



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

acrylamide

Question écrite n° 81187

Texte de la question

M. René Rouquet interroge Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur les risques cancérigènes suite à l'utilisation de acrylamide dans des aliments industriels riches en amidon ou en sucres lorsqu'ils sont cuits. Depuis une dizaine d'années, la Commission européenne a mis en place des plans de surveillance et a incité les industriels à réduire les teneurs en acrylamide dans leurs produits (tels que les frites surgelées). Les dernières enquêtes menées par la répression des fraudes révèlent que l'acrylamide est présente dans de nombreux produits, alors qu'il existe des solutions techniques pour empêcher sa formation, même dans les aliments les plus susceptibles d'en contenir. En l'absence d'encadrement légal dans l'utilisation de l'acrylamide, il voudrait connaître l'avis du Gouvernement sur l'utilisation de l'acrylamide et sur les moyens qui permettraient de réduire 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 « néoformé » 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 réduire les expositions. 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) et l'exposition y compris chez les personnes sensibles (enfants) par la finalisation de l'étude alimentation totale (EAT) infantile (enfants de moins de 3 ans). En même temps, afin de réduire l'exposition à l'acrylamide, la France soutient la réduction des valeurs limites réglementaires définies au niveau européen.

Données clés

Auteur : [M. René Rouquet](#)

Circonscription : Val-de-Marne (9^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 81187

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 : [9 juin 2015](#), page 4223

Réponse publiée au JO le : [2 février 2016](#), page 974