

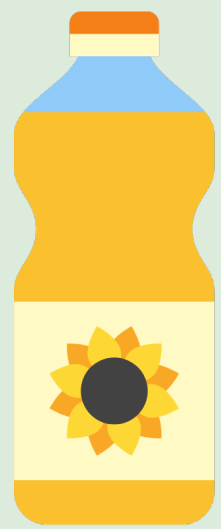


L'HEXANE :
REVENIR
AUX FAITS

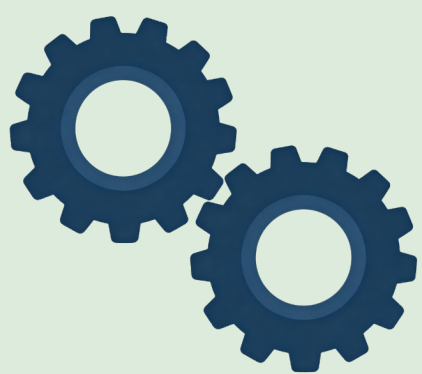


L'hexane permet de proposer des produits alimentaires de qualité

Il est autorisé et utilisé depuis longtemps dans la fabrication des huiles végétales, des arômes et du chocolat.



L'hexane facilite l'extraction de l'huile contenue dans les graines de colza, de tournesol ou de soja. Il permet de fournir des **huiles saines et accessibles à tous**.



C'est un **auxiliaire technologique**. La teneur résiduelle est insignifiante et n'a aucun rôle dans le produit fini.



Ce n'est **ni un ingrédient ni un additif**.

L'usage de l'hexane est...



Autorisé



Maîtrisé



Encadré*



Contrôlé



Connu

L'hexane est couramment utilisé **dans le monde entier.**

La sécurité des consommateurs constitue
le fondement même de notre métier.

**Directive européenne 2009/32/CE du 23 avril 2009, applicable en France
Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques
dans la fabrication de certaines denrées alimentaires mis à jour en février 2025*

Aucune alerte sanitaire concernant l'hexane

Les résidus dans les aliments sont :

- ✔ **Infinitésimaux** : l'hexane est éliminé dès la première étape de fabrication¹
 - ✔ **Largement en-dessous de la LMR²** de 1 mg/kg, elle-même fixée avec une marge de sécurité d'un facteur 20 par rapport au seuil d'effet toxicologique¹
- ➔ Toutes les analyses montrent des niveaux résiduels **inférieurs à la valeur réglementaire**, qui garantit l'absence de conséquences sanitaires.

¹NOAEL

²Limite maximale de Résidu

L'utilisation de l'hexane est maîtrisée



de l'hexane
est recyclé dans
le procédé industriel.

→ Les pertes sont donc **extrêmement faibles.**

Les analyses prouvent cette maîtrise par les industriels.

Ce n'est pas le cas avec des alternatives potentielles, non utilisées.

Des options ont pu être testées ces dernières années

mais **aucune solution n'est aujourd'hui satisfaisante**

à grande échelle industrielle

Une réglementation qui tient compte de l'évolution de la science

L'évaluation de l'hexane est **régulièrement réexaminée** par mesure de sécurité, comme pour de nombreuses solutions utilisées dans l'alimentation.



L'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a reçu un mandat officiel pour procéder à de nouveaux examens*.



L'avis scientifique final est attendu à l'issue de ce processus, avec une publication estimée autour de novembre 2027.

*Le 23 mai

Distinguer le danger du risque : le fondement de la sécurité alimentaire



« La science et les autorités sanitaires peuvent être présentées comme obsolètes ou suspectes dès lors que leurs conclusions ne vont pas dans le sens de certains discours. De la même manière, la diffusion de résultats d'analyses issus de méthodes contestées, produites par un laboratoire non accrédité et dont la fiabilité fait débat n'est pas sérieuse et contribue à entretenir la confusion.

Le débat public sur l'hexane mérite mieux. Il appelle une approche fondée sur des données vérifiées, une distinction claire entre danger et risque. »

Hubert BOCQUELET
Directeur de la FNCG