



15ème législature

Question N° : 8210	De Mme Élodie Jacquier-Laforge (Mouvement Démocrate et apparentés - Isère)	Question écrite
Ministère interrogé > Solidarités et santé		Ministère attributaire > Solidarités et santé
Rubrique >santé	Tête d'analyse >Dangers des aliments industriels	Analyse > Dangers des aliments industriels.
Question publiée au JO le : 08/05/2018 Réponse publiée au JO le : 13/07/2021 page : 5574 Date de changement d'attribution : 07/07/2020		

Texte de la question

Mme Élodie Jacquier-Laforge interroge Mme la ministre des solidarités et de la santé sur la présence de sucres, sels, graisses, additifs, nitrites et pesticides cachés, dans de trop nombreux aliments issus de l'agro-industrie. Le magazine *60 millions de consommateurs*, révèle de nouveau une réalité alarmante sur de nombreux aliments dangereux pour la santé, avec le décryptage des ingrédients de 100 denrées alimentaires. Les ingrédients incriminés sont souvent dissimulés derrière des allégations mettant même en avant la qualité nutritionnelle du produit, un exemple : un chocolat en poudre qui contient 86 % de sucre, mais qui met en avant le fait qu'il est enrichi en vitamines. Dans une étude internationale publiée début 2018 dans le *British Medical Journal*, une association a également été faite entre nourriture ultratransformée et risque de cancer. Une augmentation de 10 % de la proportion d'aliments ultratransformés dans le régime alimentaire s'est révélée être associée à une augmentation de plus de 10 % des risques de développer un cancer au global et un cancer du sein en particulier, précise l'Inserm, dont les chercheurs ont participé à l'étude. Des résultats qui doivent désormais être confirmés par d'autres investigations, certes, mais qui vont dans le sens des dangers des aliments industriels. Face à cet enjeu de santé publique, elle lui demande ce que le Gouvernement compte mettre en œuvre afin de protéger la santé des consommateurs.

Texte de la réponse

La fabrication d'aliments industriels fait intervenir des ingrédients, des procédés et des matériaux qui ne sont pas traditionnels. Ces technologies ont été développées pour répondre au besoin d'améliorer la conservation, de faciliter le transport et le stockage, ou encore pour améliorer l'aspect, la texture et la saveur. La réglementation européenne fixe les conditions d'utilisation des additifs, des auxiliaires technologiques ou des matériaux de contact alimentaire, après avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Ces avis sont régulièrement révisés afin de prendre en compte les nouveaux risques identifiés ou suspectés. Au niveau français, la réglementation peut aller au-delà de la réglementation européenne, au titre du principe de précaution, lorsque des éléments scientifiques permettent de suspecter un risque non pris en compte par la réglementation européenne. Ainsi, sur recommandation de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), le bisphénol A est interdit dans les contenants alimentaires, et l'autorisation de mise sur le marché des denrées contenant l'additif E171 (dioxyde de titane) a été suspendue à compter du 1er janvier 2020, en l'absence d'éléments d'évaluation permettant de lever les incertitudes sur l'innocuité de l'additif E171. Face aux doutes sur le potentiel cancérigène des additifs nitrités dans la charcuterie, l'Anses a été saisie par la direction générale de la santé, la direction

générale de l'alimentation et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes en 2020 ; l'agence rendra ses conclusions au premier semestre 2021. Sur le volet nutritionnel, le 4ème Programme national nutrition santé (PNNS) 2019-2023 a pour objectifs d'inciter à l'amélioration des pratiques industrielles en s'appuyant sur les résultats de la recherche sur les aliments transformés et ultra-transformés : caractériser les aliments ultra-transformés, dresser un état des lieux de l'utilisation des additifs dans les denrées et leur impact sur la santé et diminuer leur utilisation. Une des actions du PNNS 4 vise également à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, avec une augmentation des fibres, et une réduction des quantités de sel, sucres, et gras dans les aliments de consommation courante par un engagement ferme des industriels dès 2020. La réduction des additifs fera notamment partie des possibilités des engagements volontaires. Par ailleurs, le PNNS 4 prévoit de développer la recherche sur les liens entre la consommation d'aliments transformés et l'impact sur la santé des consommateurs. Les études doivent être poursuivies, notamment pour caractériser les aliments ultra-transformés, dresser un état des lieux de l'utilisation des additifs dans les denrées et établir les liens entre l'occurrence de tel ou tel additif dans les denrées et son impact sur la santé. Enfin, les nouvelles recommandations alimentaires du PNNS, publiées par Santé publique France en janvier 2019 pour les adultes, incluent désormais une recommandation visant à réduire la consommation d'aliments ultra-transformés.