

Cette note est réservée pour leur parfaite information aux adhérents de l'ANIA et aux entreprises membres de ces derniers. Merci de ne pas les diffuser en dehors de ce cercle.

Dossier suivi par : Lucy BERNARD

Le 15/05/2025

Hexane

L'hexane, c'est quoi ?

L'hexane est un **solvant utilisé dans l'extraction des huiles végétales ou encore de certains ingrédients aromatiques alimentaires**. Il s'évapore facilement, ce qui facilite sa séparation du produit final, sa récupération et son recyclage dans le processus. L'hexane est un solvant non polaire, ce qui le rend très efficace pour extraire spécifiquement la fraction grasse des aliments. Il permet d'obtenir des produits de haute pureté après son élimination.

La directive européenne 2009/32/CE[1], relative aux solvants d'extraction utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires et de leurs ingrédients, définit l'hexane comme suit : *l'hexane est un produit commercial composé essentiellement d'hydrocarbures acycliques saturés contenant six atomes de carbone et distillant entre 64 °C et 70 °C*.

Cette directive autorise et encadre **l'utilisation de l'hexane selon des conditions d'emploi et des limites maximales précises**. Les entreprises qui l'utilisent respectent strictement ce cadre règlementaire.

La France a transposé cette règlementation dans l'arrêté du 19 octobre 2006[2] relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires, mis à jour pour la dernière fois le 16 février 2025. La France est le seul état membre de l'Union européenne qui dispose d'une liste positive d'auxiliaires technologiques autorisés.

L'hexane ne figure pas dans la liste des ingrédients sur les étiquettes des produits alimentaires, parce qu'il est autorisé comme un **auxiliaire technologique**.

Un auxiliaire technologique est une substance utilisée dans le processus de fabrication de denrées alimentaires pour répondre à un certain objectif technologique pendant le processus. La substance utilisée ne doit plus être présente dans le produit fini, sauf de façon non intentionnelle et sous forme de résidu techniquement inévitable, à ce titre elle ne figure pas dans la liste des ingrédients.

[1] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex%3A32009L0032
[2] https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000020667468

Association nationale des industries alimentaires
9 bd Malesherbes 75008 Paris
Tel : 01 53 83 86 00
infos@ania.net | **www.ania.net**

Risques sanitaires et environnementaux

L'hexane est remis en question en raison de sa toxicité et de son inflammabilité. C'est une substance dangereuse présentant plusieurs classifications : facilement inflammable (F), reprotoxique de catégorie 3, nocif (Xn), irritant (Xi) et dangereux pour l'environnement (N). De fait, la toxicité de l'hexane donne obligatoirement lieu à la mise en place de précautions particulières lors de sa mise en œuvre en industrie, notamment le travail en zone à risque d'explosions. Une exposition à long terme à l'hexane est susceptible de causer une atteinte du système nerveux central et des troubles de la fertilité.[3]

La plupart des effets graves ont été observés lors d'expositions professionnelles à fortes doses. Les limites réglementaires sont fixées pour minimiser tout risque pour la santé publique.

Les entreprises utilisant de l'hexane en tant que solvant d'extraction respectent rigoureusement les mesures de sécurité nécessaires en vue de protéger les salariés exposés à cette substance. La protection de la santé et de l'environnement sont des préoccupations prioritaires des entreprises qui appliquent les bonnes pratiques de fabrication.

Alternatives

Il existe un certain nombre d'alternatives testées mais pas mises en œuvre à l'échelle industrielle à ce jour.

Le remplacement de l'hexane n'est pas simple : ce solvant a une affinité particulière avec certaines matrices. Son remplacement nécessite des investissements en recherche et innovation importants.

Toutes les solutions doivent également rendre compatibles la sécurité des professionnels et des consommateurs, la recherche de diminution de l'emploi de ressources naturelles, la qualité des ingrédients et matières obtenues et les investissements dans des activités industrielles très capitalistiques.

Dans l'état actuel l'hexane est utilisé dans la quasi-totalité des usines de trituration fabriquant des huiles. Cela ne préjuge pas de son avenir.

Contexte

Le 13 septembre 2024, l'EFSA a publié un rapport technique[4] sur la **nécessité de réévaluer la sécurité de l'hexane utilisé comme solvant d'extraction dans la production de denrées et d'ingrédients alimentaires** à la suite d'une requête de la Commission européenne. L'EFSA souligne la nécessité de réévaluer pleinement les risques associés aux résidus d'hexane dans notre alimentation.

Le 23 octobre 2024, le député MoDem du Loiret, Richard Ramos, a déposé dans le cadre du projet de loi de financement de la Sécurité sociale (PLFSS) un amendement[5] requérant une contribution sur toutes les entreprises produisant, vendant ou important des substances contenant du n-hexane à partir du 1er janvier 2025. Il a également demandé une étude pour mesurer la contamination de la population française et au gouvernement de « prendre ses responsabilités ». L'amendement n'a finalement pas été défendu par son auteur (non soutenu).

[3] https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/full_html/2013/05/ocl130001/ocl130001.html
[4] https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2024.EN-9001
[5] https://politique.pappers.fr/amendement/n000703-projet-loi-financement-securite-sociale-2025-AMANR5L17PO838901B0325P0D1N000703

Association nationale des industries alimentaires
9 bd Malesherbes 75008 Paris
Tel : 01 53 83 86 00
infos@ania.net | **www.ania.net**

Le 24 octobre 2024, le journal Libération a publié un article au sujet de l'hexane et des risques qui découlent de son utilisation pour l'alimentation : « Du pétrole dans nos assiettes ? »[6]. Cet article a été suivi de plusieurs autres articles dans différents media.

Le 4 novembre 2024, les députés européens Biljana Borzan (S&D) et Christophe Clergeau (S&D) adresse une question écrite[7] au Parlement européen. Ils interrogent la Commission sur ses intentions à la suite des conclusions du rapport de l'EFSA. Ils demandent également si la Commission envisage de réévaluer les normes réglementaires actuelles relatives à l'utilisation de l'hexane dans la production alimentaire et enfin si la Commission compte collaborer avec l'EFSA et les États membres pour établir des lignes directrices, des seuils, des limites ou des alternatives actualisés afin de protéger la santé des consommateurs. Réponse[8]

Le 5 novembre 2024, le député EPR des Yvelines, Karl Olive, a déposé une question écrite[9] au ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur la présence préoccupante d'hexane dans divers produits alimentaires. Il souhaite connaître les recommandations actuelles du ministère concernant l'utilisation de l'hexane dans les produits alimentaires ainsi que la position de la France vis-à-vis des autorités européennes, afin d'envisager un renforcement de la réglementation relative à ce solvant.

Le 5 février 2025, la Slovénie a déposé un dossier[10] afin d'inscrire le n-hexane dans la liste des "substances extrêmement préoccupantes", en justifiant sa demande par ses effets sur le système nerveux (dossier final attendu pour août 2025).

Le 11 mars 2025, M. Ramos dépose la PPL n°1078[11] visant à l'information des consommateurs sur la présence de résidus d'hexane et son interdiction dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. L'objet de cette proposition de loi est de rendre obligatoire l'insertion d'un avertissement sanitaire, et de suspendre pour les populations les plus à risques, puis d'interdire progressivement, au nom du principe de précaution, l'hexane dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

En avril 2025, le sujet de l'hexane fait l'objet de nombreuses reprises médiatiques : par exemple sur France 2 : *Y'a-t-il du pétrole dans nos assiettes ?*[12] ou encore l'intervention de M. Ramos sur RMC[13]. Cette médiatisation française crée de l'inquiétude et une méfiance sur le sujet.

Prochaines étapes

Il est attendu que la Commission européenne saisisse à nouveau l'EFSA très prochainement. Un Call for data concernant la nature et l'utilisation de l'hexane, ses résidus dans les aliments et ses propriétés toxicologiques sera lancé en juin 2025.

Enjeux pour les IAA

Des restrictions d'usage de l'hexane auraient un impact direct et indirect sur de nombreux secteurs agroalimentaires : notamment le secteur des huiles végétales, des arômes alimentaires mais également tous les secteurs utilisateurs de ces ingrédients.

---

[6] https://www.liberation.fr/environnement/alimentation/du-petrole-dans-nos-assiettes-nos-revelations-sur-un-solvant-invisible-utilise-depuis-des-decennies-qui-inquiete-les-experts-20241024_SRVRD5H3UVCPBMMG3FY72AJEQM
[7] https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-10-2024-002396_EN.html
[8] https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-10-2024-002396-ASW_EN.html
[9] https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/questions/QANR5L17QE1634
[10] https://echa.europa.eu/fr/registry-of-svhc-intentions/-/dislist/details/0b0236e18b416b7a
[11] https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/textes/l17b1078_proposition-loi
[12] https://www.franceinfo.fr/sante/alimentation/huile-lait-pour-bebe-y-a-t-il-du-petrole-dans-nos-assiettes_7176378.html
[13] https://rmc.bfmtv.com/actualites/societe/sante/du-petrole-dans-l-assiette-qu-est-ce-que-l-hexane-cet-hydrocarbure-que-l-on-retrouve-dans-les-huiles-et-le-lait_AV-202504080374.html

Association nationale des industries alimentaires
9 bd Malesherbes 75008 Paris
Tel : 01 53 83 86 00
infos@ania.net | **www.ania.net**

Messages clés

- Aucune alerte sanitaire n'est en lien avec l'utilisation de l'hexane dans la fabrication de denrées alimentaires.
- L'hexane est un solvant d'extraction autorisé par la Directive 2009/32/EC qui établit des conditions d'usage et des limites maximales dans les produits que les entreprises respectent strictement.
- L'hexane est utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication.
- L'emploi d'un solvant d'extraction, dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, doit permettre l'élimination quasi totale des résidus. Seules des traces résiduelles techniquement inévitables peuvent être retrouvées dans les denrées alimentaires, conformément aux valeurs maximales autorisées. Ces limites sont fixées pour protéger la santé des consommateurs et prennent en compte une marge de sécurité.
- La recherche de solvants alternatifs est en cours mais aucun n'est à ce jour déployé à l'échelle industrielle. En effet, l'étude d'alternatives pour remplacer l'hexane est complexe et doit prendre en compte des critères multiples : sécurité, santé/toxicité, impact environnemental, consommation d'énergie, accessibilité des produits et contribution à la souveraineté alimentaire.
- L'hexane a déjà été évalué à plusieurs reprises par le passé. Sa réévaluation s'intègre dans le processus classique de la sécurité des substances utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires.
- L'EFSA rendra un avis scientifique à la suite de son travail de réévaluation approfondie. La Commission décidera des mesures de gestion des risques à prendre sur base de cet avis scientifique.
- Les secteurs impliqués se préparent à répondre à l'appel à données de l'EFSA dès son ouverture.
- La réévaluation de l'hexane est réalisée au niveau européen, la surtransposition de mesures au niveau français n'est donc pas nécessaire.

Association nationale des industries alimentaires
9 bd Malesherbes 75008 Paris
Tel : 01 53 83 86 00
infos@ania.net | **www.ania.net**