

Maisons-Alfort, le 21 juillet 2006

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à l'évaluation des justificatifs concernant un aliment diététique (cookies)
destiné à des fins médicales spéciales pour les enfants et adultes devant suivre
un régime à teneur réduite en protides.**

Par courrier reçu le 13 janvier 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 11 janvier 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'évaluation des justificatifs concernant un aliment diététique (cookies) destiné à des fins médicales spéciales pour les enfants et adultes devant suivre un régime à teneur réduite en protides.

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

Considérant que les cookies sont présentés par le pétitionnaire comme destinés aux enfants de plus de 3 ans et aux adultes atteints de maladies métaboliques liées aux acides aminés telles que la phénylcétonurie, ainsi que de toute pathologie nécessitant un régime hypoprotidique ; que ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires prévues par l'arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux produits destinés à des fins médicales ;

Considérant que les cookies sont majoritairement composés d'amidon de maïs, de sucre brun, de margarine végétale, d'eau et de pépites de chocolat ; que, selon le rapport d'analyse présenté par le pétitionnaire, 100 g de cookies apportent 2025 kJ, 80 g de glucides, 18 g de lipides dont 33 % d'acides gras saturés, 0,5 g de protides, dont 17 mg de phénylalanine et 33 mg de leucine ; que les teneurs en protides sont inférieures à 10 % des teneurs habituellement retrouvées dans les cookies « classiques » et que le rapport calories protidiques sur calories totales (0,004) est inférieur au seuil de 0,01 prévu par la réglementation ; qu'ainsi, ce produit répond aux exigences réglementaires citées ci-dessus ;

Considérant que les fiches techniques relatives aux matières premières sont fournies ; que le pétitionnaire apporte la preuve que le produit est « sans gluten » ; que le rapport d'analyse relatif à la qualité microbiologique des cookies montre que le produit présente une qualité microbiologique satisfaisante ; qu'hormis pour l'amidon de maïs, aucun bulletin de recherche des contaminants tels que les métaux lourds n'est fourni par le pétitionnaire ; que l'absence de pesticides dans le produit n'est soutenue par aucun résultat d'analyse ; que le pétitionnaire précise que les cookies sont fabriqués à partir d'éléments dont sont exclus notamment, les fruits à coques, le soja, les arachides, le lait, le lupin, et les sulfites ;

Considérant que, selon le pétitionnaire, les cookies auraient été « qualifiés » de « très bons » par les patients traités dans des hôpitaux distincts ; que les résultats de tests organoleptiques ne sont cependant pas fournis dans le dossier du pétitionnaire ;

Considérant que les mentions d'étiquetage sont conformes à la réglementation,

L'Afssa estime que les cookies hypoprotidiques permettent de répondre à (et de diversifier) l'alimentation des personnes devant suivre un régime hypoprotidique.

L'Afssa souhaite cependant que soient fournis :

- les résultats d'analyse des teneurs en métaux lourds et en pesticides ;
- des éléments relatifs à l'évaluation de la qualité organoleptique du produit.

Pascale BRIAND