

ASSEMBLÉE NATIONALE

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 2180

présenté par

M. Delpon, Mme Pompili, Mme Jacqueline Dubois, M. Fugit, Mme Marsaud, M. Testé,
Mme Chapelier, Mme Piron, Mme Charvier et Mme Toutut-Picard

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 11 SEXIES, insérer l'article suivant:**

Dans un délai de six mois suivant la publication de la présente loi, le Gouvernement diligente une enquête scientifique sur les risques sanitaires sur la santé humaine et animale de l'utilisation du rayonnement ionisant sur les aliments et emballages destinés au contact alimentaire. Cette enquête peut mettre en exergue les effets du cumul de l'exposition humaine et animale aux substances radioactives, rayonnements et traitements par rayonnement.

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'irradiation des aliments officiellement nommée "ionisation" est une technique nucléaire inventée au milieu des années 1940 par des scientifiques français, consistant à soumettre les aliments à un rayonnement ionisant (rayon gamma issus de substances radioactives, le Cobalt 60 ou le Césium 137).

Selon les doses de radiation employées, les objectifs attendus peuvent varier :

- inhibition de la germination des bulbes et tubercules (ex : oignons, pommes de terre)
- ralentissement du mûrissement et du vieillissement des fruits et légumes
- limitation des insectes ou moisissures infectant et dégradant les denrées
- stérilisation des aliments en éliminant les parasites et les micro-organismes pathogènes

Au niveau européen, l'ionisation des denrées et ingrédients alimentaires relève de la Directive cadre 1999/2/CE et de la Directive de mise en oeuvre 1999/3/CE. Celles-ci ne concernent que les condiments végétaux, les épices et les herbes aromatiques séchées. Elles sont transposées dans le droit français par le Décret 2001-1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine ou animale.

Cette technique permet de contourner, ou en tout cas en partie, l'usage de produits chimiques, mais elle apporte un appauvrissement de la valeur nutritive et des vitamines dans les aliments (l'irradiation peut détruire des vitamines et entraîner la formation de substances néoformées ou de radicaux libres préjudiciables à la salubrité des aliments ou à leurs propriétés organoleptiques). Des risques subsistent quant à l'utilisation de ce procédé afin de remettre sur le marché des produits alimentaires ayant atteint leur date de péremption en leur offrant une "seconde vie".

Nonobstant le rapport d'avril 2007 par lequel l'Agence Française pour la sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) s'est montrée rassurante en considérant que : "l'examen de la littérature scientifique récente n'apporte pas d'éléments nouveaux qui permettraient (...) de remettre en question les conclusions des évaluations conduites jusqu'à présent concluant à la sécurité des aliments traités par ionisation", des doutes tendent à se développer sur le risque cancérigène résultant de cette pratique.

Cet amendement a pour objectif au regard des progrès des analyses scientifiques de mettre à jour les données concernant les risques sanitaires sur la santé humaine et animale de ce procédé en tenant compte de l'effet "cocktail".