



Maisons-Alfort, le 13 décembre 2007

## AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
relatif à l'évaluation des compléments d'information concernant la composition  
d'un ingrédient naturel fabriqué à partir d'huile de palme et d'huile d'avoine et les  
allégations revendiquées sur l'effet satiétogène et la réduction de l'apport en  
calories**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 11 mai 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 10 mai 2007 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgcrf) d'une demande d'évaluation des compléments d'information concernant la composition d'un ingrédient naturel fabriqué à partir d'huile de palme et d'huile d'avoine et les allégations revendiquées sur l'effet satiétogène et la réduction de l'apport en calories.

Il s'agit d'un ingrédient de nature lipidique destiné à être incorporé dans des produits laitiers, pour lequel le pétitionnaire revendique les allégations suivantes :

- « contrôle de calories » ;
- « améliore le mécanisme naturel de contrôle d'appétit » ;
- « aide à contrôler la prise de calories » ;
- « une façon naturelle pour manger moins » ;
- « aide à manger moins ».

Cet ingrédient a fait l'objet d'une évaluation de l'Afssa en 2007 ; il apparaissait que :

« Par sa nature lipidique et l'apport lipidique additionnel qu'il occasionne pour le vecteur envisagé, l'utilisation de cet ingrédient va à l'encontre des recommandations nutritionnelles actuelles visant à diminuer les apports lipidiques de la population française, et des efforts de certains industriels qui s'efforcent à réduire la teneur en lipides de leurs produits.

Cet apport lipidique additionnel pourrait être encore plus élevé si l'ingrédient est utilisé dans une gamme variée de vecteurs.

Concernant les allégations, l'Afssa estime que les arguments scientifiques fournis par le pétitionnaire sont insuffisants pour juger de leur bien-fondé. En effet, il n'existe aucune donnée sur l'effet du produit consommé au sein d'un régime alimentaire habituel, et aucune démonstration de son mécanisme d'action.

De plus, ces allégations peuvent mener le consommateur à penser que le produit a un effet sur la diminution du poids corporel. Il serait donc opportun qu'une étude mesure cet effet à court et à long terme. »

Des compléments d'information ont été apportés par le pétitionnaire en réponse aux remarques de l'Afssa.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 27 septembre 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

### **Concernant la composition de l'ingrédient**

Le pétitionnaire montre que l'apport lipidique lié à l'utilisation de l'ingrédient est bas grâce à une comparaison entre le taux de matière grasse (MG) d'un yaourt contenant l'ingrédient (2,2 g de lipides par unité de 100 ou 125 g) et celui de plusieurs produits laitiers commercialisés en France. Les taux de MG des produits sélectionnés par le pétitionnaire pour cette comparaison varient entre 0,9 et 3,6 %.

L'Afssa relève que cette sélection ne reflète pas l'offre du marché car elle ne contient aucun yaourt nature de type standard, ni produit laitier à 0 % de MG, mais des produits fabriqués à partir de lait entier. Or le pétitionnaire précise que la structure physico-chimique de l'ingrédient impose son

utilisation dans des produits laitiers fabriqués à partir de lait écrémé. La comparaison présentée par le pétitionnaire n'est donc pas pertinente.

Concernant l'aspect qualitatif de l'apport lipidique, la présence majoritaire d'acide palmitique n'est pas remise en cause par le pétitionnaire qui se contente de souligner que l'ingrédient contient une quantité d'acides gras insaturés supérieure à celle du lait.

Le pétitionnaire ajoute que les études à court terme et à long terme montrent que cet apport lipidique additionnel est compensé par l'effet de l'ingrédient sur les apports totaux en matière grasse, et par son effet sur la diminution du grignotage.

L'Afssa maintient les conclusions de sa précédente évaluation dans laquelle l'effet de l'ingrédient à court terme avait été caractérisé comme une diminution d'une hyperphagie dans un contexte alimentaire où la nourriture est disponible *ad libitum*. Par ailleurs, dans l'étude sur le long terme transmise dans le second dossier du pétitionnaire (Diepvens *et al.*, 2007), aucune mesure des consommations d'aliments autres que les yaourts n'est rapportée. Cette étude ne permet donc pas d'évaluer l'effet de l'ingrédient sur les apports lipidiques totaux, ni sur le grignotage.

### **Concernant la justification des allégations**

Le pétitionnaire s'appuie sur les résultats d'une étude contrôlée et randomisée contre placebo, réalisée avec le produit pendant 18 semaines (Diepvens *et al.*, 2007). L'effet de l'ingrédient est évalué dans un groupe de 22 femmes en surpoids ayant préalablement perdu en moyenne 7,8 kg lors d'un régime hypocalorique à 500 kcal/j suivi pendant 6 semaines. Les auteurs montrent que la consommation de l'ingrédient permet de maintenir la perte de poids obtenue lors du régime hypocalorique, tandis qu'un regain de poids est observé dans le groupe placebo (3 kg contre 1,2 kg en moyenne).

L'Afssa note toutefois que cette étude a été réalisée dans une population très particulière dont le comportement alimentaire n'est pas représentatif de celui de la population générale. Or, le produit cible la population générale.

Par ailleurs, le protocole expérimental de cette étude impose la consommation quotidienne de 500 g de yaourt (soit 10 g de lipides et 476 kcal) répartis en 2 prises quotidiennes de 250 g, l'une à 10 h et l'autre à 16 h, ce qui ne reflète pas une pratique alimentaire courante et peut encourager des prises alimentaires hors de repas structurés. Les résultats de ces travaux ne permettent donc pas de démontrer un effet de l'ingrédient sur la population générale.

De plus, les tests statistiques utilisés sont décrits de façon imprécise et ne permettent pas de considérer les résultats comme significatifs. Enfin, les mesures des tours de taille et de hanche ne sont pas réalisées avec une méthodologie validée.

L'Afssa estime donc que ces compléments d'information ne répondent pas aux questions formulées dans sa précédente évaluation et ne permettent pas de considérer comme scientifiquement fondées les allégations proposées par l'industriel.

### **Références bibliographiques**

Diepvens K, Soenen S, Steijns J, Arnold M, Westerterp-Plantenga M (2007) Long-term effects of consumption of a novel fat emulsion in relation to body-weight management. *International Journal of Obesity* 31(6):942-9.

### **Mots-clés**

ingrédient, allégation, satiété, compléments d'information, comportement alimentaire

Pascale BRIAND