

## Commission d'avis des préparations de plantes

### **Avis du 25 octobre 2011 rendu par la Commission d'avis des préparations de plantes au sujet de l'utilisation de l'huile de la plante *Elaeis guineensis* Jacq. dans les compléments alimentaires.**

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement a, en date du 19 juillet 2011, demandé à la Commission d'avis des préparations de plantes de se prononcer sur la sécurité de l'utilisation de l'huile de la plante *Elaeis guineensis* Jacq. 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 qui ont été soumis à la Commission d'avis des préparations de plantes, cette dernière a conclu ce qui suit:

Deux sortes d'huiles sont extraites du palmier à huile:

- L'huile de palme: extraite du mésocarpe charnu des fruits (le mésocarpe contient entre 45 et 55% d'huile), elle est obtenue par centrifugation ou pression et est ensuite raffinée. L'huile de palme contient de l'acide palmitique, de l'acide oléique et de l'acide linoléique, ce qui lui confère une teneur en acides gras insaturés plus élevée que l'huile de coco et l'huile de palmiste. L'huile de palme est notamment utilisée dans la margarine et dans les graisses de cuisson.
- L'huile de palmiste: issue de l'endosperme de la graine des fruits (l'endosperme contient environ 50% d'huile), elle est obtenue par pression. L'huile de palmiste, comme l'huile de noix de coco, a une teneur élevée en acides saturés (acide laurique en particulier). Cette huile "non siccative" ou "non durcissante" est utilisée notamment dans les graisses comestibles pour la fabrication de glace, de mayonnaise, de produits de boulangerie et de friandises.

Les utilisations ethnobotaniques suivantes sont mentionnées:

- Selon Hartwell, l'huile est utilisée comme baume contre les tumeurs bénignes.
- Il est fait mention des effets suivants: analgésique, antitoxique, diurétique, cicatrisant et aphrodisiaque.
- L'huile de palme est un remède populaire contre le mal de tête, les rhumatismes et le cancer.

L'huile de palme est utilisée depuis longtemps comme aliment en tant que tel ainsi que dans d'autres denrées alimentaires. Aucun problème de toxicité n'est connu. Traditionnellement, seule l'huile de la graine (le fruit) est utilisée. De nouvelles utilisations basées sur les substances phénoliques extraites des feuilles sont étudiées. Aucun problème de toxicité n'est connu à ce jour, mais des études plus approfondies sont requises en ce qui concerne cette nouvelle utilisation.

La plante ne figure pas dans le compendium de l'EFSA.

La Commission d'avis des préparations de plantes a rendu l'avis suivant en date du 25 octobre 2011:

L'huile du fruit ou de la graine de la plante *Elaeis guineensis* Jacq. peut être inscrite en liste 3.

Pour d'autres parties de plantes ou préparations, une demande doit être introduite.

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