



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Transparence sur l'utilisation de l'hexane dans les huiles alimentaires

Question écrite n° 17727

Texte de la question

Mme Christelle D'Intorni appelle l'attention de M. le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle, énergétique et numérique sur l'utilisation de l'hexane comme solvant d'extraction dans l'industrie agroalimentaire et sur l'information dont disposent les consommateurs concernant les procédés de fabrication des huiles et des matières grasses. L'hexane est notamment utilisé dans l'industrie pour extraire les huiles à partir de certaines graines et matières premières. Son utilisation est encadrée par la réglementation européenne, qui fixe notamment des limites maximales de résidus dans les produits alimentaires. Pour les huiles, les graisses et le beurre de cacao, cette limite est actuellement fixée à 1 mg/kg. Toutefois, l'hexane utilisé à des fins d'extraction fait aujourd'hui l'objet d'une réévaluation au niveau européen, l'Autorité européenne de sécurité des aliments ayant estimé qu'une nouvelle évaluation de sa sécurité était nécessaire au regard notamment des données disponibles sur ses usages, ses résidus et ses propriétés toxicologiques. Dans ce contexte, plusieurs consommateurs et professionnels s'interrogent sur le niveau d'information dont ils disposent au moment de l'achat. En effet, le procédé d'extraction utilisé pour obtenir une huile, notamment lorsqu'un solvant est employé au cours de sa fabrication, ne permet pas nécessairement au consommateur de distinguer clairement les produits obtenus par pression mécanique de ceux ayant recours à un procédé d'extraction par solvant. Cette absence de lisibilité peut être regrettable pour les consommateurs qui souhaitent faire des choix éclairés en fonction du mode de fabrication des produits qu'ils achètent. Elle soulève également la question de la transparence sur l'utilisation de substances utilisées au cours des procédés de fabrication mais qui ne figurent pas nécessairement parmi les ingrédients déclarés sur l'étiquetage final. Alors que l'évaluation scientifique de l'hexane est actuellement réexaminée au niveau européen, il apparaît opportun de s'interroger sur l'information délivrée aux consommateurs et sur la possibilité de mieux distinguer les huiles obtenues exclusivement par des procédés mécaniques de celles dont l'extraction a fait intervenir un solvant. En conséquence, elle souhaite connaître la position du Gouvernement sur la transparence des procédés d'extraction utilisés dans la fabrication des huiles alimentaires et savoir s'il envisage de soutenir, au niveau national ou européen, une évolution des règles d'étiquetage permettant d'informer clairement les consommateurs lorsqu'un solvant tel que l'hexane a été utilisé au cours du processus de fabrication. Elle lui demande également s'il entend soutenir une réévaluation régulière des substances utilisées dans l'industrie agroalimentaire et, le cas échéant, étudier les conditions dans lesquelles des procédés d'extraction alternatifs pourraient être davantage encouragés.

Données clés

Auteur : [Mme Christelle D'Intorni](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (5^e circonscription) - Union des droites pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17727

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Économie, finances, souveraineté industrielle, énergétique et numérique](#)

Ministère attributaire : [Économie, finances, souveraineté industrielle, énergétique et numérique](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [18 août 2026](#), page 7548