



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

acrylamide

Question écrite n° 72728

Texte de la question

M. Rudy Salles attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur les dangers liés à l'acrylamide. Ce composant chimique classé potentiellement cancérigène se forme dans les aliments riches en amidon ou en sucres lorsqu'ils sont frits à des températures de plus de 120 degrés. Depuis une dizaine d'années, l'Union européenne a mis en place des plans de surveillance et incite les industriels à réduire les teneurs en acrylamide dans leurs produits. Or la dernière enquête menée par la répression des fraudes révèle que 10 échantillons sur 174 présentent des teneurs supérieures aux valeurs indicatives fixées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Il lui demande donc les mesures qu'elle entend prendre à ce sujet.

Texte de la réponse

L'acrylamide est une substance formée lors de la cuisson à haute température de certains aliments riches en asparagine et en amidon. Ce produit dit « néo-formé » est reconnu par le centre international de recherche sur le cancer (CIRC) comme cancérigène avéré pour l'animal et possible pour l'homme. L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2002 afin d'évaluer le risque sanitaire pour le consommateur lié à la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires. Ces données ont, par la suite, été réactualisées en 2005, puis en 2011. Malgré une diminution de 14 % et de 45 %, respectivement observée chez les adultes et chez les enfants, l'exposition à l'acrylamide par voie alimentaire constitue une préoccupation de santé publique et requiert des mesures de gestion afin de les réduire. Depuis 2007, la Commission européenne s'est investie sur le sujet en établissant des plans de surveillance. L'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été chargée d'établir une synthèse des données émanant des rapports de contrôle effectués par les Etats membres. Ainsi, en 2011, la Commission européenne a mis en place des valeurs seuils pour les aliments identifiés comme étant d'importants contributeurs. En outre, au regard de l'évolution des données scientifiques disponibles, plusieurs agences sanitaires d'Etats membres (dont la France) ont saisi l'EFSA afin de procéder à une réévaluation des risques liés à l'acrylamide ingéré par voie alimentaire. Au niveau national, le PNSE3 (Plan national santé environnement) prévoit des actions visant à poursuivre l'acquisition de données sur les contaminants chimiques de l'alimentation, notamment pour les composés néoformés, ainsi qu'à réduire cette exposition en soutenant la réduction des valeurs limites réglementaires définies au niveau européen.

Données clés

Auteur : [M. Rudy Salles](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (3^e circonscription) - Union des démocrates et indépendants

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 72728

Rubrique : Produits dangereux

Ministère interrogé : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Ministère attributaire : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [20 janvier 2015](#), page 288

Réponse publiée au JO le : [3 mars 2015](#), page 1491