



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 24 octobre 2007

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à l'évaluation du fondement scientifique de l'allégation « riche en oméga
6 et 9 qui contribuent à l'équilibre entre le bon et le mauvais cholestérol »
d'une spécialité aux matières grasses végétales.**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 12 décembre 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 (Dgcrf) d'une demande d'évaluation du fondement scientifique de l'allégation "riche en oméga 6 et 9 qui contribuent à l'équilibre entre le bon et le mauvais cholestérol" d'une spécialité aux matières grasses végétales.

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

Le produit est une spécialité élaborée à base de protéines de lait frais et de matières grasses végétales provenant en majorité de l'huile de colza. Il apporte pour 100 g : 360 kilocalories, 20,5 g de protéines, 3,0 g de glucides, 29,5 g de lipides (17,1 g d'acide oléique, 6,2 g d'acide linoléique LA, 2,3 g d'acide alpha-linolénique ALA et 3,6 g d'acides gras saturés), 190 mg de calcium. En ce qui concerne le profil lipidique, la teneur en acides gras mono-insaturés (AGMI) représente 58,7 % (dont 57,9 % d'acide oléique ou oméga 9), celle en poly-insaturés (AGPI) 27,7 % (avec 21 % d'oméga 6 et 7,7 % d'oméga 3) et celle en saturés (AGS) 12,3 %. Le rapport LA/ALA est de 2,7. L'allégation revendiquée est "riche en oméga 6 et 9 qui contribuent à l'équilibre entre le bon et le mauvais cholestérol".

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 d'une diminution du LDL cholestérol. Or, s'il a été observé une baisse du LDL cholestérol (« mauvais cholestérol »), aucun effet n'est observé sur les concentrations de HDL cholestérol (« bon cholestérol »). De ce fait, le terme d'« équilibre » ne peut être employé pour qualifier le bénéfice éventuel lié à la consommation du produit. De plus, aucune étude n'a été menée avec le produit.

La teneur en AGS du produit (3,6 g pour 100 g) lui confère un intérêt nutritionnel par rapport à l'Emmenthal (17 g pour 100 g). La teneur en acide oléique du produit permet d'accroître les apports en AGMI, au détriment des AGS, tel que préconisé (Martin, 2001).

Les termes « contribuent à l'équilibre entre le bon et le mauvais cholestérol » ne sont pas explicites.

En conclusion, l'Afssa estime que le produit présente un intérêt nutritionnel mais que les termes de l'allégation ne sont ni précis, ni justifiés.

L'Afssa encourage la réalisation d'études cliniques avec ce produit.

Bibliographie :

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.

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

Martin A. coordonnateur (2001). Apports nutritionnels conseillés pour la population française. *Tec et Doc*, 3^e édition, Paris.

Mots clés : matières grasses végétales – acides gras saturés- acides gras mono-insaturés- acides gras poly-insaturés- cholestérol-

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND

27-31, avenue
du Général Leclerc
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE