

# 01 Les matières premières

## 1.14 Les produits riches en amidon - la problématique de l'acrylamide

L'acrylamide est produit pendant la cuisson et la préparation des aliments riches en hydrates de carbone (amidon, sucre). Les modes de cuisson concernés sont : cuisson au four et au grill, rôtissage et friture (cuissons à haute température et faible teneur en humidité). Dans les aliments cuits à l'eau, l'acrylamide est peu ou pas présent. En 2015, l'EFSA a confirmé que l'acrylamide est une substance cancérigène et génotoxique.

Les produits concernés par la production de cette substance, sont principalement :

- Les produits à base de pomme de terre (frites, chips),
- Les produits à base de céréales (pains, pizzas, boulangerie fines),
- Les autres produits, comme le café et les substituts du café.

Le règlement (EU)2017/2158\* applicable depuis le 11 avril 2018, définit des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

Une fiche informative relative à la présence de l'acrylamide dans les produits à base de pommes de terre et les céréales est disponible via le lien suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/consommateur/F-163-ext-fiche-Conseil-de-preparation-acrylamide-rev01.pdf>

<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/consommateur/F-163-ext-fiche-Conseil-de-preparation-acrylamide-rev01.pdf>

Une « toolbox acrylamide » pour le secteur alimentaire est disponible via le lien suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide/Actions-des-parties-prenantes.html>

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide/Actions-des-parties-prenantes.html>

Tous les détails concernant l'acrylamide peuvent être consultés via le lien suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide.html>

## Recommandation des mesures d'atténuation pour le commerce de détail

### a) Frites / autres produits à base de pommes de terre coupées (frits par immersion dans l'huile) :

- Choix de variétés de pomme de terre : faible teneur en sucre et compatibles la friture ;
- Stockage des pommes de terre : > +6°C (idéalement entre +6°C et +15°C)
  - Avant le processus de friture :
    - Laver et faire tremper de préférence entre 30 minutes et 2 heures dans de l'eau froide et rincer avant friture ou
    - Faire tremper quelques minutes dans de l'eau chaude et rincer avant friture ou
    - Blanchir les pommes de terre.
  - Lors de la friture des pommes de terre ou d'autres produits à base de pommes de terre
    - Utiliser des huiles et graisses de friture pour une friture plus rapide et/ou à températures plus basses. A voir avec le fournisseur,
    - Appliquer une température de friture  $\leq +175^{\circ}\text{C}$ . Une température de cuisson trop basse augmente la teneur en graisses des frites ; la première cuisson peut donc s'effectuer à une température inférieure (jusqu'à +160°C).
    - Entretien la qualité des huiles et graisses de friture (ex : écumage.)

« Il est recommandé qu'un nuancier fournissant des indications sur la combinaison optimale de couleur et faibles teneurs en acrylamide soit affiché de manière visible dans les locaux à l'intention du personnel chargé de la préparation des denrées alimentaires »

### b) Pains / produits de boulangerie fine

- Allongement de la durée de fermentation à la levure.
- Optimisation de la teneur en humidité de la pâte (augmenter la teneur en humidité).
- Abaissement de la température du four et allongement du temps de cuisson.

### c) Sandwich / Toast

Pour les sandwiches, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que ceux-ci soient grillés jusqu'à obtention d'une couleur optimale.

Un guide d'interprétation du règlement (EU)2017/2158 est téléchargeable sur le site de la commission européenne :

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs\\_contaminants\\_catalogue\\_acrylamide\\_guidance-doc\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_contaminants_catalogue_acrylamide_guidance-doc_fr.pdf)

En complément du guide européen, les autorités compétentes luxembourgeoises ont édité une fiche technique acrylamide clarifiant les points laissés à l'appréciation des Etats Membres. Cette fiche technique peut être consultée via le lien suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide/Reglementation.html>

- \* Règlement (UE) 2017/2158 de la commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires