



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

corps gras

Question écrite n° 71718

Texte de la question

Mme Marie-Jo Zimmermann attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur le fait que la Lorraine est une importante région productrice de colza. Or, la consommation d'huile de colza pour la friture est pénalisée en France par une réglementation inadaptée. En effet, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a reconnu que l'huile de colza contient une proportion importante d'acide alphalinolénique oméga 3, acide gras essentiel qui contribue à réduire de plus de 50 % les risques de mortalité ou d'accidents cardiaques graves. Les conclusions de l'AFSSA sont confirmées par la Communauté européenne ainsi qu'aux Etats-Unis par le National Institute of Health. Une utilisation massive d'huile et de margarine à base d'huile de colza en Finlande s'est d'ailleurs montrée très efficace au cours des vingt dernières années puisque la mortalité par crise cardiaque a quasiment été divisée par deux. Il conviendrait donc de multiplier les efforts pour développer la consommation du colza préférentiellement aux autres huiles, y compris huile d'olive qui, bien que présentant des aspects très positifs, a malgré tout un bilan global moins satisfaisant du point de vue médical. Or, le décret n° 97-298 du 27 mars 1997 a été pris afin de réduire la consommation d'huile de soja qui est d'une mauvaise tenue à la friture. Le critère retenu est une teneur maximale de 2 % en oméga 3 pour un usage en friture. Cette mesure tout à fait justifiée pour l'huile de soja s'applique malheureusement à toutes les huiles y compris à l'huile de colza, laquelle est pourtant très stable à la cuisson. La France est le seul pays au monde où une mesure réglementaire restreint l'utilisation de l'huile de colza alors même qu'il faudrait développer son utilisation. La communauté scientifique souhaite une modification du décret afin de ne pas faire peser sur l'huile de colza une réglementation qui visait à l'époque l'huile de soja dont les caractéristiques sont tout à fait différentes. Elle souhaiterait donc savoir si on ne pourrait pas compléter le décret du 27 mars 1997 par une disposition réservant la limitation de la teneur en oméga 3 au cas des huiles qui se dégradent à la cuisson, ce qui exclurait l'huile de colza.

Données clés

Auteur : [Mme Marie-Jo Zimmermann](#)

Circonscription : Moselle (3^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 71718

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 14 janvier 2002, page 123