

# TOUT SAVOIR SUR L'hexane



## Rapport sur l'hexane – Mise au point de la FNCG

**Nous comprenons qu'au moins un de nos adhérents a été contacté concernant les résultats d'une analyse portant sur la présence d'hexane dans des huiles.**

Des allégations de nature à tromper le consommateur étant largement reprises ces derniers jours, notre profession souhaite faire le point sur l'hexane.

--

L'hexane est autorisé dans l'extraction des matières grasses des huiles de graine, en Europe et en France, comme auxiliaire technologique. La réglementation européenne en vigueur établit un seuil de 1 mg/kg, correspondant à la teneur maximale légale de résidus autorisée dans un aliment ou ingrédient alimentaire.

Ce seuil est fixé par les autorités sanitaires pour protéger la santé des consommateurs.

**Le résultat d'analyse partagé à notre adhérent semble faire mention d'une présence résiduelle pouvant atteindre, en fonction des produits, jusqu'à 0,05 mg/kg (soit 20 fois moins que la limite réglementaire de 1 mg/kg) ou 0,08 mg/kg (soit 12,5 fois moins que la limite réglementaire de 1 mg/kg).**

Il est important de considérer deux choses :

- D'une part, aucun laboratoire accrédité pour de telles analyses, c'est-à-dire ayant obtenu une certification pour l'exactitude des résultats, ne se déclare aujourd'hui capable d'atteindre un seuil de détection aussi bas. **La fiabilité de la mesure communiquée à notre adhérent pose donc question.**
- D'autre part, certaines méthodes de détermination des matières grasses par les laboratoires utilisent l'hexane pour son affinité avec les matières grasses. **Un biais de mesure ne peut donc être exclu.** En ce sens, un « **faux positif** » est une hypothèse possible, liée à la méthode de mesure elle-même et non au procédé de fabrication de l'huile testée.

La fixation du niveau auquel les résultats de laboratoires sont fiables et reproductibles fait partie de l'évaluation de l'EFSA – et le laboratoire ayant réalisé les analyses transmises à la presse doit être encouragé à contribuer au travail d'évaluation de l'EFSA.

**Au-delà de ces points de vigilance, notre fédération reste évidemment ouverte à tout échange sur la base de résultats et de méthodes d'analyses partagés en toute transparence** (ce n'est pas le cas à l'heure actuelle).

**La santé des consommateurs est une priorité fondamentale de nos métiers. Les producteurs d'huiles œuvrent continuellement à abaisser les niveaux résiduels d'hexane.**

Nous rappelons ci-après les réponses que nous avons apportées à la presse au printemps 2025 lors d'une précédente séquence médiatique consacrée à l'hexane. Notre fédération avait alors alerté sur les incohérences des résultats d'analyse émanant d'un laboratoire de l'Université du Littoral Côte d'Opale, d'où semblent provenir les analyses sur lesquelles se base une nouvelle séquence médiatique.

Au printemps dernier, les analyses de ce même laboratoire mettaient en évidence la présence d'hexane dans des huiles biologiques et des huiles d'olive, alors même que l'hexane n'est pas utilisé dans le procédé de fabrication des huiles biologiques et qu'il n'y a pas d'extraction par solvant pour l'huile d'olive, extraite à froid. **Les contre-analyses réalisées par l'ensemble des acteurs concernés avaient conclu à l'absence d'hexane dans les produits en question.**

**Rappel :**

- **La priorité de la filière des huiles et protéines végétales est de proposer aux consommateurs des produits de première nécessité à la fois sains et sûrs, de qualité et accessibles à tous.**
- **Il n'y a aucune alerte sanitaire en relation avec l'hexane, liée à la consommation d'huiles ou de produits de grande consommation.**
- L'hexane est très couramment utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme dans de nombreux autres secteurs dans le monde entier. Intervenant exclusivement en amont de la production, son utilisation est parfaitement maîtrisée par les industriels et permet d'améliorer la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, tout en garantissant des aliments sains et sûrs, de qualité et accessibles.
- Son utilisation est autorisée pour différentes applications alimentaires, dont la production d'huile et de protéines végétales, et régie par un cadre réglementaire européen établissant des limites maximales dans les produits, respectées strictement. Ces limites maximales (LMR) garantissent l'innocuité des produits. Elles correspondent à la teneur maximale légale de résidus autorisée dans un aliment ou un ingrédient alimentaire, généralement exprimée en mg/kg. Elles sont fixées pour protéger la santé des consommateurs.
- Dans le domaine des huiles, l'hexane permet d'extraire la quasi-totalité de l'huile des graines. Il est éliminé lors de l'extraction et du raffinage, de telle sorte qu'il n'est plus présent dans les produits mis à la consommation, si ce n'est sous la forme de traces résiduelles indétectables dans la plupart des cas et se situant systématiquement sous les seuils réglementaires.
- L'extraction d'huile à partir de graines nécessite, pour permettre de répondre à la demande des consommateurs, le recours à un auxiliaire technologique, en l'occurrence l'hexane. Des alternatives sont à l'étude mais aucune n'est à ce jour déployée à l'échelle industrielle. En effet, la comparaison des solvants potentiellement capables de remplacer l'hexane est complexe et doit prendre en compte des critères multiples : sécurité, santé/toxicité, impact environnemental, consommation d'énergie, accessibilité des produits et contribution à la souveraineté alimentaire. Aucune alternative ne remplit aujourd'hui l'ensemble de ces critères de façon satisfaisante.
- Du fait des caractéristiques de son utilisation, et parce qu'il n'entre pas dans la composition des aliments, l'hexane n'est ni un ingrédient, ni un additif. Son utilisation est essentielle pour permettre une production suffisante d'huiles végétales, à même de répondre à la demande des consommateurs.
- Le 13 septembre 2024, un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a conclu qu'il était nécessaire de réévaluer la sécurité de l'hexane technique utilisé comme solvant d'extraction dans la production de denrées et d'ingrédients alimentaires.
- Le rapport de l'EFSA correspond à un procédé normal et courant de réévaluation scientifique de la sécurité de substances utilisées dans la fabrication des aliments. L'hexane, comme nombre d'autres substances, a déjà été évalué à plusieurs reprises par le passé et cette évaluation doit naturellement être actualisée.

- A l'issue de son travail de réévaluation, l'EFSA remettra à la Commission européenne une opinion, à savoir un avis scientifique destiné à informer les décideurs politiques chargés de l'élaboration ou de la mise à jour de la réglementation européenne. Cette opinion pourra conduire, si nécessaire, à l'adoption par la Commission européenne de mesures spécifiques d'adaptation.

**A propos de la FNCG**

*La **Fédération des Industries des Corps Gras** rassemble les différentes activités industrielles du secteur de la production et transformation de matières grasses végétales : familles professionnelles des huileries et margarineries et des bougies. La FNCG fournit à ses adhérents les informations en matière sociale, économique, technique, environnementale et juridique intéressant leur activité. Nos Professions relèvent de façon générale de l'ensemble des secteurs utilisateurs de corps gras : alimentaire, alimentation animale, autres usages techniques (chimie, cosmétique, peinture, vernis).*