



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Teneur en HAP dans les andouilles fumées

Question écrite n° 19635

Texte de la question

M. Jean-Michel Jacques attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la réglementation en vigueur à propos des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), constituants naturels du charbon et du pétrole ou provenant de la combustion de matières organiques. Les HAP principalement présents dans l'air ou l'eau, le sont également dans l'alimentation. En effet, certaines productions artisanales contiennent des doses élevées de HAP, notamment les produits fumés. Le règlement n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006, est venu fixer les teneurs maximales au niveau européen des HAP dans les produits, dans le but de protéger la santé des consommateurs. Néanmoins, selon certaines techniques ancestrales de fumage de denrées alimentaires, telles les andouilles, la teneur des HAP présents dans la peau de ce produit, est supérieure au règlement de l'Union européenne de 2006. Aussi, en conseillant aux consommateurs d'éviter de manger la peau de leurs andouilles, les producteurs peuvent continuer à produire de manière traditionnelle, comme ils l'ont toujours fait. Cependant, les producteurs s'interrogent sur la mise en place d'une méthode de fabrication respectant la réglementation en vigueur et qui ne trahirait pas leur procédé traditionnel de production. Par ailleurs, des dérogations à ce règlement ont notamment été mises en place dans douze pays de l'Union. Dans ces différents pays, est autorisée la mise sur le marché de viandes fumées et produits de viandes fumées dont les teneurs en HAP sont supérieures à la réglementation européenne, si celles-ci respectent plusieurs conditions : le processus de fumaison doit être un processus traditionnel, la mise sur le marché et la consommation sont limitées au territoire de l'État membre, la teneur en HAP doit être inférieure à une teneur limite, enfin l'État membre doit contrôler la présence des HAP dans ces produits. C'est pourquoi, il souhaiterait connaître les pistes engagées par le Gouvernement concernant l'application du règlement de l'Union européenne en la matière, qui permettraient de préserver cette tradition culinaire ancestrale, tout en garantissant la santé du consommateur et les exigences réglementaires en vigueur à ce sujet.

Texte de la réponse

Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) sont produits au cours de la combustion incomplète du bois et, de ce fait, lors de la production de la fumée utilisée pour le fumage des denrées alimentaires. Le potentiel cancérigène d'un certain nombre de HAP, pris individuellement ou en mélange, est avéré. Chez l'homme, une des sources principales d'exposition est la consommation d'aliments potentiellement contaminés en HAP, parmi lesquels se trouvent les produits fumés (viandes et poissons). Ainsi, en vue de protéger le consommateur, les teneurs maximales en HAP doivent être aussi basses que raisonnablement possible en tenant compte des bonnes pratiques de fabrication. En 2011, les données relatives aux concentrations en HAP dans les poissons et les viandes fumées recueillies au niveau européen ont montré qu'il était possible de respecter des teneurs maximales plus faibles que les normes alors en vigueur. Le même constat a été fait en France dans le cadre des plans de surveillance des teneurs en HAP mis en œuvre entre 2006 et 2008. Le règlement (CE) n° 835/2011 du 19 août 2011 est venu modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 pour réduire les teneurs maximales autorisées en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires. L'entrée en

vigueur de ce texte a été échelonnée afin de permettre aux professionnels d'adapter, le cas échéant, les techniques utilisées pour le fumage : les producteurs de viandes et de poissons fumés avaient jusqu'au 1er septembre 2014 pour se mettre en conformité. En France, la nouvelle version du guide des bonnes pratiques d'hygiène « charcuterie artisanale », validée en 2018, s'adresse spécifiquement aux petites structures mettant en œuvre des procédés de fumage artisanal. La fiche relative au fumage et à l'étuvage rappelle les mesures de maîtrise à mettre en œuvre pour recourir à un fumage en fumoir traditionnel tout en respectant les teneurs maximales en HAP définies dans le règlement (CE) n° 835/2011. En l'occurrence, des bonnes pratiques de fabrication telles que l'entretien et le nettoyage régulier des fumoirs ou la réduction de la durée d'exposition à la fumée permettent de respecter les seuils réglementaires sans altérer sensiblement les caractéristiques organoleptiques des denrées alimentaires. En outre, s'agissant des produits fumés comportant un boyau naturel comestible, tels que les andouilles, la teneur en HAP doit être évaluée sur l'ensemble du produit, donc en faisant la moyenne entre les teneurs en surface et à cœur du produit. Dans ces conditions, il n'est pas apparu nécessaire de solliciter une dérogation aux points 6 et 7 de l'article 7 du règlement (CE) n° 1881/2006, laquelle est assortie d'une contrainte forte, à savoir la limitation de la commercialisation des produits sur le territoire de l'État membre concerné. La France a ainsi préféré respecter les nouvelles teneurs maximales en HAP et offrir aux consommateurs français les mêmes garanties sanitaires que celles apportées aux produits qui sont expédiés vers d'autres États membres.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Michel Jacques](#)

Circonscription : Morbihan (6^e circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 19635

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [21 mai 2019](#), page 4582

Réponse publiée au JO le : [9 juillet 2019](#), page 6388