

Communiqué de presse

Contact: **Pauline Constant: +32 (0)2 789 24 01**
Date: **06/03/2019**
Référence: **BEUC-PR-2019-002**

Acrylamide dans nos aliments : un nouveau test montre que l'UE doit davantage protéger les consommateurs

Un nouveau test mené par différentes organisations de consommateurs en Europe montre que les consommateurs, en particulier les plus jeunes, doivent être mieux protégés contre l'acrylamide, une substance cancérogène qui se forme dans certains aliments. Pour y parvenir, [le BEUC exhorte la Commission européenne](#) à baisser les teneurs indicatives en acrylamide actuelles¹ et à les rendre contraignantes pour les fabricants.

Dix organisations de consommateurs ont testé plus de 500 denrées alimentaires connues pour contenir de l'acrylamide, telles que chips, biscuits, café et céréales pour le petit déjeuner.²

Ce sont particulièrement les biscuits et gaufrettes qui posent problème, avec un tiers des échantillons dont les teneurs en acrylamide atteignent ou dépassent les valeurs indicatives³. Ces résultats sont d'autant plus préoccupants que les enfants de moins de 3 ans consomment souvent ces produits, pour lesquels les teneurs de référence en acrylamide sont plus élevées que pour les biscuits spécialement destinés aux bébés et jeunes enfants⁴. Cependant, lorsqu'on applique les seuils plus stricts réservés aux biscuits pour bébé, près de 2 biscuits « classiques » sur 3 ne conviennent pas aux jeunes enfants.

Le BEUC demande également à la Commission européenne de fixer des teneurs indicatives pour les chips de légumes. Les tests montrent qu'en moyenne, les chips de carottes, betteraves ou encore panais – souvent perçues comme des alternatives plus saines – contiennent deux fois plus d'acrylamide que les versions à base de pomme de terre.

Monique Goyens, Directrice générale du BEUC, a commenté :

« Ce test à l'échelle européenne démontre qu'il est possible de fabriquer des chips, frites ou céréales à faible teneur en acrylamide. Mais tant que ces mesures restent volontaires, certains fabricants ne prendront pas cette question au sérieux et les consommateurs pourraient toujours être exposés à des niveaux élevés d'acrylamide. Pour forcer les fabricants à faire davantage attention à cette substance nocive, la Commission européenne doit rendre les teneurs de référence contraignantes, comme nous l'avons répété maintes fois. »

« Beaucoup de parents donnent à leurs jeunes enfants des biscuits ou gaufres qui sont en priorité destinés à des enfants plus âgés ou des adultes. La Commission devrait donc



proposer d'abaisser le seuil de référence d'acrylamide des biscuits « classiques » au niveau de celui des biscuits pour bébés. Cela permettrait de protéger de manière efficace les jeunes enfants, qui sont plus vulnérables aux effets de l'acrylamide en raison de leur faible poids corporel. »

« Ce test révèle également que les chips de légumes ne sont pas aussi saines qu'elles en ont l'air. En attendant de fixer des limites obligatoires, la Commission devrait au minimum établir des seuils indicatifs d'acrylamide pour ces en-cas populaires afin de forcer les fabricants à minimiser la présence de cette substance toxique. »

Contexte :

L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement lorsqu'un aliment riche en amidon, comme les pommes de terre ou les céréales, est cuit, frit ou rôti à plus de 120°C. Sur base de tests en laboratoire qui ont démontré un lien entre l'acrylamide et le cancer chez les animaux, des scientifiques ont conclu que cette substance augmentait les risques de cancer chez les consommateurs, tous âges confondus. En 2015, l'EFSA a conclu que [l'acrylamide dans l'alimentation était un problème de santé publique](#).

L'exposition des consommateurs à l'acrylamide passe par la consommation d'aliments industriels (tels que chips, pain, biscuits, café) mais aussi par les aliments fait maison (par exemple, lorsque l'on cuit des frites à plus de 175°C ou l'on laisser griller une tranche de pain trop longtemps).

Le règlement européen sur l'acrylamide est entré en application en avril 2018. Les fabricants de l'agro-alimentaire, les chaînes de restauration rapide et les restaurants doivent s'assurer que les niveaux d'acrylamide présents dans leurs produits restent inférieurs aux seuils indicatifs fixés dans la loi. Par exemple, les techniques permettant de réduire l'acrylamide dans les produits à base de pomme de terre consistent à utiliser des variétés de pomme de terre qui favorisent moins la formation d'acrylamide, les stocker correctement, et les faire frire à une température basse.

Plus d'informations :

- [Lettre du BEUC à la Commission européenne](#)
- [Communiqué de presse du BEUC, "EU takes first step towards less acrylamide in food", juillet 2017](#)

1. [Règlement \(UE\) 2017/2158](#) de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

2. Les membres du BEUC impliqués dans ce test sont [Altroconsumo](#) (Italie), Consumentenbond (Pays-Bas), DECO (Portugal), Forbrugerrådet Tænk (Danemark), Forbrukerrådet (Norvège), OCU (Espagne), Stiftung Warentest (Allemagne), [Test Achats/Test Aankoop](#) (Belgique), UFC-Que Choisir (France), and Zveza Potrošnikov Slovenije (Slovénie). Au total, 532 produits ont été testés en automne 2018.

3. Les résultats complets sont détaillés dans l'annexe de notre [lettre](#) à la Commission européenne.

4. Les denrées alimentaires, y compris les biscuits, fabriquées spécialement à destination des nourrissons et jeunes enfants de moins de 3 ans sont soumises à des exigences de composition et d'étiquetage établies dans la législation.

FIN

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communiqués, merci de nous contacter.

