



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

corps gras

Question écrite n° 475

Texte de la question

Mme Marie-Jo Zimmermann attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur le fait que, sous la précédente législature, elle avait posé à son prédécesseur une question écrite qui fut publiée au Journal Officiel du 14 janvier 2002. Or, bien que le délai réglementaire de deux mois eût été écoulé, elle n'avait toujours pas obtenu de réponse à la fin de la législature. Elle lui renouvelle donc cette question qui évoquait l'importante région productrice de colza qu'est la Lorraine. Or, la consommation d'huile de colza pour la friture est pénalisée en France par une réglementation inadaptée. En effet, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a reconnu que l'huile de colza contient une proportion importante d'acide alpha-linolénique oméga 3, acide gras essentiel qui contribue à réduire de plus de 50 % les risques de mortalité ou d'accidents cardiaques graves. Les conclusions de l'AFSSA sont confirmées par la Communauté européenne ainsi qu'aux Etats-Unis par le National Institute of Health. Une utilisation massive d'huile et de margarine à base d'huile de colza en Finlande s'est d'ailleurs montrée très efficace au cours des vingt dernières années puisque la mortalité par crise cardiaque a quasiment été divisée par deux. Il conviendrait donc de multiplier les efforts pour développer la consommation du colza préférentiellement aux autres huiles, y compris l'huile d'olive qui bien que présentant des aspects très positifs, a malgré tout un bilan global moins satisfaisant du point de vue médical. Or le décret n° 97-298 du 27 mars 1997 a été pris afin de réduire la consommation d'huile de soja qui est d'une mauvaise tenue à la friture. Le critère retenu est une teneur maximale de 2 % en oméga 3 pour un usage en friture. Cette mesure tout à fait justifiée pour l'huile de soja s'applique malheureusement à toutes les huiles y compris à l'huile de colza, laquelle est pourtant très stable à la cuisson. La France est le seul pays au monde où une mesure réglementaire restreint l'utilisation de l'huile de colza alors même qu'il faudrait développer son utilisation. La communauté scientifique souhaite une modification du décret afin de ne pas faire peser sur l'huile de colza une réglementation qui visait à l'époque l'huile de soja dont les caractéristiques sont tout à fait différentes. Elle souhaiterait donc savoir si on ne pourrait pas compléter le décret du 27 mars 1997 par une disposition réservant la limitation de la teneur en oméga 3 au cas des huiles qui se dégradent à la cuisson, ce qui exclurait l'huile de colza. - Question transmise à M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation.

Texte de la réponse

Le décret du 12 février 1973 modifiant le décret du 11 mars 1908 relatif aux huiles et graisses comestibles prévoit, dans son article 3 paragraphe IV, que la dénomination des huiles soit immédiatement suivie de la mention : « huile végétale pour friture et assaisonnement », si la teneur en acide linoléique ne dépasse pas 2 %. Dans le cas contraire, la mention : « huile végétale pour assaisonnement » doit être indiquée. Ces dispositions ont été prises sur la base d'un avis rendu par le conseil supérieur d'hygiène publique français en raison de l'incidence de la teneur en acide linoléique, et de façon générale en acides gras polyinsaturés, sur la stabilité des huiles à la cuisson en friture profonde. L'huile de colza, qui contient 9 % d'acide linoléique, doit donc être commercialisée en tant qu'huile d'assaisonnement, indépendamment du fait qu'elle présente un réel intérêt nutritionnel. Si de nouvelles données scientifiques démontraient la stabilité d'une huile de colza à la

cuisson, les dispositions réglementaires pourraient être modifiées. Cependant, ces données devraient préalablement être examinées par l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), afin qu'elle se prononce sur l'innocuité de l'utilisation de cette huile en tant qu'huile de friture. Des conclusions favorables de l'AFSSA pourraient alors ouvrir la voie à une modification du décret du 12 février 1973.

Données clés

Auteur : [Mme Marie-Jo Zimmermann](#)

Circonscription : Moselle (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 475

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 15 juillet 2002, page 2617

Réponse publiée le : 23 septembre 2002, page 3258