

15ème législature

Question N° : 17979	De Mme Élodie Jacquier-Laforge (Mouvement Démocrate et apparentés - Isère)	Question écrite
Ministère interrogé > Solidarités et santé		Ministère attributaire > Économie et finances
Rubrique > produits dangereux	Tête d'analyse >Dangers de l'acrylamide dans l'alimentation	Analyse > Dangers de l'acrylamide dans l'alimentation.
Question publiée au JO le : 19/03/2019 Réponse publiée au JO le : 21/05/2019 page : 4724 Date de changement d'attribution : 26/03/2019		

Texte de la question

Mme Élodie Jacquier-Laforge interroge Mme la ministre des solidarités et de la santé sur les dangers de la présence d'acrylamide dans l'alimentation et notamment dans des aliments destinés aux enfants. Cette substance cancérigène - déjà considérée comme un problème de santé publique par l'Autorité européenne de sécurité des aliments en 2015 - se forme lors de la cuisson à haute température d'aliments riches en amidon. Le Bureau européen des unions de consommateurs (Beuc), a réalisé en février 2019 des tests en Europe sur plus de 500 produits (chips, frites, céréales, biscuits, etc.) et tous en contenaient. La réglementation européenne ne va clairement pas assez loin pour protéger les consommateurs, aucun seuil contraignant n'existant. Le Beuc a interpellé la Commission européenne en ce sens. Face aux risques que représente l'acrylamide pour la santé, elle lui demande ce que le Gouvernement compte mettre en œuvre auprès des instances européennes.

Texte de la réponse

L'exposition des consommateurs à l'acrylamide par l'alimentation est préoccupante. La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) est mobilisée depuis de nombreuses années sur le sujet et participe à la définition de mesures de gestion des risques au niveau européen visant à réduire l'exposition des consommateurs à ce contaminant. La définition de telles mesures est complexe car ce contaminant se forme lors de procédés qui déterminent le goût, la couleur et la texture des aliments dont les recettes et les modes de production sont très variables. Dans ce contexte, les autorités ont décidé de mettre en œuvre une approche progressive fondée sur l'évolution des connaissances disponibles sur ces contaminations. Depuis le 11 avril 2018, la réglementation UE a évolué pour imposer en premier lieu aux exploitants du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché certaines denrées, la mise en œuvre de mesures destinées à réduire leur teneur en acrylamide, notamment par des bonnes pratiques. Le non-respect de cette obligation de moyens peut être sanctionné. En complément, pour renforcer la protection des consommateurs, des négociations sont en cours afin de fixer des teneurs maximales en acrylamide dans certaines denrées. Ces travaux portent en priorité sur les denrées destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, catégorie de la population la plus exposée à ce contaminant. Les denrées concernées sont notamment les biscuits, les biscottes, les autres préparations à base de céréales. Ils couvrent également d'autres denrées alimentaires destinées aux bébés. La fixation de teneurs maximales réglementaires dans d'autres catégories de denrées aura lieu ultérieurement. Par ailleurs, la DGCCRF réalise, tous les ans, une enquête portant sur la contamination des denrées alimentaires par l'acrylamide et par d'autres composés qui se forment au

cours de leur transformation. Les informations recueillies lors de ces enquêtes contribuent à faire évoluer la réglementation. En 2019, l'enquête vise de manière prioritaire la vérification de l'obligation de moyens précitée. La DGCCRF conduit également des actions de sensibilisation sur le sujet, auprès de fédérations professionnelles et des consommateurs visant également à diminuer l'exposition alimentaire à l'acrylamide.