



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 61363

Texte de la question

M. Jean-Claude Bois souhaite attirer l'attention de M. le ministre des solidarités, de la santé et de la famille à propos de l'irradiation des aliments, procédé qui sert à prévenir les intoxications alimentaires et à augmenter la durée de conservation des fruits et légumes frais. De nombreuses associations de consommateurs, écologistes et antinucléaires s'opposent à la généralisation de cette technique qu'elles jugent dangereuse pour la santé publique et l'environnement. Sachant qu'en France 5 000 tonnes d'aliments irradiés sont produites chaque année et ce, à l'insu d'une grande majorité de consommateurs, il lui demande de bien vouloir lui préciser les intentions du Gouvernement au regard des arguments soutenus par les associations.

Texte de la réponse

Le traitement par ionisation (ou par irradiation) consiste en un traitement physique de denrées alimentaires à l'aide de rayonnements ionisants de haute énergie. Il est défini par le décret n° 2001 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale et par son arrêté d'application du 20 août 2002, qui définit la liste des denrées et les conditions dans lesquelles elles sont susceptibles de faire l'objet de ce traitement. L'ionisation est utilisée pour réduire le nombre de micro-organismes pathogènes dans les ingrédients alimentaires afin d'accroître la durée de conservation du produit final et/ou de réduire les risques pour la santé des consommateurs. En avril 2002, l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a rendu un avis favorable au projet d'arrêté fixant la liste des denrées ionisées, entre autres les épices séchées ou surgelées, oignons, aulx, échalotes, légumes et fruits secs, flocons et germes de céréales, farine de riz, viandes de volailles séparées mécaniquement, cuisses de grenouilles, crevettes surgelées... Cette liste limitative n'a pas évolué depuis. Ce traitement ne doit pas se substituer aux bonnes pratiques d'hygiène de fabrication mais être appliqué en l'absence d'autres méthodes efficaces pour assainir la denrée. Cependant, le législateur a prévu que si des éléments précis prouvent que l'ionisation de certaines denrées présente un danger pour la santé humaine, bien qu'elle soit conforme aux dispositions du décret susmentionné, le ministre chargé de la consommation et le ou les ministres intéressés peuvent, par arrêté conjoint, suspendre ou restreindre la fabrication ou la commercialisation des denrées visées par le présent décret. Il convient également de rappeler que le développement de ce procédé industriel de conservation des aliments ne se fait pas à l'insu des consommateurs, la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » devant être apposée sur l'étiquetage de toute denrée alimentaire irradiée, ou dont un des ingrédients l'a été, conformément à l'article 6 de la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Claude Bois](#)

Circonscription : Pas-de-Calais (13^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 61363

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : solidarités, santé et famille

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 29 mars 2005, page 3173

Réponse publiée le : 6 septembre 2005, page 8406