



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 96497

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre délégué à l'industrie sur les laits fermentés probiotiques, censés améliorer le transit intestinal des consommateurs, ce qu'aucune étude scientifique ne prouve de façon notable. Ils sont même déconseillés aux personnes immuno-déprimées et aux nouveau-nés à cause d'un effet pro-inflammatoire. En outre, la composition nutritionnelle de ces laits fermentés probiotiques en flacons n'est pas à la hauteur de leur prix de vente. Ils sont fabriqués à base de lait et d'eau, beaucoup plus dilués qu'un yaourt, leur teneur en protéines et surtout en calcium étant donc de loin inférieure. Les ferments lactiques utilisés ayant un goût très désagréable, les fabricants sont obligés d'y ajouter beaucoup de sucre pour le masquer (deux morceaux de sucre par flacon). On est donc loin du modèle d'équilibre alimentaire. En conséquence, il lui demande si le Gouvernement envisage de recommander la prudence aux industriels fabriquant ces produits dont les bienfaits ne sont pas scientifiquement prouvés, et les effets pervers potentiels. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

Certains industriels de l'agroalimentaire valorisent leurs produits en ajoutant des ingrédients à visée nutritionnelle ou physiologique. C'est ainsi le cas de certains micro-organismes auxquels sont associées des allégations de santé. En application du droit alimentaire, il appartient aux opérateurs de garantir que les produits qu'ils commercialisent ne présentent pas de risque pour le consommateur et sont conformes aux dispositions en vigueur. Dans le cadre de ses missions relatives à la sécurité et à la loyauté, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'attache à vérifier a posteriori la conformité des produits. Ainsi, en application des articles L. 121-1 et L. 121-2 du code de la consommation, la DGCCRF exige des opérateurs qu'ils justifient la véracité des allégations qu'ils emploient en transmettant tous les éléments disponibles démontrant leur bien-fondé. La DGCCRF peut alors être amenée à saisir l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) afin qu'elle se prononce sur la pertinence scientifique des justificatifs fournis. Sur la base des avis de l'agence, la DGCCRF engage, le cas échéant, les suites adaptées. L'AFSSA s'est prononcée à plusieurs reprises sur l'emploi de probiotiques dans l'alimentation générale mais aussi dans l'alimentation infantile, en particulier dans deux rapports de novembre 2003 et de février 2005 disponibles sur internet. Il y est rappelé la nécessité de fonder l'utilisation des souches bactériennes sur des études fiables. L'AFSSA effectue également une revue des effets potentiels des probiotiques sur l'organisme et reconnaît que certains d'entre eux peuvent accélérer le transit chez des sujets sains, sans que cela garantisse un effet chez les personnes présentant un transit ralenti. S'agissant de la sécurité d'emploi des probiotiques, l'AFSSA indique qu'au-delà du respect des critères d'innocuité qu'elle recommande, les probiotiques doivent être déconseillés chez les personnes présentant des déficiences du système immunitaire, notamment les prématurés. Ces populations à risque doivent donc faire l'objet d'une attention particulière de la part de l'encadrement médical. Par ailleurs, les autorités françaises ont largement soutenu l'initiative de la Commission européenne visant à réglementer la communication touchant à la santé. Le règlement (CE) n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé vient d'être publié au Journal officiel de

l'Union européenne (JOUE du 18 janvier 2007 L. 12/3). Ce texte vise à permettre l'évaluation a priori de ce type de message, en instituant un système de liste positive d'allégations nutritionnelles et de santé admises. En outre, ce texte prévoit de définir des profils nutritionnels que les denrées alimentaires devront respecter avant de donner lieu à des telles allégations. Ce dispositif permettra de garantir la loyauté des allégations tant sur leur fondement scientifique que sur la composition nutritionnelle des produits qui les portent.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 96497

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : industrie

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 juin 2006, page 6112

Réponse publiée le : 3 avril 2007, page 3326