

Commission d'avis des préparations de plantes

Avis du 14 décembre 2010 rendu par la Commission d'avis des préparations de plantes au sujet de l'utilisation de la plante *Amaranthus cruentus* L. dans les compléments alimentaires.

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement a, en date du 7 septembre 2010, demandé à la Commission d'avis des préparations de plantes de se prononcer sur la sécurité de l'utilisation des graines de la plante *Amaranthus cruentus* L. dans les compléments alimentaires.

Vu l'arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes (arrêté Plantes), en particulier l'article 4, § 4;

Sur la base du dossier de notification, du document d'orientation et des informations complémentaires, la Commission d'avis des préparations de plantes a, en résumé, conclu ce qui suit:

L'amarante rouge est principalement cultivée en Amérique centrale et en Amérique latine comme pseudo-céréale. Outre le fait que la graine est utilisée comme alternative aux céréales, la plante sert aussi de légume vert en remplacement des épinards (surtout en Asie du Sud-Est et en Afrique).

Les graines renferment environ 8,5% d'huiles (>80% triacylglycérols, $\pm 10\%$ phospholipides, $\sim 5\%$ squalène). Elles contiennent également des saponines triterpéniques (chondrillastérol e.a.). Le principal acide phénolique présent dans les graines est l'acide gallique. On y retrouve aussi d'autres acides, comme l'acide p-hydroxybenzoïque, vanillique, p-coumarique, caféique et cinnamique. Dans les graines germées, la rutine est le principal flavonoïde.

Des études scientifiques récentes montrent les activités biologiques suivantes: activité anti-oxydante, activité hypotensive par voie de peptides dérivés de globulines d'une espèce étroitement apparentée (*Amaranthus hypochondriacus*), activité hypocholestérolémiant tant de la graine que de l'huile, propriétés nutritionnelles intéressantes (protéines (riches en lysine), fibres, magnésium, calcium, absence de gluten) et propriétés hautement glycémiques, la sève fraîche des feuilles d'*Amaranth* est quant à elle mentionnée comme complément pour lutter contre la perte de cheveux précoce et le vieillissement.

Étant donné la faible concentration en saponines et la toxicité relativement limitée de la plante, on ne s'attend à aucun problème pour la sécurité du consommateur. Les concentrations en anti-nutriments tels que tanins, acide phytique et inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine sont comparables, voire inférieures à celles présentes dans d'autres graines, de sorte qu'ici aussi, on ne prévoit aucun problème de sécurité.

Environ 80% des teneurs en acide oxalique sont présentes sous forme insoluble. En combinaison avec une teneur élevée en calcium et en magnésium, cela devrait donner une faible quantité d'acide oxalique biodisponible. On ne s'attend dès lors à aucun problème de sécurité.

La Commission d'avis des préparations de plantes a rendu l'avis suivant en date du 14 décembre 2010:

Vu son utilisation traditionnelle dans l'alimentation et vu l'absence de toxicité, la graine d'*Amaranthus cruentus* L. peut être ajoutée à la liste 3.

L'utilisation de l'extrait aqueux des graines d'*Amaranthus cruentus* L. peut être autorisée.

La Commission d'avis des préparations de plantes se réserve le droit de réexaminer cet avis à la lumière de nouvelles considérations.

La Commission d'avis des préparations de plantes