



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 17 décembre 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif l'évaluation d'un substitut de fromage en tranches destiné aux enfants de plus de 3 ans et aux adultes devant suivre un régime à teneur réduite en protéines

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 13 mai 2009, d'une demande d'évaluation d'un aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales (Addfms), un fromage en tranches destiné aux patients de plus de 3 ans devant observer un régime à teneur réduite en protides et notamment en cas de maladies héréditaires du métabolisme des acides aminés (comme la phénylcétonurie ou la leucinose).

Contexte

Le produit est un aliment incomplet « du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, ne [peut] pas constituer la seule source d'alimentation » selon les termes de l'arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux addfms.

Méthode d'expertise

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 24 septembre 2009, l'Afssa rend l'avis suivant :

Argumentaire

Utilisation prévue du produit

L'argumentation scientifique fournie par le pétitionnaire sur l'intérêt du produit pour l'utilisation ciblée est succincte.

Selon le pétitionnaire, le produit est destiné à remplacer le fromage de l'alimentation courante chez les patients de plus de 3 ans devant suivre un régime hypoprotidique, notamment en cas de maladies métaboliques comme la phénylcétonurie et la leucinose.

Par ailleurs, le produit contribue à diversifier l'alimentation souvent monotone des patients visés.

La consommation journalière moyenne indiquée par le pétitionnaire est d'une à deux tranches, soit 20 à 40 g. Il précise que l'utilisation de ce produit doit se faire sous contrôle médical strict.

Composition nutritionnelle du produit

Le produit est composé, pour 100 g, de 0,2 g de protéines, 22,6 g de glucides, 15,4 g de lipides, soit un apport énergétique de 230 kcal. La composition en acides aminés est précisée.

L'arrêté du 20 juillet 1977 modifié stipule que les aliments à teneur en protides réduite « renferment une quantité de protides n'excédant pas le dixième de celle que contiennent les aliments courants correspondants et, de plus, suffisamment faible pour que le rapport entre la valeur calorifique des protides et la valeur calorifique totale du produit soit inférieur ou égal à 0,01 ».

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

La teneur en protéines du produit est effectivement inférieure à 10 % de la teneur en protéines de trois fromages de consommation courante actuellement commercialisés, selon les données fournies par le pétitionnaire. Elle est également inférieure à 1 % de l'apport énergétique total du produit. Le produit répond donc à la définition réglementaire d'un produit « à teneur en protides réduite ».

Concernant la composition en micronutriments, l'Afssa relève que les teneurs en chlore, sodium, calcium et magnésium ne respectent pas les dispositions prévues par l'arrêté du 20 septembre 2000 pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

Le pétitionnaire indique que la teneur en calcium du produit est basse (4,5 g/100 g) et qu'il ne doit pas être confondu avec un « vrai fromage » dont un intérêt nutritionnel majeur est l'apport en calcium. L'étiquetage indiquera qu'il ne s'agit pas d'une source de calcium. Par ailleurs, le pétitionnaire précise que le calcium et le magnésium sont apportés par des produits spécifiques chez les patients devant suivre un régime hypoprotidique.

Le dépassement des limites fixées par l'arrêté du 20 septembre 2000 pour le chlore et le sodium est lié au sel ajouté à des fins organoleptiques. La consommation journalière de deux tranches correspond à un apport de 260 mg de sodium.

L'Afssa estime que le produit ne présente pas de risque pour le consommateur et que sa composition est adaptée aux particularités métaboliques de la population ciblée.

Acceptabilité du produit

Le pétitionnaire rapporte une bonne acceptabilité du produit chez 12 patients.

Spécifications des ingrédients et étiquetage du produit

Les données technologiques relatives aux matières premières, procédés de fabrication, contrôle qualité, durée de conservation et analyses microbiologiques fournies dans le dossier sont complètes et ne suscitent pas de remarque particulière.

Selon les données fournies, le produit ne contient pas de facteurs antinutritionnels, de métaux lourds et de pesticides.

Le projet d'étiquetage prévoit les mentions obligatoires pour ce type de produits, la composition nutritionnelle est clairement indiquée et il est précisé que le produit substitut de fromage ne constitue pas une source de calcium.

Conclusions

En conclusion, l'Afssa estime que le substitut de fromage convient aux patients de plus de 3 ans devant suivre un régime restreint en protides, notamment en cas de maladie héréditaire du métabolisme des acides aminés. Sa composition répond à la définition réglementaire des produits à teneur réduite en protides.

Le Directeur Général

Marc MORTUREUX

Mots clés : fins médicales spéciales (FMS) ; régimes hypoprotidiques, maladies métaboliques ; protéine ; acide aminé ; enfants