



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

aluminium

Question écrite n° 12051

## Texte de la question

Mme Dominique Nachury appelle l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur l'aluminium, un des métaux lourds, dangereux pour notre santé et pourtant présent dans beaucoup d'aliments et autres produits de consommation courante. En effet, les produits aluminiques utilisés notamment pour le traitement de l'eau, de produits pharmaceutiques, de cosmétiques, d'ustensiles et matériaux d'emballage de produits alimentaires et principalement dans la fabrication d'additifs alimentaires pour améliorer la conservation, la texture et la couleur, sont mis sur le marché qu'avec l'aval des Autorités sanitaires qui définissent une dose journalière admissible calculée à partir d'un schéma moyen de consommation. Or cette dose est bien souvent dépassée puisqu'il s'agit d'une moyenne. Par ailleurs beaucoup de consommateurs ont des tendances monophagiques, augmentant ainsi la dose toxique absorbée. Et si plusieurs types d'additifs sont absorbés au cours d'un même repas, certains peuvent devenir beaucoup plus actifs et toxiques par une simple association de molécules. Selon l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), certains consommateurs peuvent absorber 2,3 mg/kg par semaine, soit plus de 2 fois la dose tolérable par l'être humain et souligne que cette dose est déjà dépassée dans une proportion significative de la population européenne. En 2003, l'InVS (Institut de veille sanitaire), publiait un rapport spécifiant que de nombreuses études montrent que l'aluminium peut être toxique pour les plantes, les animaux et l'homme. Après absorption, l'aluminium se répartit dans les tissus chez les animaux et chez l'homme et s'accumule dans certains d'entre eux, en particulier dans les os. L'aluminium peut pénétrer dans le cerveau, ou encore atteindre le placenta et le fœtus. Les composés contenant de l'aluminium peuvent affecter le système reproducteur mâle. Ils sont encore embryotoxiques. L'aluminium peut persister pendant très longtemps dans divers organes et tissus avant qu'il ne soit excrété dans l'urine. L'aluminium présente aussi une neurotoxicité pouvant entraîner la maladie d'Alzheimer (on retrouve notamment une présence plus importante d'aluminium dans le cerveau de ces malades) ainsi que d'autres maladies neurodégénératives comme la maladie de Parkinson. Par conséquent, au vu de ces éléments, elle lui demande si elle est en mesure de faire un point précis concernant la recherche sur les conséquences sanitaires de l'utilisation de ce métal et les mesures susceptibles d'être engagées, conduisant à la mise en place d'une réglementation plus précise, puisqu'il n'existe que des taux conseillés et souvent dépassés, y compris dans l'alimentation.

## Texte de la réponse

L'aluminium est l'un des éléments métalliques les plus abondants dans notre environnement et il peut être naturellement présent dans bon nombre d'aliments que nous consommons. L'aluminium est aussi utilisé dans l'industrie agro-alimentaire notamment en tant qu'additifs (E559, E 173 par exemple) et pour l'emballage des denrées dans les barquettes et les boîtes. En 2003, une évaluation des risques menée conjointement par plusieurs agences (l'agence française de sécurité sanitaire des aliments ou AFSSA, l'agence française de sécurité des produits de santé ou AFSSAPS, l'institut de veille sanitaire ou InVS) a estimé qu'aucun lien n'était établi entre l'aluminium et la maladie d'Alzheimer. En 2008, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a rendu un avis sur la sécurité de l'aluminium de source alimentaire et a déterminé une dose

hebdomadaire tolérable (DHT) de 1 mg d'aluminium par kg de poids corporel. En juin 2011, à la lumière des résultats de la deuxième étude d'alimentation totale (EA2), l'Agence nationale de sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a estimé que pour les adultes, les contributeurs majeurs de l'exposition à l'aluminium sont les boissons chaudes autres que le café (13 %) et les légumes hors pomme de terre (6 %). Chez les enfants, les contributeurs majoritaires sont les légumes (8 %), les pâtes (7 %), les pâtisseries et gâteaux (6 %), les entremets, crèmes desserts et laits gélifiés. L'ANSES a estimé à 2 % le dépassement de la DHT chez les adultes et à 1,6 % chez les enfants. La commission européenne, en 2012, a revu les conditions d'utilisation des additifs contenant de l'aluminium en modifiant réglementairement les quantités maximales autorisées pour certains additifs et en supprimant deux additifs alimentaires contenant de l'aluminium, le silicate alumino-calcique (E 556) et le silicate d'aluminium (kaolin, E 559), de la liste de tous les additifs. L'objectif est d'atteindre la DHT. La mise en place du dispositif national de biosurveillance humaine par l'InVS, dont les résultats sont prévus pour 2015, permettra de mieux appréhender les déterminants alimentaires et non alimentaires de l'imprégnation de la population française à diverses substances, dont l'aluminium.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Dominique Nachury](#)

**Circonscription :** Rhône (4<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 12051

**Rubrique :** Produits dangereux

**Ministère interrogé :** Affaires sociales et santé

**Ministère attributaire :** Affaires sociales et santé

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [27 novembre 2012](#), page 6864

**Réponse publiée au JO le :** [26 février 2013](#), page 2150