



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

acrylamide

Question écrite n° 72729

Texte de la question

M. Jacques Cresta attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur les risques cancérigènes suite à l'utilisation de acrylamide par les industriels dans des aliments riches en amidon ou en sucres lorsqu'ils sont cuits, comme les frites, les chips, les biscuits... En effet depuis une dizaine d'années la Commission européenne a mis en place des plans de surveillance et incité les industriels à réduire les teneurs en acrylamide dans leurs produits. Cette surveillance basée sur le volontariat avait porté ses fruits, mais les dernières enquêtes menées par la répression des fraudes révèlent que l'acrylamide est présente dans de nombreux produits. Des solutions techniques existent pour empêcher la formation de l'acrylamide, même dans les aliments les plus susceptibles d'en contenir. Encore faut-il que les industriels en aient la volonté ou l'obligation. Or le problème réside justement dans le fait qu'il n'y ait aucune obligation et encadrement légal dans l'utilisation de ce produit. Il souhaiterait connaître l'avis du Gouvernement sur l'utilisation de l'acrylamide et les moyens d'intervention afin d'éliminer les risques pour la santé induits par l'utilisation de ce produit.

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. Jacques Cresta](#)

Circonscription : Pyrénées-Orientales (1^{re} circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 72729

Rubrique : Produits dangereux

Ministère interrogé : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Ministère attributaire : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Date(s) clé(e)s

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

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