



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

protection des consommateurs

Question écrite n° 22490

Texte de la question

M. Henri Cuq appelle l'attention de M. le secrétaire d'Etat à la santé et à l'action sociale sur l'utilisation du glutamate de sodium dans l'élaboration de certains produits alimentaires. Cet agent de saveur en rien indispensable dans la composition des mets est notamment très souvent utilisé dans la cuisine asiatique. Or, de nombreuses études médicales ont démontré qu'il pouvait se révéler toxique pour certains consommateurs. C'est ainsi que de nombreux pays occidentaux en ont interdit l'utilisation ou à tout le moins la limite et imposent une information du consommateur. Il lui demande donc s'il entend prendre des mesures similaires en France.

Texte de la réponse

L'emploi de glutamate de sodium est autorisé dans les denrées alimentaires conformément aux prescriptions de l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, arrêté qui transcrit en droit national la directive 95/2/CE modifiée du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants. Comme tous les additifs dont l'emploi est autorisé en alimentation humaine, le glutamate de sodium a fait l'objet d'une évaluation toxicologique préalable par le comité scientifique de l'alimentation humaine de Bruxelles. Sa faible toxicité a conduit à ne pas lui attribuer de « dose journalière admissible » (DJA). Il faut en effet atteindre expérimentalement des doses massives pour voir apparaître des perturbations métaboliques réversibles. Cela n'est pas étonnant puisque l'acide glutamique est un acide aminé essentiel très répandu dans l'organisme et qui intervient dans de nombreux processus physiologiques. Par ailleurs, sa responsabilité dans la survenue de réactions allergiques (« syndrome du restaurant chinois ») a été suspectée mais n'a pas été prouvée. La quantité maximale d'emploi du glutamate de sodium, seul ou en mélange avec les autres sels de l'acide glutamique, dans les denrées alimentaires en général, a donc été fixée à 10 g/kg. Dans les assaisonnements et les condiments, il est utilisé selon le principe de la quantité suffisante pour obtenir l'effet recherché. En application du décret n° 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, sa présence doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquetage des denrées alimentaires auxquelles il est incorporé, soit sous son nom chimique, soit sous son code européen (E 621).

Données clés

Auteur : [M. Henri Cuq](#)

Circonscription : Yvelines (9^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 22490

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et action sociale

Ministère attributaire : santé et action sociale

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 5 avril 1999

Question publiée le : 7 décembre 1998, page 6669

Réponse publiée le : 12 avril 1999, page 2247