



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 62473

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre des solidarités, de la santé et de la famille sur le problème de l'irradiation des aliments en France. Méconnue des consommateurs, l'irradiation ou ionisation des aliments est un procédé de conservation sur lequel des associations entendent attirer l'attention pour en dénoncer les méfaits. Le principe de cette technique est de retarder le mûrissement des fruits, empêcher des légumes de germer et tuer les bactéries des aliments pour en éliminer les agents pathogènes, tels que *Listeria* et salmonelles. Ce qui se fait selon deux méthodes, par rayons gamma (au cobalt 60) ou par électrons accélérés (rayonnement bêta). Le problème est que cela entraîne une perte des vitamines de l'aliment qui arrive dans l'assiette du consommateur avec une valeur nutritive nulle. De plus, certaines molécules produites par l'irradiation des aliments contenant des matières grasses (les 2-alkylcyclobutanomes) détruisent les cellules et les gènes, et favorisent le cancer du côlon chez le rat. Les scientifiques ont réclamé la poursuite des recherches. En conséquence, il lui demande s'il envisage de prendre les mesures nécessaires en matière de sécurité alimentaire face à la prolifération du procédé d'ionisation des aliments en France afin de minimiser les risques alimentaires.

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) 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. Cette liste de denrées, limitative, n'a pas évolué depuis 2002. Certaines molécules pouvant être altérées par le traitement ionisant, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a été saisie pour évaluer les enjeux sanitaires. Elle a rendu, en avril 2002, 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... Par ailleurs, il est prévu que si des éléments précis attestent que l'ionisation de certaines denrées présentent un danger pour la santé humaine bien que le procédé 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.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 62473

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : solidarités, santé et famille

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 12 avril 2005, page 3676

Réponse publiée le : 18 octobre 2005, page 9796