



## **Circulaire relative à la mise en place de bonnes pratiques qui permettent de réduire la teneur en acrylamide dans les aliments.**

Référence	PCCB/S3/KBN/1272831	Date	02/04/2015
Version actuelle	1	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Contaminant chimique – acrylamide - frites- bonnes pratiques		

Rédigé par	Approuvé par
Kathy Brison, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général a.i.

### **1. But**

Cette circulaire a pour objectif de rappeler les mesures et les bonnes pratiques afin de réduire la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires.

Les guides sectoriels reprennent également ces informations pour l'industrie, les friteries, les restaurants et les cuisines de collectivités. D'autres outils ont été développés par des associations professionnelles et par des institutions publiques et sont disponibles sur leurs sites web.

### **2. Champ d'application**

Cette circulaire s'applique aux opérateurs qui produisent des aliments qui par leur composition et suite à un processus de chauffage sont susceptibles de former de l'acrylamide, tels que les frites, les chips, le pain, les céréales de petit-déjeuner, le café et les biscuits (pour bébés notamment).

### **3. Références**

#### **3.1. Législation**

Recommandation 2013/647/UE de la Commission du 8 novembre 2013 concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;

### 3.2. Autres

Guides :

- G-022 : Guide d'autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner.
- G-026 : Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries.
- G-027 : Guide d'autocontrôle et de traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café.
- G-014 : Guide d'autocontrôle : Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.
- Brochure boîte à outils (FoodDrinkEurope)

## 4. Définitions et abréviations

**Acrylamide (AA)** : composé chimique qui se forme dans les produits alimentaires riches en amidon pendant la cuisson à haute température, dans un milieu pauvre en eau. Il est probablement présent depuis toujours dans les aliments. Il se forme à partir de sucres et d'un acide aminé (asparagine), composés naturels de nombreux aliments. La réaction chimique qui est à l'origine de cette formation s'appelle la réaction de Maillard. Il s'agit en quelque sorte d'une réaction de caramélisation qui fait «dorer» les aliments et leur donne plus de goût.

## 5. Bonnes pratiques qui permettent de réduire la teneur en acrylamide

Depuis plus d'une dizaine d'années, l'AFSCA réalise des analyses de denrées alimentaires pour contrôler la présence d'acrylamide (AA). En effet, ce contaminant de processus inquiète de par sa présence en tant que composé potentiellement cancérigène. L'inquiétude est d'autant plus grande que celle-ci touche des denrées alimentaires largement consommées comme les frites, les chips, les biscuits, les pains mais aussi le café. Face à ce constat, la Commission européenne avait élaboré en 2007 un programme de surveillance à l'échelle européenne de la teneur en AA sous la forme d'une recommandation d'échantillonnage à l'attention des états membres. Le secteur avait quant à lui incité les entreprises alimentaires à appliquer les bonnes pratiques qui permettent de réduire la teneur en AA par la diffusion de brochures sous la forme de « tool box ».

Le comité scientifique de l'AFSCA a récemment examiné les teneurs en AA et a évalué l'ingestion de ce contaminant par la population belge. Une comparaison des teneurs en acrylamide pour la période 2002-2007 et la période 2008-2013 a montré une forte tendance à la baisse dans le pain d'épices et les chips. La tendance est moins marquée pour les denrées à base de céréales. Mais pour certaines denrées alimentaires comme le café et la poudre de paprika, cette tendance est nettement à la hausse. La tendance semble également être à la hausse dans les frites.

Les conclusions de l'avis montrent que, malgré les efforts mis en place par l'industrie, l'impact de ces efforts sur le niveau d'exposition de la population belge à l'acrylamide reste limité. L'exposition à ce cancérigène reste encore trop élevée et devrait être aussi faible que raisonnablement possible. Il est demandé aux opérateurs de l'industrie alimentaire de poursuivre les actions de manière concrète et permanente pour réduire autant que possible la teneur en AA dans leurs produits. Il est également

recommandé aux secteurs HORECA et cuisines de collectivité de continuer à prêter une attention particulière à la problématique des frites.

Voici quelques conseils en particulier :

***Pour la confection de frites à partir de pommes de terre :***

- *Choisissez des pommes de terre "pour frites" (identifiées comme telles sur l'emballage). Elles contiennent moins de sucres qui se transforment en acrylamide lors de la friture. Les grosses pommes de terre contiennent elles aussi moins de sucres.*
- *Conservez ces pommes de terre de préférence à une température ne descendant pas sous 6°C afin d'éviter la formation de sucres.*
- *Évitez d'utiliser les pommes de terre germées et fripées, elles contiennent plus de sucres.*
- *Préférez les frites coupées plus épaisses : elles contiennent moins d'acrylamide après la cuisson grâce à l'effet surface/volume.*
- *Faites tremper les frites coupées quelques minutes dans de l'eau chaude ou blanchissez-les, afin de laisser une partie des sucres des pommes de terre s'évacuer dans l'eau. Avant de les passer à la friture, égouttez et séchez correctement les frites.*
- *Cuisez les frites à une température maximale de 175°C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée. Plus elles sont brunes, plus elles contiennent d'acrylamide.*
- *Ne cuisez pas trop de frites à la fois : cela fait baisser la température de l'huile et allonge le temps de cuisson.*
- *Réduisez le temps de cuisson pour les petites quantités.*

***Pour les frites préemballées, pré-coupées et précuites, la règle est la suivante :***

- *Respectez les instructions de conservation et de préparation que vous trouvez sur l'emballage.*
- *Cuisez les frites dans la friteuse à une température maximale de 175°C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée.*
- *Ne cuisez pas trop de frites à la fois : cela fait baisser la température de l'huile et allonge le temps de cuisson.*
- *Réduisez le temps de cuisson pour les petites quantités.*
- *Cuisez les frites au four conformément aux instructions sur l'emballage jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune doré. N'oubliez pas de retourner les frites plusieurs fois afin que toutes les faces soient cuites de la même façon.*

(Source : <http://health.belgium.be>)

De son côté, l'AFSCA va poursuivre ses contrôles et prendre des mesures appropriées en cas de détection de valeurs élevées en AA.

## **6. Annexes**

Vous pouvez obtenir de plus amples informations en consultant les sites web suivants :

<http://www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/contaminants/acrylamide/>

<http://www.fooddrinkeurope.eu/S=0/search/search&keywords=acrylamide/>

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/acrylamide.htm>

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm)

<http://www.goodfries.eu/fr/>

<http://www.who.int/topics/acrylamide/en/#>

<http://health.belgium.be/eportal/foodsafety/contaminants/contaminants/index.htm#ACR>

<http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/fr/?provide=committeeDetail&idList=39>

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	<b>Date de publication</b>	Version originale