

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 07/29/3 Add.1
Août 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME 29^{ème} session

Bad Neuenahr-Ahrweiler, 12 - 16 novembre 2007

DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION : PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B : FIBRES ALIMENTAIRES)

- *Observations à l'étape 6 de la Procédure* -

Observations de :

BRÉSIL

1. Un élément source définissant les fibres alimentaires comme un composant intrinsèque de ces groupes d'aliments.

Le principe selon lequel la source de fibres alimentaires constitue un composant intrinsèque des fruits, des légumes et des céréales intégrales limite l'offre des autres composants bénéfiques présents dans les aliments à base de fruits, de légumes verts et de céréales entières, ainsi que des autres sources de fibres alimentaires. Les fibres alimentaires jouent un rôle physiologique et fonctionnel important dans la prévention des maladies chroniques non transmissibles, en raison de leur effet notamment sur le transit intestinal, la saturation, le profil plasmatique des lipides, la réponse glycémique et l'oxydation cellulaire. Ces effets ne proviennent pas toujours uniquement des composés présents dans la paroi cellulaire des aliments à base de fruits, de légumes et de céréales entières, mais également d'autres composants tels qu'entre autres, les fructanes, les amidons résistants et les composés bioactifs.

Ainsi, les composés présents ou non dans la paroi cellulaire des aliments à base de fruits, de légumes et de céréales entières et d'autres denrées doivent être considérés et analysés comme des fibres alimentaires, étant donné qu'ils présentent le même effet physiologique que les fibres. Ces observations soulignent à quel point il est important de prendre en considération les effets physiologiques des fibres alimentaires dans leur définition.

2. Un élément chimique identifiant le composant à mesurer

La nécessité d'identifier l'élément chimique du composant à mesurer ne saurait s'appliquer aux fibres alimentaires tel qu'elle s'applique aux autres éléments nutritifs ; en effet, les fibres sont constituées de plusieurs composants (et non pas d'un seul ni de composants isolés), dont certains sont clairement identifiés et d'autres pas.

Les fibres alimentaires sont différentes des autres composants, car elles n'agissent pas sur l'intestin grêle et servent de substrat pour la microbiotique intestinale, qui produit de multiples effets positifs pour l'organisme humain.

Dans le cas des fibres alimentaires, les glucides non disponibles et autres composés associés, bien qu'ils représentent un groupe de composants difficiles à quantifier, peuvent être pris en considération dans leur définition.

Comparaison avec la définition actuellement proposée dans le Codex

- La non digestibilité ne peut être mesurée en laboratoire. Il n'existe donc aucune méthode répondant à cette définition.

La méthode de détermination de la fraction non digestible se rapporte aux composants végétaux qui ne sont ni digérés ni absorbés par l'intestin grêle et qui atteignent le colon, où ils sont utilisés en tant que substrat de fermentation par la microflore. Cette méthode quantifie plusieurs composants résistant à l'action digestive des enzymes tels que les glucides (fibres alimentaires, amidons résistants, sucres, alcool et oligosaccharides ; composés azotés, protéines résistantes, enzymes et urée), ainsi que d'autres composants associés revêtant une importance nutritionnelle tels que les polyphénols. D'autres méthodes doivent être proposées.

Méthodes d'analyse

A ce jour, il n'existe pas de méthode totalement appropriée et relativement bon marché pour l'analyse des fibres alimentaires. Une proposition consisterait en la normalisation de nouvelles méthodes ou l'introduction de modifications des méthodes AOAC, couramment employées dans plusieurs pays.

Il convient d'établir des protocoles pour les nouvelles méthodes ou pour l'adaptation des méthodes existantes d'analyse des fibres alimentaires, et de réaliser des études sur ce thème à moyen terme.

Observations générales

- Le Brésil espère que la discussion sur ce sujet avancera afin de permettre l'adoption par le pays d'une définition des fibres.
- L'association entre la consommation de fibres et ses effets bénéfiques pour la santé est indéniable ; il est donc important que la définition adoptée par le CODEX tienne compte de la nécessité de disposer d'informations correctes sur la teneur en fibres des aliments, notamment dans les aliments à base de fruits, de légumes et de céréales entières.
- Concernant les études actuelles sur la caractérisation des fibres, la proposition présentée par l'OMS qui consiste à considérer comme des fibres les polysaccharides intrinsèques à paroi cellulaire végétale et à considérer les autres glucides dont l'effet physiologique est reconnu dans un groupe de fibres différent doit être étudiée en prenant en considération le groupe d'aspects impliqués dans la définition ainsi que son impact dans l'adoption de politiques publiques en faveur d'une alimentation plus saine.

Référence:

LAJOLO, F. M.; MENEZES, E.W. ed. Carbohidratos en los alimentos regionales iberoamericanos. Proje CYTED/CNPq XI.18 "Composición, Estructura, Propiedades Biológicas de Carbohidratos y su Utilización en Alimentos". EDUSP, São Paulo, 2006. 648 p. (ISBN 85-314-0935-7).