ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Information du consommateur sur la présence d'hexane dans les aliments

Question écrite n° 1634

Texte de la question

M. Karl Olive interroge Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur la présence préoccupante d'hexane dans divers produits alimentaires. Ce solvant d'origine pétrochimique, utilisé dans la fabrication d'aliments tels que le lait infantile, la margarine et certaines huiles, est reconnu pour sa nocivité et son implication dans le développement de certaines maladies. Malgré sa présence dans ces produits, l'hexane n'est pas mentionné sur les étiquettes en raison de sa faible concentration, soulevant des questions sur la transparence et la protection des consommateurs. Par ailleurs, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a récemment encouragé une réévaluation de la sécurité de l'hexane, en raison des risques potentiels pour la santé publique. Il souhaite connaître les recommandations actuelles du ministère concernant l'utilisation de l'hexane dans les produits alimentaires ainsi que la position de la France vis-à-vis des autorités européennes, afin d'envisager un renforcement de la réglementation relative à ce solvant.

Texte de la réponse

L'hexane est un solvant organique provenant de la distillation du pétrole ou du gaz naturel. Il est utilisé pour la production de caoutchouc synthétique, dans des produits pharmaceutiques, ainsi que pour la formulation de divers produits, tels que des colles, peintures et encres d'imprimerie. Dans l'industrie alimentaire, l'hexane est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique pour l'extraction d'huiles végétales. L'utilisation de l'hexane à cette fin est encadrée par la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires et de leurs ingrédients. En l'espèce, l'hexane peut être utilisée uniquement pour les utilisations suivantes, et chacune de ces utilisations est assortie d'une limite maximale de résidus (LMR) autorisée dans les denrées alimentaires ou les ingrédients extraits : - production ou fractionnement de graisses d'huile et production de beurre de cacao [LMR : 1 milligramme par kilo (mg/kg) dans la graisse, l'huile ou le beurre de cacao] ; - préparation de produits à base de protéines et de farines dégraissées (LMR : 10 mg/kg dans la denrée alimentaire contenant le produit à base de protéines dégraissées et les farines dégraissées ; 30 mg/kg dans les produits dégraissés de soja, tels que vendus au consommateur final) ; - préparation de germes de céréales dégraissées (LMR : 5 mg/kg dans les germes de céréales dégraissées). Indépendamment de ce règlement, il revient au professionnel de maîtriser les risques sanitaires relatifs aux denrées alimentaires qu'il met sur le marché. Cette obligation et cette responsabilité première est rappelée dans la règlementation européenne dite du « Paquet Hygiène » : « la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire » [article 1er, règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires], et « Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse » [article 14, règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire]. En 2013, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) avait établi une valeur toxicologique de référence (VTR) pour l'exposition à l'hexane par inhalation. À l'heure actuelle, ni l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ni l'Anses ne disposent de VTR pour l'exposition à l'hexane par voie orale. Le 4 septembre 2024, l'EFSA a publié un rapport technique concluant à la nécessité de mettre à jour l'évaluation concernant la sécurité de l'utilisation de l'hexane en tant que solvant d'extraction pour la production de denrées alimentaires. Dans ces conditions, et

dans un objectif de maintien d'un niveau élevé de protection de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments, la France soutiendra une saisine de l'EFSA par la Commission, afin de réévaluer l'hexane utilisé en tant qu'auxiliaire technologique dans la production de denrées alimentaires, de façon, si nécessaire, à revoir son utilisation telle qu'elle est actuellement prévue par la directive 2009/32/CE. Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit règlement « INCO ») fixe les règles relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et l'information des consommateurs. Ce règlement prévoit, parmi les mentions obligatoires, l'information du consommateur sur les ingrédients mis en œuvre dans la fabrication des denrées alimentaires sous la forme d'une liste des ingrédients. Les solvants d'extraction, en tant que substances non consommées comme ingrédient alimentaire en soi, utilisées dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, sont des auxiliaires technologiques. Ils ne sont pas considérés comme des ingrédients alimentaires. En l'état de la réglementation communautaire, les éventuels résidus liés à l'emploi de ces auxiliaires technologiques dans le processus de fabrication ne font pas l'objet d'une information du consommateur final. Cependant, le règlement 1333/2008 sur les additifs alimentaires pose une double condition préalable à l'utilisation d'un auxiliaire technologique : l'absence tant de risque sanitaire, qui au cas d'espèce sera réévalué au vu du rapport de l'EFSA publié le 4 septembre 2024, que d'effets technologiques persistant sur le produit fini qui seraient liés à la présence de résidus de ces auxiliaires technologiques.

Données clés

Auteur : M. Karl Olive
Circonscription : Yvelines (12e circonscription) - Ensemble pour la République
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 1634
Rubrique : Consommation
Ministère interrogé : Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt
Ministère attributaire : Agriculture, souveraineté alimentaire

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 5 novembre 2024, page 5782
Réponse publiée au JO le : 11 février 2025, page 769