

Maisons-Alfort, le 17 janvier 2002

DIRECTEUR GENERAL

AVIS

Saisine n° 2001-SA-0133

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance de l'huile d'argan (*Argania spinosa L.*) avec d'autres huiles alimentaires

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 11 juin 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation de l'équivalence en substance de l'huile d'argan avec d'autres huiles alimentaires au titre du règlement CE 258/97 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 16 octobre 2001, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que le produit est une huile extraite par pressage mécanique des amandons contenus dans le fruit oléagineux de l'arganier ;

Considérant que cette huile est utilisée en consommation traditionnelle au Maroc ; qu'elle ne fait pas l'objet d'une consommation significative dans l'Union européenne, et qu'en conséquence, elle est considérée comme nouvel aliment ;

Considérant que les fractions glycérique et insaponifiable du produit représentent, en moyenne, respectivement 99 % et 1 % (entre 0,36 et 1,1 % selon les données de la littérature) ; que la composition en acides gras du produit est proche de celle de l'huile d'arachide et de sésame (acide oléique 45 %, acide linoléique 35 %, acide palmitique 12 % et acide stéarique 5 %) ;

Considérant que la fraction insaponifiable est composée de stérols dérivés du stigmastane, de tocophérols, d'alcools triterpéniques et de méthylstérols ; qu'il existe une divergence dans la répartition des tocophérols entre les résultats d'analyses fournis par le pétitionnaire et les valeurs présentées dans la littérature jointe au dossier mais que celle-ci est sans incidence significative sur la valeur nutritionnelle du produit ;

Considérant qu'il n'existe aucun point de repère concernant l'évaluation de la toxicité des composés terpéniques et des méthylstérols de la fraction insaponifiable ; que, cependant, la consommation en petite quantité de ces composés terpéniques ne peut *a priori* mettre en cause la santé du consommateur ; que la consommation de l'huile d'argan, bien que très localisée, peut être connue avec suffisamment de recul ; que les dérivés terpéniques et stéroliques, présents en faible quantité (concentrations finales de l'ordre de 500 à 800 mg/100g), sont par ailleurs biosynthétisés par certains autres végétaux eux

mêmes employés en alimentation humaine (comme les feuilles de salade, les fleurs de camomille ou les myrtilles) ;

Considérant le niveau de consommation estimée au maximum à 30 g/j, en tant qu'huile d'assaisonnement ;

Considérant l'absence de métaux lourds et de toxines dans le produit ; que les teneurs en pesticides du produit n'ont pas été évaluées,

Avant de statuer définitivement, l'Afssa demande des compléments d'information concernant les teneurs en pesticides du produit.

Martin HIRSCH