

Maisons-Alfort, le 12 février 2007

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur l'abrogation du décret n°54-1163 relatif aux bouillons et potages et évaluation du code de bonnes pratiques de fabrication pour les soupes, bouillons et consommés**

---

Par courrier reçu le 10 août 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 4 août 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf), d'une demande d'avis sur l'abrogation du décret n°54-1163 relatif aux bouillons et potages et d'évaluation du code de bonnes pratiques de fabrication pour les soupes, bouillons et consommés.

L'Afssa rend l'avis suivant :

La fabrication et l'étiquetage des bouillons et des potages sont actuellement cadrés par le décret n°54-1163. Il est prévu que ce texte soit abrogé et que dès lors, la fabrication des bouillons, des potages et des consommés soit soumise aux mesures prévues par le code de bonnes pratiques de fabrication de ces produits (SNFBP, 2005), qui prend notamment en compte les mesures figurant dans des textes équivalents, code européen et norme du Codex alimentarius, afin de faciliter la circulation de ces produits au niveau international.

#### **Concernant le projet de décret :**

Ce projet de décret qui abroge les dispositions du décret n°54-1163 ne suscite pas d'observation de l'Afssa.

#### **Concernant le Code de bonnes pratiques :**

La Dgccrf précise que « ce code de bonnes pratiques pourra servir de référence lors des contrôles qui seront effectués par les agents de la Dgccrf ».

Les documents suivants ont été pris en compte pour l'élaboration de ce code :

- le décret n°54-1163 du 19 novembre 1954 pris pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, en ce qui concerne les bouillons et potages publié au JORF du 23 novembre 1954 ;
- la norme Codex pour les bouillons et consommés (Codex Alimentarius, 2001) ;
- le code européen de bonnes pratiques pour les bouillons, consommés et produits analogues.

L'examen de ce code suscite les observations suivantes de l'Afssa :

Les parties du code, relatives au champ d'application et à la description des produits concernés n'appellent pas d'observations.

#### Concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité

Cette partie du code traite simultanément des matières premières, des normes et des procédures de contrôle, si bien que le texte semble confus. Des normes de composition apparaissent à divers endroits du texte, notamment dans les définitions des matières premières. Dans un but de clarification, il serait donc plus opportun que toutes les normes de composition soient rassemblées dans un même paragraphe.

#### Concernant la norme en créatinine

Le code indique que l'addition de créatinine purifiée est interdite. L'obtention d'une valeur seuil de 35 mg/L de créatinine est mentionnée dans la partie « Définition » relative au cas spécifique du bœuf. Dans la partie suivante, relative à l'extrait de viande de bœuf, il est précisé que la teneur seuil définie pour la créatinine est une valeur minimale. L'Afssa s'interroge sur l'utilité de

ce seuil qui concerne uniquement les bouillons de viande, et qui n'est pas mentionné par ailleurs dans le texte. L'Afssa juge plus opportun de définir comme norme une quantité minimale de muscle utilisé pour la préparation du bouillon, quelle que soit sa nature (bœuf ou volaille), et d'utiliser, dans le cas spécifique du bœuf, le critère de la teneur en créatinine comme marqueur pour le contrôle de ce paramètre.

Toutefois, d'un point de vue nutritionnel, la valeur seuil en créatinine proposée correspond au contenu d'un bouillon réalisé par une préparation culinaire traditionnelle, et ne présente aucun risque pour la santé du consommateur.

#### Concernant la teneur maximale en sel

Le décret n°54-1163 mentionne une quantité maximum de sel de 10 g/L de bouillon consommable. Dans le code de bonnes pratiques, ce seuil est de 12,5 g/L, ce qui est identique aux valeurs mentionnées dans la norme du Codex Alimentarius et dans le code européen.

L'Afssa rappelle que dans le cadre de la politique de Santé Publique, il est souhaité la mise en place de mesures visant à une réduction progressive de la consommation moyenne de sel en France. L'Afssa a par ailleurs recommandé en 2002 que la valeur de 8 g par jour soit atteinte, ce qui représente une diminution de 20 % sur 5 ans de la valeur médiane de la distribution des consommations de sel en France. Dans ce contexte, l'Afssa a émis des recommandations d'abaissement de la teneur en sel de certains aliments vecteurs, à destination des différents secteurs de l'industrie agroalimentaire (Afssa, 2002), dont celui des bouillons et potages. Le groupe de produits « soupes » représente en effet le 3<sup>ème</sup> contributeur de l'apport de sodium et de sel dans l'enquête INCA 1, le 4<sup>ème</sup> dans l'enquête Su.Vi.Max (Afssa, 2002).

Les parties du code, relatives aux dénominations de vente et autres mentions d'étiquetage, aux exigences réglementaires générales et aux méthodes d'analyse n'appellent pas d'observations.

#### Conclusion

Le projet de décret soumis n'appelle pas d'observation de l'Afssa.

Concernant le Code de bonnes pratiques, l'Afssa estime que la partie relative à la composition et à la qualité des produits mériterait d'être mieux organisée, afin de faire apparaître clairement, et pour chaque type de produit, les normes de composition et les méthodes de contrôle.

L'Afssa rappelle par ailleurs qu'une stratégie de réduction de la teneur en sel est entreprise par différents secteurs de l'industrie agroalimentaire, et souhaiterait qu'il en soit de même pour le secteur des soupes, bouillons et consommés. Une augmentation de la valeur maximale en sel va donc à l'encontre des recommandations nutritionnelles actuelles françaises et internationales.

#### Mots-clés

réglementation, bouillons, potages, code de bonnes pratiques de fabrication

#### Bibliographie

AFSSA (2002). Rapport sel : évaluation et recommandations

CODEX (2001). Norme Codex pour les bouillons et consommés (Codex Stan 117-1981, Rév. 2-2001).

SNFBP (2005). Code de bonnes pratiques pour les soupes, bouillons et consommés, Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, septembre 2005.

Pascale BRIAND