



Communiqué de presse

Qualité de l'huile de friture dans les entreprises alimentaires

Association des chimistes cantonaux de Suisse, 24.1.2024

En été 2023, l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) a organisé une campagne nationale d'inspection afin d'obtenir une vue d'ensemble, à l'échelle nationale, de la qualité de l'huile de friture dans différentes entreprises alimentaires. Sur 1223 friteuses contrôlées, 104 (8,5%) huiles présentaient des défauts. Dans 339 (27,7%) des établissements contrôlés, il manquait des règles pour une utilisation correcte de l'huile de friture.

La qualité de l'huile de friture est volontiers prise en compte par les consommateurs comme critère d'évaluation d'une entreprise alimentaire. Selon la législation alimentaire, l'huile de friture ne doit pas dépasser la valeur maximale de 27 g/100 g (27%) pour les composants polaires. Les huiles dont la teneur est supérieure à cette valeur maximale sont considérées comme avariées. Les entreprises sont en outre tenues de définir, dans le cadre de leur autocontrôle, des règles concernant la mesure, la filtration, le nettoyage et l'élimination de l'huile de friture.

Résultats

Dans le cadre de cette campagne, 104 huiles de friture ont été contestées sur 1223 friteuses contrôlées. Cela représente un taux de contestation de 8,5% pour toutes les catégories d'entreprises ce qui est peu satisfaisant car une bonne maîtrise de la qualité des huiles est assez aisée. Il est frappant de constater que dans les catégories snacks, take aways et food trucks, le taux de contestation le plus élevé a été enregistré en ce qui concerne la mauvaise qualité de l'huile de friture (12,7%) ainsi que l'absence de réglementation dans l'autocontrôle (39,3%). Dans les 97 restaurants du personnel, cantines, hôpitaux, foyers et boulangeries contrôlés, l'huile de friture était correcte.

| Catégorie d'établissement | Nombre d'huiles de friture analysées | Taux de non-conformité Qualité de l'huile de friture | Taux de non-conformité Absence d'autocontrôle |
|--|--------------------------------------|---|--|
| Établissements d'hôtellerie et de restauration | 968 | 8.8% | 28.1% |
| Snack-bars, plats à emporter, food trucks | 150 | 12.7% | 39.3% |
| Restaurants du personnel, cantines, hôpitaux, foyers | 78 | 0% | 2.6% |
| Boulangeries | 19 | 0% | 26.3% |
| Autres établissements | 8 | 0% | 12.5% |
| Total | 1223 | 8.5% | 27.7% |

Mesures

Pour les entreprises qui n'avaient pas documenté de règles concernant l'utilisation de l'huile de friture, l'autocontrôle a été contesté et son adaptation a été ordonnée. Les entreprises dont l'huile de friture dépassait la valeur maximale de 27% pour les composants polaires devaient immédiatement remplacer l'huile incriminée.

Pour plus d'informations :

Pour la Suisse alémanique : Dr Otmar Deflorin, chimiste cantonal de Berne, T +41 31 633 11 11

Pour la Suisse romande : Dr Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève, T +41 22 546 56 00

Pour la Suisse italienne : Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

Contrôle de la qualité de l'huile de friture

En raison de la forte exposition à la lumière et à l'oxygène de l'air à haute température, des produits d'oxydation et de polymérisation se forment dans l'huile de friture. Ces composants dits polaires se retrouvent dans les aliments frits et sont également consommés. Ils sont nocifs pour la santé, difficiles à digérer et donc indésirables. Pour protéger les consommateurs, la législation suisse sur les denrées alimentaires stipule que la part polaire de l'huile de friture ne doit pas dépasser 27 %. Si la teneur en polaires dépasse la valeur maximale de 27%, l'huile de friture est considérée comme avariée et impropre à la consommation.

Contrôle des denrées alimentaires en Suisse

Le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels est effectué par les cantons, qui procèdent à des inspections approfondies et à des analyses en laboratoire. Sous la direction des chimistes cantonaux, ils veillent à ce que les exigences légales soient respectées et garantissent ainsi la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs.

Coordonnées de tous les chimistes cantonaux de Suisse, communiqués de presse, rapports annuels, résultats d'analyses et d'inspections, liens utiles, etc. sur www.kantonschemiker.ch