

Maisons-Alfort, le 15 mai 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'emploi de calcium dans des biscottes destinées à « la femme »

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 10 octobre 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 octobre 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation concernant l'emploi de calcium dans des biscottes destinées à « la femme ».

La demande concerne l'intérêt nutritionnel et la sécurité d'emploi liés à l'adjonction de calcium dans des biscottes restaurées en vitamines E, B₁, B₂, B₆, B₉, en magnésium et en fer. Le niveau d'enrichissement en calcium proposé est de 45 % des apports journaliers recommandés (AJR) pour 100 g ou 12,5 % des AJR pour 100 kcal. Le niveau de consommation quotidienne indiqué par le pétitionnaire est de 1 à 3 portions de 4 biscottes. Ces biscottes sont présentées comme « plus particulièrement adaptées aux besoins des femmes, notamment les adolescentes et les femmes en période de post-ménopause, pour qui les apports quotidiens en calcium sont généralement nettement insuffisants ».

Il convient de rappeler que cette demande constitue un complément d'information à une saisine ayant donné lieu, le 26 novembre 2004, à un avis de l'Afssa. Les conclusions de l'avis étaient les suivantes :

« L'Afssa estime que l'enrichissement des biscottes en calcium à un niveau d'enrichissement de 45 % des AJR pour 100 g peut présenter un intérêt nutritionnel pour les pré-adolescentes, les adolescentes et les femmes ménopausées (au delà de 50 ans), l'intérêt nutritionnel chez la femme adulte jeune restant à démontrer. Le niveau d'enrichissement proposé ne semble pas faire courir de risque de surcharge quels que soient l'âge et le sexe.

Toutefois, les inexactitudes dans la présentation du dossier et les imprécisions sur l'étiquetage devront être revues. Enfin, il est indispensable que soient fournies les données concernant :

- les teneurs en vitamines et en minéraux des matières premières mises en œuvre ;
- l'origine et la nature des mélanges vitaminiques utilisés ;
- les pertes éventuelles de vitamines et minéraux liées au procédé de fabrication ;
- les résultats des dosages en vitamines et minéraux réellement obtenus dans le produit fini et à la date limite d'utilisation ;
- l'identification des laboratoires ayant réalisé les analyses relatives à la composition du produit. ».

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 23 février 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Les informations fournies par le pétitionnaire répondent, dans l'ensemble, de façon satisfaisante aux questionnements de l'avis :

- Les données concernant les teneurs en vitamines et minéraux des matières premières avant fabrication des biscottes sont fournies et permettent d'attester qu'il s'agit bien de restauration en ce qui concerne les vitamines B₁, B₂, B₆, B₉, E, le fer et le magnésium ;
- Le pétitionnaire présente les résultats d'une étude menée spécifiquement, aux fins d'évaluer les pertes éventuelles en micro-nutriments liées au procédé de fabrication. Ceux-ci sont considérés comme satisfaisants ;
- Les dosages des teneurs en vitamines et minéraux réellement obtenus dans le produit fini au temps 0 (sortie d'usine) et au temps correspondant à la date limite d'utilisation optimale (6 mois) ont été effectués. Ils montrent une perte de 20-30% de la vitamine B₁, et une

stabilité pour les vitamines B₂, B₆, B₉, E ainsi que pour le calcium, magnésium et fer. Ces résultats sont satisfaisants ;

- Les informations attendues sont données sur la méthodologie des contrôles de qualité effectués pour garantir la teneur des biscottes en vitamines et minéraux et sur les laboratoires effectuant ces contrôles ;
- En ce qui concerne l'origine et le contenu des mélanges de vitamines et de minéraux utilisés, les informations nécessaires sont maintenant fournies ;
- Les allégations « La forme et l'équilibre » et « Préserver ligne et vitalité » ont été supprimées de l'étiquette, comme souhaité lors de la précédente évaluation. Des indications utiles ont été ajoutées, concernant la présence de gluten, la présence « naturelle » de céréales et « l'enrichissement » en calcium des biscottes ;

Néanmoins, il apparaît que plusieurs sources d'ingrédients (huile de palme, son de blé, farine de froment) ont été remplacées.

La composition globale des biscottes n'en est pas modifiée, exceptée en ce qui concerne les teneurs en fibres et minéraux. Le remplacement de la farine de froment de type 55 (farine blanche) par une farine de froment complète de type 170 induit une augmentation du contenu en fibres des biscottes, soit une augmentation de 170 % pour les fibres totales et de 260 % pour les fibres insolubles¹. La teneur en fibres finale de ces biscottes est d'environ 10,1 g/100 g (contre environ 4 g/100 g pour des biscottes classiques), et mériterait d'être portée à la connaissance du consommateur.

De plus, ces biscottes sont relativement riches en sodium, une teneur de 596 mg/100 g contre 350-400 mg/100 g couramment relevée dans les biscottes, alors qu'elles sont destinées aux femmes ménopausées, notamment, dont une fraction est hypertendue. Par ailleurs, il est démontré qu'un excès d'apport de sodium tend à augmenter la calciurie et donc à minorer les bénéfices attendus d'un apport accru de calcium.

En conclusion, l'Afssa estime que la proposition d'enrichir des biscottes en calcium à un niveau d'enrichissement de 45 % des AJR pour 100 g peut présenter un intérêt nutritionnel pour les pré-adolescentes, les adolescentes et les femmes ménopausées (au delà de 50 ans), avec un risque de surcharge négligeable, quels que soient l'âge et le sexe.

Les informations nouvelles apportées par le pétitionnaire répondent précisément aux questions posées lors de l'examen antérieur de ce dossier mais attirent l'attention sur la nécessité de prévoir des mentions d'étiquetage en ce qui concerne les richesses du produit en fibres de céréales et en sodium. De plus, une réduction de la teneur en sodium des biscottes, autour de 350 mg/100 g, est souhaitable.

Pascale BRIAND

¹ Souci, 5^e édition