



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 62184

Texte de la question

M. Jean-Claude Mathis souhaite attirer l'attention de M. le ministre des solidarités, de la santé et de la famille sur les inquiétudes manifestées par un certain nombre de Français au sujet d'un projet du Gouvernement qui consisterait à autoriser l'irradiation de tous les aliments, y compris les aliments bio. Il lui demande de bien vouloir lui apporter des précisions sur cet éventuel projet. Il lui demande également de lui faire part des mesures qu'il envisage de prendre pour améliorer les conditions d'information des consommateurs.

Texte de la réponse

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. 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° 2001-1097 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. En avril 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a rendu un avis favorable sur le 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... Aucun projet de décret visant à autoriser l'irradiation de tous les aliments n'est à l'étude actuellement par le ministère chargé de la santé. La liste des denrées alimentaires pouvant faire l'objet d'une ionisation reste limitée et son éventuelle extension ne saurait voir le jour sans un avis de l'AFSSA, visant à prévenir les risques pour la santé humaine. Les consommateurs sont informés sur l'utilisation de ce procédé industriel par la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ». Celle-ci doit 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 Mathis](#)

Circonscription : Aube (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 62184

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : solidarités, santé et famille

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 5 avril 2005, page 3442

Réponse publiée le : 18 octobre 2005, page 9796