

Maisons-Alfort, le 27 novembre 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation d'une gamme de spécialités fromagères pour enfants et adolescents, sources de calcium et enrichies en vitamine D

Par courrier reçu le 13 février 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 10 février 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation d'une gamme de spécialités fromagères pour enfants et adolescents, sources de calcium et enrichies en vitamine D.

Après consultation du Comité d'experts spécialisés "Nutrition humaine" le 18 mai 2006 et le 22 juin 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Choix du nutriment et population cible

Considérant qu'il existe un consensus en ce qui concerne le pourcentage significatif d'enfants et d'adolescents en France (10 à 30 % selon les études) présentant un statut bas en vitamine D (concentrations circulantes de 25-(OH)D inférieures à 10 ng/mL), à la fin de l'hiver et au printemps ;

Considérant qu'une stratégie d'enrichissement en vitamine D de certains aliments a été mise en œuvre par deux arrêtés relatifs à l'emploi de vitamine D, l'un¹ dans le lait et les produits laitiers (yaourts, laits fermentés, fromages frais) et l'autre² dans les huiles végétales de consommation courante ;

Considérant que, de plus, l'Afssa a émis un avis favorable pour l'enrichissement en vitamine D d'une spécialité fromagère³ ;

Considérant que les trois spécialités fromagères qui composent cette gamme sont enrichies en vitamine D, qu'elles sont destinées aux enfants et adolescents âgés de 3 à 14 ans pour lesquels un apport supplémentaire en vitamine D présente un intérêt nutritionnel ;

Vecteur

Considérant que les spécialités fromagères pour enfants sont consommés par 45 % des foyers avec enfants ou adolescents ;

Considérant qu'une portion de ces spécialités fromagères apporte, selon le produit entre 1,1 g et 2,2 g de protéines, entre 0,6 g et 1,3 g de glucides, entre 4,1 g et 4,9 g de lipides, entre 24 mg et 76 mg de calcium, 0,25 µg de vitamine D et 50 kcal ; que ces spécialités fromagères présentent une alternative non sucrée aux fromages frais sucrés enrichis en vitamine D, mais que leur teneur en lipides est supérieure à celle d'une portion d'un produit laitier frais enrichi en vitamine D ;

Considérant que deux des trois spécialités proposées apportent peu de calcium (24-36 mg par portion) et présentent un rapport teneur en calcium sur teneur en lipides inférieur à 7 mg/g, alors qu'il varie entre 38 et 80 pour les produits laitiers frais autorisés par arrêté du 11 octobre 2001 ; qu'il est de 18,5 pour la troisième spécialité ; et de 24,5 pour la spécialité fromagère ayant reçu un avis favorable de l'Afssa le 13 juillet 2004³ ;

Sécurité d'emploi et intérêt nutritionnel de l'enrichissement

Considérant que les produits sont enrichis en vitamine D à hauteur de 25 % des apports journaliers conseillés (AJR) par 100 g, ce qui correspond aux modalités prévues par l'arrêté du 11 octobre 2001 fixant la quantité autorisée de vitamine D dans les produits laitiers frais à 1,25 µg/100g ;

¹ Arrêté du 11 octobre 2001 relatif à l'emploi de vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais (yaourts et laits fermentés, fromages frais) de consommation courante

² Arrêté du 8 octobre 2004 relatif à l'emploi de vitamine D₃ dans les huiles végétales

³ Avis de l'Agence française des aliments relatif à une demande d'évaluation sur l'emploi de vitamine D dans une spécialité fromagère proche des pâtes pressées (saisine n°2004-SA-0136)

Considérant que l'intérêt nutritionnel du niveau d'enrichissement proposé (0,25 µg de vitamine D, soit 5% des AJR, par portion de 20 g) n'est pas démontré, mais que cet apport supplémentaire peut constituer un complément à d'autres sources alimentaires en vitamine D ;

Considérant que la stabilité de la teneur en vitamine D ainsi que l'homogénéité de son incorporation au cours des procédés de fabrication est démontrée ;

Considérant que le niveau d'enrichissement n'augmente pas le risque de surcharge chez l'enfant et dans la population générale, la limite de sécurité admise en France étant de 25 µg par jour en plus des apports endogènes et exogènes spontanés pour les enfants et les adultes bien-portants⁴;

Allégations

Considérant que les allégations suivantes sont retenues sur le projet d'étiquetage de chacun des 3 produits :

- "Naturellement source de calcium qui favorise la bonne croissance des enfants et la solidité de leurs os : 100 g apportent au moins 15 % des apports journaliers recommandés."
- "Enrichis en vitamine D qui aide à l'absorption et à la fixation du calcium sur les os et les dents."

Considérant que ces allégations sont conformes aux avis de la CEDAP sur les allégations nutritionnelles et fonctionnelles⁵ ; qu'elles sont cependant basées sur une quantité de 100 g de produit, ce qui ne correspond pas à la réalité de consommation, soit une portion de 20g ; qu'elles peuvent donc induire le consommateur en erreur car une portion n'apporte que 5 % des apports journaliers recommandés pour la vitamine D, et 2 à 15 % des apports journaliers recommandés pour le calcium chez l'enfant suivant l'âge et la spécialité fromagère concernée.

L'Afssa estime que :

- l'enrichissement en vitamine D est justifié pour la population cible, et la dose proposée ne présente pas de risque de dépassement des seuils de sécurité pour la population cible comme pour la population générale ;
- du fait de leur richesse en lipides et de leur faible teneur en calcium, deux des spécialités fromagères proposées ne sont pas un vecteur pertinent de vitamine D ;
- en revanche, la troisième spécialité qui apporte 76 mg de calcium par portion, avec un rapport calcium sur lipide de 18 mg/g, présente un profil nutritionnel plus proche de celui d'autres spécialités fromagères et fromages frais déjà enrichis en vitamine D, et l'Afssa est favorable à l'enrichissement en vitamine D de ce produit ;
- les allégations proposées pour 100 g de produit ne reflètent pas la réalité, étant donné que ces 3 spécialités fromagères sont consommées en faible quantité.

Enfin, concernant un éventuel élargissement du champ d'application de la réglementation actuelle sur l'adjonction de vitamine D dans les produits laitiers, l'Afssa estime que des études de simulation de consommation doivent être réalisées, afin d'évaluer précisément l'impact de l'introduction d'une gamme plus vaste d'aliments enrichis sur le statut vitaminique D des enfants.

Mots clés : enrichissement, vitamine D, spécialité fromagères, enfants et adolescents

Pascale BRIAND

⁴ Martin A coord. (2001) Apports nutritionnels conseillés pour la population française, 3^{ème} édition, Tec & Doc, Paris, 605 pp.

⁵ Avis n°15 du 18 décembre 1996 de la CEDAP sur les recommandations relatives au caractère non trompeur des allégations nutritionnelles fonctionnelles (B.O.C.C. du 7 octobre 1997)