En France, l'arrêté du 25 novembre 1992 fixe les prescriptions à satisfaire par les matériaux et objets en élastomères de silicone mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme ou des animaux. Par ailleurs, des arrêtés conjoints des ministres chargés de la consommation, de l'industrie, de l'agriculture et de la santé, pris après avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, ont édicté les mesures spécifiques prises en application de l'article 6 du règlement CE du 27 octobre 2004. Ces arrêtés définissent notamment : la liste des substances autorisées pour la fabrication de matériaux et d'objets ; la ou les listes des substances autorisées incorporées dans les matériaux ou objets actifs ou intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou la ou les listes desdits matériaux et objets ainsi que, au besoin, les conditions particulières d'emploi de ces substances ou des matériaux ou objets dans lesquels elles sont incorporées ; les critères de pureté des substances ; une limite globale de migration des constituants dans ou sur les denrées alimentaires. Toutefois, selon l'association de défense des consommateurs, les exigences générales posées par la réglementation européenne ne sont pas suffisantes et assez rigoureuses face à l'irresponsabilité de certains fabricants, en plus d'être obsolètes. Elle estime également que le cadre juridique français en la matière est lacunaire en se limitant à définir un niveau maximal d'émissions toutes substances confondues, alors qu'il faudrait définir des niveaux bien plus bas pour chacune des substances les plus dangereuses identifiées. Il souhaite donc savoir si le Gouvernement compte mettre en œuvre un cadre réglementaire plus strict sur le matériel de cuisine en silicone, en interdisant toute substance nocive et en mettant en place des contrôles renforcés sur la commercialisation de ces produits par la direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes.

Texte de la réponse

La réglementation relative aux matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires (MCDA) définit des exigences générales pour tous les types de matériaux, telles que le principe général d'inertie visant notamment à s'assurer que ces derniers ne transfèrent pas aux aliments de substances susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine. La France applique en outre aux matériaux et objets en silicone

destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires des dispositions spécifiques prévues par un arrêté du 25 novembre 1992. Ce texte fixe d'une part des limites de migration de substances (migration globale, teneur en matières organiques volatiles libres, etc.) et une liste de substances autorisées d'autre part. Ainsi, seules les substances listées dans cet arrêté peuvent être utilisées dans les articles en silicone destinés au contact alimentaire, sous réserve du respect des spécifications définies en annexe I et II de l'arrêté précité. La réglementation française établit de la sorte un cadre protecteur pour le consommateur. Les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) contrôlent tous les ans le respect des dispositions réglementaires applicables aux articles en silicone destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires (moules, articles de cuisson, ustensiles de cuisine, etc.). Des non-conformités étant fréquemment détectées sur des articles importés, la DGCCRF maintient chaque année une vigilance soutenue sur ces produits et met en œuvre les suites appropriées en cas de non-conformité. Des contrôles seront également réalisés en 2023 sur les ustensiles en silicone vendus sur les sites de vente en ligne. Par ailleurs, la réglementation européenne sur les MCDA fait l'objet actuellement de travaux de révision qui devraient introduire des exigences spécifiques sur les silicones, y compris sur les produits issus de leur dégradation, améliorant ainsi la sécurité de ces produits sur le marché européen.

Données clés

Auteur : [M. Vincent Ledoux](#)

Circonscription : Nord (10^e circonscription) - Renaissance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 4071

Rubrique : Produits dangereux

Ministère interrogé : Santé et prévention

Ministère attributaire : Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [13 décembre 2022](#), page 6193

Réponse publiée au JO le : [28 février 2023](#), page 1951