

Maisons-Alfort, le 22 décembre 2000

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

## AVIS

Saisine n° 2000-SA-0134

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de justifications des allégations concernant l'effet de l'inuline sur la flore intestinale humaine**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 22 mai 2000 par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation relative aux justifications des allégations concernant l'effet de l'inuline sur la flore intestinale humaine.

Après consultation du comité d'experts spécialisé Nutrition Humaine, réuni le 10 octobre 2000, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que le produit est un polymère de fructose, inuline extraite de la racine de chicorée présentant un degré de polymérisation (DP) de 2 à 60 unités (unités fructose liées entre elles) avec un DP moyen de 9 unités ;

Considérant que le produit est utilisé comme ingrédient alimentaire dans certains aliments (produits de boulangerie, produits laitiers...) ;

Considérant que les teneurs en métaux lourds et pesticides ainsi que les résultats du contrôle de la contamination microbienne sont inférieurs aux normes autorisées ;

Considérant que le niveau d'utilisation proposée n'excédera pas 45g/j selon les données d'estimation fournies par le pétitionnaire ; qu'une consommation supérieure à 20g/j peut entraîner des troubles intestinaux (flatulences, crampes abdominales...) sans danger pour la santé du consommateur ;

Considérant que des risques d'allergies à l'inuline sont envisageables ; que des cas de sensibilisation aux polysaccharides à motif répétitif avec production d'anticorps antiglycides ont été observés ;

Considérant que les allégations bifidogènes (stimulation de la croissance des bifidobactéries intestinales) sont autorisées pour d'autres polymères de fructose : les fructooligosaccharides (FOS) qui ont un DP inférieur à 10 ;

Considérant que la consommation (9 à 40 g/j) d'inuline de DP moyen à 9 unités, équivalent au produit soumis à évaluation augmente la concentration intestinale des bifidobactéries sans effet dose ;

Considérant que les effets de l'inuline sur la composition et l'activité métabolique de la flore intestinale ne sont pas suffisamment précisés pour évaluer leur spécificité par rapport à d'autres fibres alimentaires et leur intérêt nutritionnel ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que :

L'allégation « la prise orale d'inuline DP9 augmente significativement la population de Bifidobacterium dans l'intestin humain. » est acceptable, cette allégation devant toutefois être accompagnée des précisions suivantes, sans que puisse être revendiqué un effet bénéfique préventif ni curatif sur la santé :

« - consommation minimale de 9 g/j pour obtenir l'effet allégué  
- apparition possible de troubles intestinaux en cas de consommation supérieure à 20g/j »

L'allégation « la prise orale d'inuline DP9 influence la composition et l'activité métabolique de la microflore intestinale » est inacceptable en l'absence d'informations concernant :

- les effets de l'inuline DP9 : stimulation de la production d'acides gras volatiles, inhibition d'enzymes,
- la spécificité de l'inuline par rapport à d'autres fibres alimentaires.

L'Agence française de sécurité sanitaire précise que l'inuline peut présenter un risque pour les sujets allergiques et recommande donc que l'étiquetage du produit fini mentionne la présence d'inuline.

**Martin HIRSCH**