

Maisons-Alfort, le 30 août 2005

LA DIRECTRICE GENERALE

NOTE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'appui scientifique et technique relatif aux teneurs en acides gras *trans* et saturés d'une huile destinée à être utilisée comme huile de cuisson et comme ingrédient dans diverses denrées alimentaires, évaluée au titre du règlement (CE) n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients

Par courrier reçu le 4 juillet 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 28 juin 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'appui scientifique et technique relatif aux teneurs en acides gras *trans* et saturés d'une huile destinée à être utilisée comme huile de cuisson et comme ingrédient dans diverses denrées alimentaires, évaluée au titre du règlement (CE) n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients.

Cette huile est composée de monoacylglycérols (5 % au maximum), de triacylglycérols (20 % au maximum) et de diacylglycérols (au moins 80 %), dont 70 % de 1,3-diacylglycérols et 30 % de 1,2 et 2,3-diacylglycérols ; les principaux acides gras sont l'acide oléique (20 à 65 % des acides gras), l'acide linoléique (15 à 65 %), l'acide alpha-linolénique (moins de 15 %) et les acides palmitique et stéarique (moins de 10 %).

L'Afssa a rendu un premier avis le 13 mars 2003 portant sur une demande d'évaluation du rapport d'évaluation initiale élaboré par les autorités néerlandaises sur cette huile (saisine 2002-SA-0180). Dans ses conclusions, elle estimait que :

- « l'innocuité du produit est bien démontrée dans des conditions d'apport où les 1,3-diacylglycérols ne constituent pas la seule forme glycéridique apportée par l'alimentation (rapport 7/3 entre les 1,3-diacylglycérols et les 1,2 et 2,3-diacylglycérols, rapport d'environ 9/1 entre les diacylglycérols et les triacylglycérols) et sur une durée limitée inférieure à 3 mois chez l'homme adulte » ;
- « l'absence d'effet défavorable au-delà de 3 mois (avec la même composition glycéridique) est insuffisamment démontrée en l'état actuel du dossier, en particulier en ce qui concerne le statut des vitamines liposolubles et des microconstituants alimentaires lipophiles » ;
- « les données obtenues chez l'adulte sont à confirmer chez l'enfant, le pétitionnaire ne fournissant qu'une seule étude non contrôlée, non publiée, chez 13 enfants pendant 5 mois » ;
- en l'état du dossier, « les informations portant sur l'élaboration du produit doivent être complétées, avant de pouvoir évaluer ce produit de façon définitive : nature brute ou raffinée des huiles-sources, nature des agents utilisés pour l'hydrolyse des triglycérides-sources, nature du milieu de l'hydrolyse, nature du milieu anhydre dans lequel est placée la lipase, justificatifs de l'absence de lavage et de neutralisation chimique sur le produit fini, nature des analyses et résultats obtenus permettant de démontrer l'absence, dans le produit, de résidu du support de la lipase et de la lipase elle-même ».

Des compléments d'information ont été reçus suite à cet avis. L'Afssa a rendu une note le 12 septembre 2003 (saisine 2003-SA-0289). Dans ses conclusions, elle estimait que la majorité des compléments d'information demandés dans son avis du 13 mars 2003 n'avait pas été fournie par le pétitionnaire et qu'il manquait les éléments suivants :

- la démonstration de l'absence d'effet défavorable au-delà de 3 mois chez l'adulte (avec la même composition glycéridique), en ce qui concerne le statut des vitamines liposolubles et des microconstituants alimentaires lipophiles ;

- la confirmation chez l'enfant des données obtenues chez l'adulte, le pétitionnaire ne fournissant qu'une seule étude non contrôlée, non publiée, chez 13 enfants pendant 5 mois ;
- des précisions en ce qui concerne l'élaboration du produit. Il convenait en effet de préciser, d'une part, si le fait que, selon le pétitionnaire, aucun agent externe n'est ajouté au milieu d'hydrolyse signifie que le milieu d'hydrolyse n'est constitué que par les huiles sources et, d'autre part, si les étapes finales de raffinage prennent place après le passage sur la colonne lipase-résine ;
- des précisions dans la démonstration de la stabilité oxydative du produit (résultats différents fournis par le pétitionnaire pour les mêmes dates d'analyse et les mêmes numéros d'échantillon ; absence de répétition nécessaire pour effectuer des tests statistiques ; absence de similitude entre les huiles sources du produit et le mélange huile d'olive/huile de colza).

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a rendu un avis sur cette huile en date du 2 décembre 2004. Dans son évaluation, l'AESA a tenu compte des remarques formulées par les Etats-membres. Elle conclut que la consommation de cette huile ne présente pas de risque pour la santé, mais relève toutefois que, sur le plan nutritionnel, la teneur en acides gras *trans*, de l'ordre de 2,8 % des acides gras totaux, est plus élevée que celle des huiles alimentaires en général et devrait être réduite.

La Commission européenne vient de soumettre aux Etats-membres un projet de décision visant à autoriser la mise sur le marché de cette huile végétale. Elle estime qu'il est possible de s'affranchir de la recommandation de l'AESA concernant les acides gras *trans*, en se fondant sur les directives du *Codex alimentarius* qui les assimilent à des acides gras saturés. En conséquence, la Commission recommande de raisonner sur la teneur totale en acides gras *trans* et saturés, celle-ci étant alors voisine de celle des huiles conventionnelles.

La demande porte précisément sur le bien-fondé de ce raisonnement.

Après consultation d'experts du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine », l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que l'Afssa a rendu un rapport en date du 4 avril 2005 intitulé « Risques et bénéfices pour la santé des acides gras *trans* apportés par les aliments – Recommandations » ; que, dans ses recommandations en terme d'étiquetage, le rapport propose de mentionner la teneur en acides gras *trans* distinctement de celle en acides gras saturés ; que ces propositions résultent de l'examen des données scientifiques actuellement disponibles, à savoir que l'effet des acides gras *trans* sur l'augmentation du risque cardiovasculaire est plus prononcé que celui des acides gras saturés ; que ce risque augmente significativement pour un apport en acides gras *trans* au moins égal à 2 % de l'apport énergétique total (AET) ;

Considérant que la teneur en acides gras *trans* de l'huile est de 2,8 % des acides gras totaux ; que le rapport de l'Afssa du 4 avril 2005 recommande, pour le cas des huiles ayant une teneur dépassant le seuil de 1 % d'acides gras *trans* à ce jour, que cette teneur soit abaissée à une valeur égale ou inférieure à 1 % des acides gras totaux ; qu'en conséquence, la teneur en acides gras *trans* de l'huile est trop élevée ;

Considérant que l'avis de l'Afssa du 13 mars 2003 précisait que la consommation totale de l'huile en France, compte tenu des données disponibles, serait inférieure à 0,5 g/kg de poids corporel/jour, niveau de consommation induisant un apport supplémentaire d'acides gras *trans* de 0,4 % de l'AET pour un individu de 65 kg et un AET de 2000 kcal/j ; que cet apport supplémentaire en acides gras *trans* serait en contradiction avec la recommandation du rapport de l'Afssa du 4 avril 2005 de diminuer simultanément la consommation des produits forts contributeurs d'acides gras *trans* et les teneurs en acides gras *trans* de ces mêmes produits, dans le but de permettre une diminution de l'apport quotidien en acides gras *trans* totaux de l'ordre de 0,15 à 0,2% de l'AET ;

L'Afssa estime finalement que les données scientifiques disponibles ne soutiennent pas la démarche proposée de raisonner sur la teneur totale en acides gras *trans* et saturés. Elle

ajoute qu'au regard du risque cardiovasculaire associé à une forte consommation d'acides gras *trans*, la teneur de l'huile en ces acides gras doit, selon elle, être diminuée.

Par ailleurs, dans son avis du 2 décembre 2004, l'AESA a évalué la question des effets néfastes potentiels de la consommation de cette huile dans des groupes de population sensibles, notamment les enfants. Elle relève l'absence de tels effets dans le cadre d'une alimentation normale mais précise qu'aucune étude n'a été réalisée dans certaines populations particulières (nourrissons, enfants, femmes enceintes et allaitantes). Au final, elle note que le pétitionnaire n'a pas l'intention d'utiliser cette huile dans les préparations pour nourrissons et de suite.

Cependant, l'Afssa rappelle que le produit est destiné à être utilisé comme ingrédient dans divers produits alimentaires : matières grasses à tartiner, margarines, assaisonnements, mayonnaises, produits de panification industrielle, yaourts, etc. et que ces produits sont susceptibles d'être consommés par les enfants. En outre, selon le rapport de l'Afssa du 4 avril 2005, les produits de panification industrielle représentent des contributeurs importants d'acides gras *trans* chez les enfants en France, notamment les garçons de 3 à 14 ans. Dans cette population, leur contribution à la consommation totale d'acides gras *trans* est pratiquement le double de celle rencontrée chez l'adulte.

Par conséquent, l'Afssa souligne que, conformément aux compléments d'information demandés dans sa note du 12 septembre 2003 et au regard de son rapport du 4 avril 2005, l'innocuité de la consommation de cette huile par les enfants doit être confirmée en raison notamment de sa teneur élevée en acide gras *trans* et de son incorporation dans des produits dont les enfants sont de forts consommateurs.

Pascale BRIAND