



Maisons-Alfort, le 20 mars 2008

## AVIS

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation du fondement scientifique de l'allégation « aide à limiter le cholestérol » d'une spécialité aux matières grasses végétales contenant moins de 3 g d'acides gras saturés au profit des acides gras insaturés.**

Par courrier reçu le 30 novembre 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 novembre 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'évaluation de l'allégation "aide à limiter le cholestérol" d'une spécialité aux matières grasses végétales contenant moins de 3 g d'acides gras saturés au profit des acides gras insaturés.

Le produit est une spécialité élaborée à base de protéines de lait frais et de matières grasses végétales provenant de l'huile de colza et de l'huile de tournesol. Il apporte, pour 100 g : 374 kilocalories, 20,8 g de protéines, 3,2 g de glucides, 30,5 g de lipides (21,3 g d'acide oléique, 5,2 g d'acide linoléique (LA), 1,3 g d'acide alpha-linolénique (ALA) et 2,3 g d'acides gras saturés) et 4,9 mg de cholestérol. En ce qui concerne le profil lipidique, les acides gras mono-insaturés (AGMI) représentent 70,9 % (dont 70 % d'acide oléique), les poly-insaturés (AGPI) 21,3 % et les saturés (AGS) 7,7 %. Le rapport LA/ALA est de 3,9.

Les allégations revendiquées pour ce produit sont :

- aide à limiter le cholestérol ;
- aide à réduire le cholestérol ;
- spécialité aux matières grasses végétales contenant moins de 3 g d'acides gras saturés au profit des acides gras insaturés.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » les 26 avril 2006, 5 juillet et 13 décembre 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

Deux études (Davis *et al.*, 1993 ; Karvonen *et al.*, 2002), consistant en la substitution d'un fromage traditionnel par un fromage riche en matières grasses végétales, sont fournies par le pétitionnaire pour la démonstration des deux premières allégations. La composition des fromages de substitution utilisés dans ces études est différente de celle du produit proposé par le pétitionnaire. Aucune étude n'a été menée avec le produit.

Dans son avis du 15 mai 2007 relatif à l'évaluation de l'allégation « formule aux oméga 6 et 9 qui contribue à réduire le cholestérol comparativement à une formule riche en acides gras saturés » revendiquée pour des matières grasses à tartiner ou à cuire, l'Afssa concluait que l'allégation est fondée sur la base de données bibliographiques. En effet, les données issues d'études épidémiologiques (Hu *et al.* 1997), de méta-analyse (Clarke *et al.* 1997) et d'études cliniques contrôlées (Chisholm *et al.* 1996 ; Cleghorn *et al.* 2003 ; Judd *et al.* 1998 ; Seppanen-Laasko *et al.* 1992) permettent de confirmer une réduction du cholestérol-LDL plasmatique, secondaire à une substitution des AGS par une quantité similaire d'AGMI et d'AGPI.

Les résultats de ces études permettent d'envisager une réduction du cholestérol total et du cholestérol-LDL plasmatiques de 5-10 %. Cet effet semble lié à une baisse des apports en AGS et/ou une augmentation des apports en AG insaturés.

Cependant ces études cliniques reposent essentiellement sur l'utilisation de margarines dont la composition n'est pas comparable à celle du produit du pétitionnaire. L'utilisation d'autres vecteurs peut conduire à des résultats différents sur le bilan lipidique.

En conclusion, l'Afssa estime que :

- la faible teneur en acides gras saturés du produit lui confère un intérêt nutritionnel par rapport aux matières grasses riches en acides gras saturés ; par conséquent l'allégation « spécialité aux matières grasses végétales contenant moins de 3 g d'acides gras saturés au profit des acides gras insaturés » est justifiée à la condition qu'elle indique la teneur d'AGS pour 100 g dans le produit ;
- le terme « limiter » de l'allégation « aide à limiter le cholestérol » n'est pas approprié car il prête à confusion ;
- l'allégation « aide à réduire le cholestérol » n'est fondée que sur la base de données bibliographiques utilisant des vecteurs différents. Elle ne peut être justifiée que sur la base d'une étude réalisée avec le produit.

**Bibliographie :**

Chisholm A, Mann J, Sutherland W, Duncan A, Skeaff M, Frampton C (1996) Effect on lipoprotein profile of replacing butter with margarine in a low fat diet: randomised crossover study with hypercholesterolaemic subjects. *BMJ*. 312:931-934

Clarke R (1997) Dietary lipids and blood cholesterol : quantitative meta-analysis of metabolic ward studies. *Br. Med. J.* 314:112-117

Cleghorn C, Skeaff CM, Mann J, Chisholm A (2003) Plant sterol-enriched spread enhances the cholesterol-lowering potential of a fat-reduced diet. *Eur J. Clin. Nutr* 57:170-176

Davis PA, Platon JF, Gershwin ME, Halpern GM, Keen CL, DiPaolo D, Alexander J, Ziboh VA (1993). A linoleate-enriched cheese product reduces low-density lipoprotein in moderately hypercholesterolemic adults. *Ann. Intern. Med.* 119, 555-559.

Hu FB, Stampfer MJ, Manson JE, Rimm E, Colditz GA, Rosner BA, Hennekens CH, Willett WC (1997) Dietary fat and risk of coronary heart disease in women. *New Engl J Med* 337:1491-1499

Judd JT, Baer DJ, Clevidence BA, Muesing RA, Chen SC, Weststrate JA, Meijer GW, Wittes J, Lichtenstein AH, Vilella-Bach M, Schaefer EJ (1998) Effects of margarine compared with those of butter on blood lipid profiles related to cardiovascular disease risk factors in normolipemic adults fed controlled diets. *Am J Clin Nutr.* 68(4):768-777.

Karvonen HM, Tapola NS, Uusitupa MI, Sarkkinen ES. The effect of vegetable oil-based cheese on serum total and lipoprotein lipids (2002). *Eur. J. Clin. Nutr.* 56, 1094-1101.

Seppanen-Laasko T, Vanhansen H, Laakso I, Kohtamaki H, Viikari J (1992) Replacement of butter on bread by rapeseed oil and rapeseed oil-containing margarine: effects on plasma fatty acid composition and serum cholesterol. *Br J Nutr* 68 (3):639-654

**Mots clés :**

matières grasses végétales – oméga 3 - oméga 6- cholestérol

**La Directrice Générale**

**Pascale BRIAND**