

Communiqué de presse

Rapport de la mission parlementaire sur l'incidence économique de l'utilisation d'hydrocarbures dans la production d'huiles alimentaire et leur mise sur le marché.

Hexane : aucune alerte sanitaire

Paris, le 28 janvier 2026 – Le contenu du rapport de la mission parlementaire sur l'hexane confirme qu'il n'y a aucune alerte sanitaire. Les industriels réunis au sein de la Fédération nationale des corps gras (FNCG) notent, en revanche, que ce rapport tire des conclusions inutilement anxiogènes et présente des recommandations dont il ne démontre pas la nécessité.

Ces propositions de surtransposition réglementaire font courir un risque majeur de décrochage de la filière française par rapport à ses concurrents européens et mondiaux. Pour Hubert Bocquelet, délégué général de la FNCG, « il serait stupéfiant d'imposer des contraintes spécifiques pour la France sans aucune raison ! ».

La profession des huiliers, comme l'ensemble de la filière, des agriculteurs aux huiliers et aux fournisseurs d'aliments du bétail font confiance à l'exercice de réévaluation de l'hexane au niveau européen, par l'EFSA et refusent toute surtransposition réglementaire non justifiée.

La FNCG souligne le poids excessif donné à une entreprise (Ecoextract) : celle-ci a un intérêt direct à entretenir la suspicion en promouvant un solvant alternatif. Les analyses mises en avant par le rapport ont été réalisées par un seul laboratoire qui ne dispose pas de l'accréditation scientifique requise¹ pour ce type de mesures. Il est d'ailleurs étonnant que la mission ne se soit pas penchée sur une incohérence majeure de ces analyses, à savoir la détection de résidus d'hexane dans des produits dont les procédés de fabrication n'en font pas usage. « Ce type de démarche n'est absolument pas sérieuse » poursuit Hubert Bocquelet.

La FNCG rappelle que les limites de quantification actuelles des laboratoires spécialisés sont toutes en dessous de la Limite Maximale en Résidus (LMR), celle-ci étant elle-même fixée avec une marge de sécurité très importante².

¹ ISO/IEC 17025

² un facteur 20 par rapport à la dose sans effet nocif observable (NOAEL) est appliqué.

Contact presse : Laëtitia PINTO – Agence Droit Devant – 07 64 83 39 85

La mission parlementaire aurait dû au contraire rappeler 7 affirmations factuellement justes qui ont été exposées au cours de l'audition du 16 décembre 2025.

1. L'utilisation de l'hexane est parfaitement connue des autorités

L'utilisation de l'hexane n'a rien d'un secret, elle est connue et ancienne : elle remonte à la fin du 19^e siècle. L'hexane est depuis couramment utilisé, dans le monde entier.

Son utilisation est strictement réglementée : d'abord au niveau européen, par la directive 2009/32/CE. Ensuite au niveau français, avec un Arrêté du 19 octobre 2006, relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques, notamment pour les huiles, le chocolat, les arômes et les additifs alimentaires, et garantissent que les produits mis sur le marché sont sûrs et conformes.

L'hexane a déjà fait l'objet de plusieurs évaluations des autorités sanitaires. **Nos entreprises contribuent pleinement à la réévaluation en cours, fidèles à leur mission première : proposer des produits sains, sûrs et de haute qualité aux consommateurs.**

2. L'EFSA prend en compte les niveaux d'exposition de l'hexane pour apporter toutes les garanties sanitaires

L'Autorité européenne de sécurité des aliments, l'EFSA, a décidé volontairement de surestimer les niveaux d'exposition à l'hexane afin d'adopter une approche prudente.

Dans son avis de septembre 2024, L'EFSA a réalisé une évaluation de l'exposition alimentaire basée sur le « pire des cas » : elle a supposé que les concentrations d'hexane présentes dans les aliments atteignaient le niveau maximal autorisé (la limite maximale de résidus, ou LMR).

Les estimations obtenues étaient donc, par construction, supérieures à la réalité. L'EFSA a d'ailleurs souligné que l'exposition réelle est probablement bien plus faible, compte tenu des pratiques industrielles et des contrôles en vigueur.

3. Les limites maximales de résidus d'hexane ont été fixées par les autorités sanitaires avec une large marge de précaution

Le seuil autorisé dans les huiles est de 1 mg par kg, soit environ 20 fois inférieur à la dose à partir de laquelle un effet nocif pourrait être observé sur la santé. Cette dose, c'est ce que l'on appelle le « NOAEL », pour acronyme se référant à la « dose sans effet nocif observable », fixé à 23 mg/kg de poids corporel par jour.

En pratique, toutes les analyses menées montrent systématiquement des niveaux largement inférieurs à cette limite déjà très prudente. Autrement dit, les quantités éventuellement détectées sont infimes, sans aucun impact sur la santé humaine.

Il n'existe donc aucune situation de risque sanitaire liée à la présence d'hexane dans les huiles proposées dans le commerce.

Contact presse : Laëtitia PINTO – Agence Droit Devant – 07 64 83 39 85

4. Les résidus d'hexane sont infinitésimaux et sans conséquence

Les LMR sont fixées par les autorités sanitaires et celles-ci sont très en dessous (dans ce cas un facteur 20) de la dose qui pourrait avoir un effet.

Les limites maximales de résidus – LMR - sont fixées par les autorités sanitaires européennes de manière à protéger tous les consommateurs.

Ces seuils intègrent donc déjà une marge de précaution très large.

5. La réglementation actuelle protège correctement la population

Les évaluations successives réalisées sur l'hexane ont toujours été conduites selon les méthodes scientifiques en vigueur, sur la base de données validées par les autorités sanitaires européennes. Il n'y a jamais eu de données « biaisées » ni d'étude dissimulée.

En septembre 2024, l'EFSA a publié un rapport recommandant de mettre à jour les données disponibles et de mieux quantifier l'exposition des consommateurs. Mais elle n'a signalé aucun risque sanitaire immédiat lié à la présence d'hexane dans les aliments.

Cette position a été confirmée par la Commission européenne, dans une réponse officielle du 7 janvier 2025 (réf. E-002396/2024), indiquant que l'EFSA n'a identifié aucun problème sanitaire immédiat associé à l'exposition orale à l'hexane.

6. L'utilisation de l'hexane est parfaitement maîtrisée

En réalité, l'hexane est recyclé tout au long du processus industriel : les pertes sont extrêmement faibles, de l'ordre de 0,07 %.

Ces données sont publiques, car les usines concernées sont classées pour la protection de l'environnement. Elles figurent dans les rapports transmis chaque année aux préfetures – les mêmes qu'une ONG a consulté à l'été 2025, sans y trouver d'éléments accablants.

Si l'hexane est utilisé, c'est précisément pour son affinité avec les huiles végétales et parce qu'il est économe en énergie.

De plus, il est relativement facile à éliminer des produits issus des graines – huiles raffinées comme tourteaux – garantissant ainsi leur sécurité sanitaire.

7. L'hexane n'a pas d'impact sur la santé publique

Il n'existe aucune documentation scientifique établissant un lien entre la consommation d'aliments susceptibles de contenir des traces résiduelles d'hexane et la maladie de Parkinson par exemple.

Les travaux cités concernent des expositions professionnelles, à des doses largement supérieures à celles pouvant exister dans l'alimentation.

Contact presse : Laëtitia PINTO – Agence Droit Devant – 07 64 83 39 85

Ces situations n'ont rien à voir avec les éventuels niveaux résiduels, infimes, qui peuvent être mesurés dans certaines huiles et qui restent très largement en dessous des seuils réglementaires fixés pour protéger la santé des consommateurs. Aucune donnée scientifique ne montre le moindre risque pour la population lié à la consommation d'huiles végétales.

* * * * *

Pour en savoir plus sur l'hexane, la FNCG répond à toutes les questions sur fncg.fr

À 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).*

Contact presse : Laëtitia PINTO – Agence Droit Devant – 07 64 83 39 85

Fédération Nationale des Industrie de Corps Gras
66, rue la Boétie, 75008 Paris
T. + 33 (0)1 82 73 00 66 – www.fncg.fr