



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Présence d'hexane dans l'alimentation humaine et animale

Question écrite n° 10198

Texte de la question

M. Édouard Bénard interroge Mme la ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur la présence préoccupante d'hexane détecté dans divers produits alimentaires. Issu du raffinage du pétrole, l'hexane, neurotoxique reconnu et suspecté de toxicité pour la reproduction, est utilisé (sauf agriculture biologique) de manière quasi généralisée depuis l'après-guerre pour optimiser le processus de trituration des graines afin de maximiser le rendement des opérations de pressage des huiles ainsi que des tourteaux utilisés pour l'alimentation animale. Dans un rapport publié en septembre 2025, l'organisation non gouvernementale Greenpeace France indique avoir détecté la présence d'hexane sur 36 produits à l'issue de tests réalisés par le centre commun des mesures de l'université du littoral Côte d'Opale (ULCO), sur 56 produits achetés en supermarchés (huiles, volaille, produits laitiers, laits infantiles). Une présence qui est quasi systématique dans les huiles, beurre et laits, y compris infantiles. Des résidus d'hexane ont également été retrouvés dans une moindre mesure, dans de la chair de poulet. L'hexane, considéré comme un « auxiliaire technologique » par les réglementations européennes, échappe à toute obligation d'étiquetage et n'apparaît donc pas sur les emballages des produits concernés. La réglementation en vigueur encadre insuffisamment la présence de ces résidus dans les produits de grande consommation. En effet, celle-ci se fonde sur des données toxicologiques de 1996 fournies par les industriels et dont la validité en matière de protection sanitaire est aujourd'hui remise en question. Ainsi l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) juge dans son rapport 2024 que cette étude est insuffisante et inadéquate. De plus, la réglementation n'apporte aucune contrainte quant à la présence d'hexane dans certains produits majeurs de notre alimentation et sous-estime très fortement l'exposition des consommateurs à cette substance. De même, l'actuelle réglementation autorise sans restriction la présence d'hexane dans l'alimentation animale, son signalement n'étant obligatoire qu'à partir du franchissement d'un seuil quantitatif commun à l'ensemble des résidus chimiques. Or au cours du processus industriel de séparation de l'huile végétale des graines ou fruits oléagineux, 30 à 60 % des pertes d'hexane se retrouvent dans la matière solide résultante qui est utilisée comme ingrédient majeur pour l'alimentation animale. L'hexane est alors assimilé par les animaux d'élevage et subsiste dans les produits d'origine animale vendus dans le commerce. Cette contamination à l'hexane est documentée par une récente étude de l'INRAE (institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) ainsi que par l'étude commanditée par Greenpeace France. L'utilisation de ce solvant pétrochimique, inconnu du grand public et point aveugle de l'évaluation du risque sanitaire, est aujourd'hui au cœur d'un écosystème agro-alimentaire immense allant de la culture des oléoprotéagineux, à l'alimentation animale, en passant par la transformation industrielle des graines. Cet écosystème est dominé en France par le groupe Avril qui pèse 7,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires et dont le président du conseil d'administration est également à la tête de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles. Selon Greenpeace France, le groupe Avril représente plus de la moitié des graines triturées en France pour en extraire l'huile. 93 % de ces mêmes huiles seraient triturées avec des procédés utilisant l'hexane. Il apparaît indispensable de relancer des recherches sur la toxicité chronique de l'hexane, l'étude de 1996 étant obsolète et de mener des analyses afin d'en évaluer l'impact sanitaire sur la population pour ajuster plus restrictivement les seuils d'exposition au solvant dans l'alimentation, voire même, pour l'interdire purement et simplement dans le processus d'extraction des huiles et tourteaux vendus en France. De même, il conviendrait d'intégrer l'affichage des auxiliaires technologiques sur les étiquettes des produits alimentaires pour des raisons de transparence et de droit à l'information des consommateurs. Par conséquent, il lui demande de lui communiquer les initiatives que le Gouvernement entend prendre sur ce sujet qui touche la

sécurité alimentaire des français.

Texte de la réponse

L'hexane est un solvant organique provenant de la distillation du pétrole ou du gaz naturel. Il est utilisé pour la production de caoutchouc synthétique, dans des produits pharmaceutiques, ainsi que pour la formulation de divers produits tels que des colles, peintures, et des encres d'imprimerie. Dans l'industrie alimentaire, l'hexane est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique pour l'extraction d'huiles végétales. L'utilisation de l'hexane à cette fin est encadrée par la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires et de leurs ingrédients. En l'espèce, l'hexane peut être utilisé uniquement pour les utilisations suivantes, et chacune de ces utilisations est assortie d'une limite maximale de résidus (LMR) autorisée dans les denrées alimentaires ou les ingrédients extraits : - production ou fractionnement de graisses d'huile et production de beurre de cacao [LMR : 1 milligramme par kilogramme (mg/kg) dans la graisse, l'huile ou le beurre de cacao] ; - préparation de produits à base de protéines dégraissées et de farines dégraissées (LMR : 10 mg/kg dans la denrée alimentaire contenant le produit à base de protéines dégraissées et les farines dégraissées ; 30 mg/kg dans les produits dégraissés de soja tels que vendus au consommateur final) ; - préparation de germes de céréales dégraissées (LMR : 5 mg/kg dans les germes de céréales dégraissées). En 2013, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) avait établi une valeur toxicologique de référence (VTR) pour l'exposition à l'hexane par inhalation. À l'heure actuelle, ni l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ni l'Anses ne disposent de VTR pour l'exposition à l'hexane par voie orale. Le 4 septembre 2024, l'EFSA a publié un rapport technique concluant à la nécessité de mettre à jour l'évaluation concernant la sécurité de l'utilisation de l'hexane en tant que solvant d'extraction pour la production de denrées alimentaires. Le règlement 1333/2008 sur les additifs alimentaires pose une double condition préalable à l'utilisation d'un auxiliaire technologique : l'absence tant de risque sanitaire, qui au cas d'espèce mérite d'être réévalué au vu du rapport de l'EFSA publié le 4 septembre 2024, que d'effets technologiques persistant sur le produit fini qui seraient liés à la présence de résidus de ces auxiliaires technologiques. Dans ces conditions, et dans un objectif de maintien d'un niveau élevé de protection de la santé publique et de la sécurité sanitaire alimentaire, la France a soutenu la saisine de l'EFSA par la Commission européenne, afin de réévaluer l'hexane utilisé en tant qu'auxiliaire technologique dans la production de denrées alimentaires, de façon à revoir son utilisation telle qu'elle est actuellement prévue par la directive 2009/32/CE. Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit règlement « INCO ») fixe les règles relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et l'information des consommateurs. Ce règlement prévoit, parmi les mentions obligatoires, l'information du consommateur sur les ingrédients mis en œuvre dans la fabrication des denrées alimentaires sous la forme d'une liste des ingrédients. Les solvants d'extraction, ne sont pas considérés comme des ingrédients alimentaires. Ce sont des auxiliaires technologiques. Les auxiliaires technologiques sont utilisés dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini. En l'état de la réglementation communautaire, les éventuels résidus liés à l'emploi de ces auxiliaires technologiques dans le process de fabrication ne font pas l'objet d'une information du consommateur final.

Données clés

Auteur : [M. Édouard Bénard](#)

Circonscription : Seine-Maritime (3^e circonscription) - Gauche Démocrate et Républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 10198

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture, souveraineté alimentaire

Ministère attributaire : [Agriculture, agro-alimentaire et souveraineté alimentaire](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [14 octobre 2025](#), page 8457

Réponse publiée au JO le : [3 février 2026](#), page 907