

## PRÉSENCE D'HUILES MINÉRALES DANS LES ALIMENTS : CONSTAT

Des huiles minérales peuvent migrer dans notre alimentation. L'étude menée par l'institut belge de santé Sciensano sur la présence d'huiles minérales dans les denrées alimentaires vendues sur le marché belge, montre que certains aliments contiennent une quantité trop importante de ces huiles. Ces aliments peuvent dès lors être néfastes pour la santé. Les résultats soutiennent les politiques (inter-)nationales et constituent un outil pour l'élaboration de normes (inter-)nationales relatives à la présence d'huiles minérales dans les aliments.

### Notre nourriture contient de l'huile minérale

La présence d'huile minérale dans notre alimentation a différentes origines. Lors de la **production de denrées alimentaires**, des **substances chimiques migrent dans l'alimentation**, les huiles minérales en font partie. Cela peut se produire de **2 manières** :

- **Intentionnelle**, suite à l'ajout autorisé d'**additifs alimentaires**. Dans ce cas, l'huile minérale **ne présente pas de risque** pour la santé publique.
- **Non intentionnelle**, suite à, par exemple, une fuite d'huile de machine lors de la production ou le traitement de denrées alimentaires, en raison de la migration des encres d'impression ou de carton recyclé utilisé à des fins d'emballage. Sous cette forme, l'huile minérale peut en revanche **constituer un risque** pour la santé publique.

En 2017, La Commission Européenne a recommandé aux États Membres de surveiller la présence d'huiles minérales dans les aliments. Selon l'opinion de 2012 de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), les **données sont insuffisantes pour permettre une évaluation complète des risques** liés aux huiles minérales. L'évaluation des risques implique une **distinction** entre les **hydrocarbures saturés** et **aromatiques**, que l'on retrouve dans l'huile minérale, étant donné que les deux groupes présentent des caractéristiques différentes. Le Comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) a proposé des **seuils d'action** pour les huiles minérales dans les denrées alimentaires qui ne devraient **pas être dépassés**.

### Étude de l'exposition à l'huile minérale

Les **données sur la présence d'huiles minérales dans les aliments en Belgique sont rares**. Dans le cadre d'un projet de recherche commandé par le SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement, et visant notamment à répondre à la recommandation européenne précitée, Sciensano, en collaboration avec la VUB, a analysé **200 produits alimentaires** vendus sur le **marché belge**. Ces produits ont été sélectionnés sur la base de l'Enquête nationale Belge de consommation alimentaire. Cette sélection est représentative des habitudes alimentaires de la population belge<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Enquête nationale de consommation alimentaire: <https://fcs.wiv-isp.be/fr/SitePages/Accueil.aspx>

<sup>2</sup> Avis du Comité scientifique: [http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/\\_documents/Advies19-2017\\_SciCom2016-15\\_mineraleoliekoolwaterstoffen.pdf](http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/_documents/Advies19-2017_SciCom2016-15_mineraleoliekoolwaterstoffen.pdf)

Il ressort de cette étude que **le groupe des huiles minérales saturées** est présent dans **75 % des aliments testés**, tandis que **le groupe des huiles minérales aromatiques** est présent dans **12 % de ces mêmes aliments**. En **comparant ces résultats avec les seuils d'action de l'AFSCA**, il semble qu'il y ait **un dépassement pour 16 des 200 échantillons testés**, dont 15 pour le groupe aromatique et une seule pour le groupe saturée. Cela concerne des pâtes, du riz, des vermicelles de chocolat, des flocons d'avoine, du couscous et des sucreries. L'origine de la contamination de ces échantillons doit encore être investiguée.

Sur la base de la concentration mesurée et des habitudes de consommation des belges, un **calcul d'ingestion** a également été réalisé par Sciensano. Ce calcul indique que :

- Les **denrées alimentaires largement consommées contiennent peu d'huile minérale** ; l'exposition est par conséquent faible.
- L'exposition pour la population belge est inférieure à celle constatée lors de précédentes études européennes. Sciensano ajoute que ces études datent d'au moins 5 ans.

En ce qui concerne le **groupe des huiles minérales saturées**, il n'y a **pas lieu de s'inquiéter**. Les additifs alimentaires autorisés ne contiennent aussi que ce groupe et ne présentent donc aucun risque pour la santé. Pour ce qui est du **groupe aromatique**, il est conseillé de limiter autant que possible leur présence dans l'alimentation.

## **Une étape de plus vers une approche univoque et harmonisée**

Grâce à cette étude préparatoire de support à la politique, nous savons désormais **quelles denrées alimentaires contiennent des huiles minérales**. Nous observons également que l'**exposition est plutôt limitée** mais il est malgré tout **difficile d'exclure tous les risques pour la santé**. Ces résultats de recherche contribueront à une réévaluation **des risques** liés aux huiles minérales et à établir ensuite, si nécessaire, des mesures réglementaires au niveau européen. Ce projet mené par Sciensano a développé une capacité d'analyse et a contribué à l'élaboration de lignes directrices **européennes** pour l'analyse des huiles minérales dans les aliments.

Cette étude a été réalisée en collaboration avec la VUB et Interscience et a été financée par le SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement.