



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 76174

Texte de la question

M. Daniel Prévost attire l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités sur l'irradiation des aliments et la commercialisation d'aliments irradiés en France. Certaines associations dénoncent la carence des pouvoirs publics français, autorisant l'irradiation d'un grand nombre de denrées alimentaires et ne contrôlant que de façon légère le respect de la législation sur l'irradiation des aliments. Par là, les décideurs publics manqueraient à leur mission de protection de la santé publique, de l'environnement et des droits des consommateurs. Ainsi, au vu de la situation, il le remercie des éléments de réponse qu'il pourra fournir pour rassurer une partie de la population en contrôlant, d'une part, la procédure de radiation et en communiquant, d'autre part, sur les risques éventuels pour le consommateur.

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 encadré 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. Cet arrêté a été pris sur la base d'un avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Cette liste de denrées comprend 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 sur celui de denrées 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. Daniel Prévost](#)

Circonscription : Ille-et-Vilaine (6^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 76174

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et solidarités

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 18 octobre 2005, page 9676

Réponse publiée le : 17 janvier 2006, page 587