

Maisons-Alfort, le 15 mai 2002

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation du rôle nutritionnel d'un lait de consommation courante enrichi en huile de poisson

Saisine n° 2000-SA-0052

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) a été saisi le 15 mars 2000 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relative à l'évaluation du rôle nutritionnel d'un lait de consommation courante enrichi en huile de poisson.

Après consultation du groupe de travail mixte « valeur nutritionnelle et nouveaux aliments » du CSHPF et « substances nutritives » de la Commission interministérielle d'étude de produits destinés à une alimentation particulière (CEDAP) le 25 avril 2000, de la section de l'alimentation et de la nutrition du CSHPF le 21 juin 2000, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a rendu un premier avis le 11 juillet 2000 comportant une demande d'informations complémentaires. Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Nutrition humaine » le 15 novembre 2000, l'Afssa a rendu un deuxième avis le 17 janvier 2001.

Cet avis mentionnait une demande de compléments d'informations portant en particulier sur :

- les conditions de conservation du produit ;
- les conditions d'emploi notamment en cas de chauffage ;
- la justification de la dose préconisée de 650 mg/j.

Par courrier en date du 21 novembre 2001, le pétitionnaire a fourni les informations demandées.

Après consultation du CES « Nutrition humaine » le 19 février 2002, l'Afssa a rendu l'avis suivant :

Considérant que le produit est un lait de consommation courante enrichi en huile de poisson contenant des acides gras polyinsaturés de la série n-3 à longue chaîne (acides gras oméga 3) : acide eicosapentaénoïque (EPA : 12%) et acide docosahexaénoïque (DHA : 18%) ; qu'il revendique l'allégation « contribue au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire » ;

Considérant que le pétitionnaire a apporté des précisions sur l'addition d'antioxydants (extraits de romarin, tocophérols et vitamine C sous forme de palmitate d'ascorbyle) ; que ces antioxydants ont été ajoutés pour la conservation du produit et la protection des acides gras oméga 3 ; qu'au vu des résultats de tests de cuisson (lait à dates limite

d'utilisation optimale différentes et porté à ébullition), il apparaît que le chauffage ne détruit pas ces acides gras (à l'exception d'une diminution de 7 % lors de la préparation d'un flan à 220 °C pendant 25 min) ;

Considérant cependant que la dose journalière conseillée de 650 mg d'EPA et de DHA, d'après un colloque tenu aux Etats-Unis en 1999, ne fait pas l'objet d'un consensus ; qu'un groupe de travail *ad hoc* mis en place au sein de l'Afssa réfléchit actuellement sur la question ; que de plus, l'information au public telle qu'elle apparaît sur l'étiquette du produit ignore le cumul possible entre les acides gras oméga 3 apportés par ce lait et ceux contenus dans le reste de l'alimentation (certaines huiles végétales, poissons,...),

L'Afssa estime que le pétitionnaire a fourni les informations demandées quant aux conditions de conservation et d'emploi du produit, notamment en cas de chauffage. Elle souligne cependant qu'en l'état actuel des connaissances, le niveau de consommation recommandé par le pétitionnaire de 650 mg d'EPA et de DHA par jour n'a pas de justification scientifique.

Martin HIRSCH