



Maisons-Alfort, le 30 avril 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation d'une gamme de produits composée de potages et plats complets destinés aux personnes âgées

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 26 juillet 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 juillet 2007 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'évaluation d'une gamme de produits (potages et plats complets) destinée aux personnes âgées.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 17 janvier 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

Il s'agit d'une gamme de produits déshydratés, actuellement composée de 7 potages aux légumes et de 9 plats composés, qui devrait s'élargir dans le futur avec des préparations pour petit-déjeuner, des desserts et des encas. Ces produits sont présentés par le pétitionnaire comme destinés à la nutrition en milieu gériatrique, et plus généralement aux populations dénutries. Il s'agit de plats à consommer de façon ponctuelle, en alternance avec d'autres aliments afin d'assurer une alimentation diversifiée. Cette gamme n'est donc pas destinée à constituer la seule source de nutriments des populations ciblées.

Selon le pétitionnaire, l'intérêt des produits de cette gamme repose sur :

- la faible teneur en sodium (inférieure à 200 mg/100 kcal) ;
- la présence de fibres solubles (inuline de chicorée) ;
- la présence de calcium associée à l'inuline qui en améliore l'absorption ;
- la présence de vitamines E, B₉ et B₁₂.

Concernant le cadre de l'évaluation

Le pétitionnaire souhaite inscrire cette gamme de produits dans le cadre réglementaire des denrées destinées à une alimentation particulière (DDAP) destinées aux personnes âgées en institution ou hospitalisées. Il ne précise toutefois ni l'âge, ni l'état physiologique de la population ciblée.

L'Afssa estime que le pétitionnaire indique de façon imprécise la population ciblée par ces produits. En effet, deux types de populations âgées sont à considérer, les personnes âgées en bonne santé et les personnes âgées fragiles.

Les besoins nutritionnels des personnes âgées en bonne santé de 75 ans et plus peuvent être couverts par une alimentation courante. Une alimentation équilibrée et diversifiée convient aux personnes âgées en bonne santé, les moyens de l'atteindre étant déclinés par le Programme national nutrition santé (2003 ; 2006) sur la base des apports nutritionnels conseillés (ANC) définis en fonction de l'âge (Martin *et al.*, 2001).

Selon Fried *et al.* (2004), la fragilité est un syndrome caractérisé par la diminution de la résistance aux agressions et des ressources physiologiques pour y répondre. Celle-ci se manifeste par une perte de poids, une fatigue et une faiblesse, une activité physique spontanée diminuée, un ralentissement de la motricité, et des anomalies de l'équilibre et de la marche. Il peut aussi exister une composante cognitive. La consommation alimentaire spontanée des personnes âgées fragiles étant réduite, l'alimentation courante n'est pas suffisante pour couvrir leurs besoins.

Ainsi, il conviendrait que le pétitionnaire précise la population ciblée, en indiquant l'âge et l'état physiologique des personnes ciblées par les produits proposés.

Concernant les données techniques

Il s'agit de préparations à reconstituer avec de l'eau, fabriquées par déshydratation de produits de consommation courante dont les sources sont renseignées.

Le procédé de fabrication est décrit et n'appelle pas de remarque.

Les teneurs en métaux lourds sont indiquées et sont inférieures aux seuils réglementaires.

Le pétitionnaire indique une durée optimale de conservation de 24 mois et décrit les contrôles de stabilité réalisés.

L'Afssa note qu'aucun résultat de ces contrôles n'est fourni dans le dossier, notamment concernant la stabilité des vitamines et des minéraux ajoutés. De plus, l'étiquetage ne mentionne pas les modalités de conservation après ouverture, ce qui serait opportun pour ces produits conditionnés en sachets de 900 g.

Concernant les données nutritionnelles

Le pétitionnaire indique la composition nutritionnelle des produits déshydratés, mais de façon incomplète, sans précision sur les teneurs en vitamine B₉ et en acide alpha-linolénique. Le pétitionnaire annonce également, mais sans le justifier, que les produits fournissent les apports en chaque acide aminé essentiel. De plus, la forme de la vitamine A contenue dans les produits n'est pas indiquée.

Selon le pétitionnaire, cette gamme se place dans le cadre de la prise en charge diététique de la dénutrition chez la personne âgée. Dans son argumentaire, il rappelle l'état des lieux de la nutrition chez la personne âgée, ainsi que les recommandations nutritionnelles qui visent cette population.

L'Afssa note des imprécisions et des incohérences dans l'argumentaire du pétitionnaire. Celui-ci affirme en effet que les ANC pour la population française ne reflètent pas les besoins spécifiques des sujets âgés de plus de 60 ans, alors qu'il s'appuie sur les ANC définis en 2001 par Martin *et al.* pour les femmes de plus de 55 ans, les hommes de plus de 65 ans et les personnes de plus de 75 ans. L'analyse par le pétitionnaire de paramètres physiologiques liés au vieillissement, tels que l'anorexie, est confuse et l'amène à des erreurs dans son argumentaire. Il affirme par exemple que la qualité gustative des plats permettrait aux personnes âgées de retrouver appétit et goût. Par ailleurs, le pétitionnaire utilise de façon impropre le terme « plat complet » pour désigner des plats composés.

Concernant les allégations

Le pétitionnaire souhaite utiliser différentes allégations nutritionnelles, en fonction de la composition nutritionnelle du produit concerné, parmi les suivantes :

- « source/riche en protéines » ;
- « source/riche en fibres » ;
- « source de calcium » ;
- « source d'oméga 3 » et « participe au rééquilibrage de l'alimentation en acides gras oméga 3 » ;
- « source/riche en vitamines B₉, B₁₂, D, E, A ».

Pour valider l'adéquation de la composition des produits aux allégations nutritionnelles proposées, le pétitionnaire s'appuie sur l'avis de la CEDAP (1999) qui définit les seuils de teneurs en nutriments permettant l'utilisation des allégations « source de », « riche en » et « pauvre en ».

L'Afssa rappelle que l'avis de la CEDAP concernant les allégations nutritionnelles est désormais obsolète, le texte en vigueur qui régit les conditions d'utilisation des allégations nutritionnelles est le règlement européen n°1924/2006.

Les données analytiques transmises dans le dossier indiquent que les teneurs en protéines, en vitamines B₁₂, D, A et E, en calcium, en fibres et en sodium correspondent aux seuils définis dans le règlement 1924/2006 pour les allégations « source » ou « riche » ou « pauvre », selon le produit

et le nutriment considérés. Toutefois, en l'absence de données analytiques, les allégations relatives aux teneurs en vitamine B₉ et en acides gras oméga 3 ne peuvent être évaluées.

Le pétitionnaire souhaite également utiliser les allégations de santé suivantes :

- pour l'inuline : « l'inuline native de chicorée est bifidogène à un dosage quotidien de 5 g/j » « rôle de prébiotique », « participe à l'effet de fibre alimentaire, à partir de 8 g par jour », « contribue à l'augmentation de l'absorption du calcium, à partir de 8 g/j » ;
- pour le calcium : « nécessaire à la solidité des os » ;
- « la vitamine B₉ participe à la multiplication cellulaire » ;
- « la vitamine E participe à la protection des membranes cellulaires » ;
- « la vitamine D contribue à la minéralisation du calcium sur l'os et les dents. Elle permet de favoriser l'absorption intestinale du calcium ».

Pour justifier les allégations relatives au calcium et celles relatives aux vitamines B₉, D et E, le pétitionnaire s'appuie sur un avis de la CEDAP (1996).

Pour justifier les allégations relatives au rôle de l'inuline, le pétitionnaire se base sur un avis de l'Afssa (2005) dans lequel les allégations suivantes ont été jugées recevables :

- « la consommation quotidienne de 5 g d'inuline native de chicorée est bifidogène » ;
- « l'inuline native de chicorée est bifidogène (stimulation de la croissance des bifidobactéries intestinales) à un dosage quotidien de 5 g/j. » ;
- « l'inuline native de chicorée stimule la croissance des bifidobactéries intestinales à un dosage quotidien de 5 g/j. » ;
- « l'inuline native de chicorée est prébiotique à un dosage quotidien de 5 g/j ».

L'Afssa estime que les allégations relatives au calcium, aux vitamines B₉, D et E, « l'inuline native de chicorée est bifidogène à un dosage quotidien de 5 g/j » et « rôle de prébiotique » sont recevables en tant qu'énoncé de propriété mais ne préjugent pas de l'effet des produits.

Le pétitionnaire étaye les allégations « participe à l'effet de fibre alimentaire, à partir de 8 g par jour » et « contribue à l'augmentation de l'absorption du calcium, à partir de 8 g/j » par deux résumés d'études réalisées chez des adolescentes, portant sur les effets de 8 g d'inuline enrichie en oligofructose sur l'absorption du calcium (Griffin *et al.*, 2002 ; Griffin *et al.*, 2003). Le pétitionnaire n'analyse pas ni ne discute les résultats de ces études. Aucun élément ne permet d'extrapoler ces résultats à la population ciblée dans le cadre de la consommation des produits proposés par le pétitionnaire, ni de valider le bien fondé des allégations proposées.

L'Afssa estime que les données fournies par le pétitionnaire sont insuffisantes pour évaluer l'intérêt des produits de cette gamme ainsi que certaines allégations proposées.

Par ailleurs, il conviendrait que les références nutritionnelles et réglementaires utilisées dans l'argumentaire du pétitionnaire soient actualisées au regard des textes en vigueur.

Références bibliographiques

Afssa (2005) Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation des allégations nutritionnelles concernant l'effet bifidogène de l'inuline sur la flore intestinale humaine, saisine 2004-SA-0365, 20 avril 2005.

CEDAP (1996) Avis de la CEDAP n°15 du 18 décembre 1996 sur les recommandations relatives au caractère non trompeur des allégations nutritionnelles fonctionnelles, B.O.C.C du 7 octobre 1997

CEDAP (1999) Avis de la commission interministérielle d'étude des produits destinés à une alimentation particulière en date du 8 juillet 1998 relatif au caractère non trompeur des seuils des allégations nutritionnelles, BOCCRF n°15 du 31 août 1999.

Griffin IJ, Davila PM, Abrams SA (2002) Non-digestible oligosaccharides and calcium absorption in girls with adequate calcium intakes. *Br J Nutr* 87 Suppl. 2: S187-S191.

Griffin IJ, Hicks PM, Heaney RP, Abrams SA (2003) Enriched chicory inulin increases calcium absorption mainly in girls with lower calcium absorption. *Nutrition Res* 23: 901-7.

Fried LP, Ferrucci L, Darer J, Williamson JD, Anderson G. (2004) Untangling the concepts of disability, fragility, and comorbidity: implications for improved targeting and care. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci* 59: 255-63.

Martin A, Azaïs-Braesco V., Bresson JL, Couet C, Cynober L, Guéguen L, Lairon D, Laville M, Legrand P, Patureau Mirand P, Pérès G, Potier de Courcy G, Vidailhet M. (2001) Apports nutritionnels conseillés pour la population française. Paris, Tec&Doc.

Règlement (CE) n° 1945/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Mots clés

Denrée destinée à une alimentation particulière, personnes âgées, oméga 3, oméga 6, calcium, inuline, allégations, protéines, hyperénergétique

La Directrice Générale

Pascale BRIAND