

Avancée majeure dans l'élimination des céréulides : des huiles ARA sans danger pour les laits infantiles

Des études menées par Nutriswiss AG sur la réduction des céréulides révèlent la meilleure façon de potentiellement éradiquer cette toxine puissante.

Lyss/Suisse, Mars 2026 – La détection de la toxine bactérienne céréulide dans des laits infantiles provenant de plusieurs fabricants européens a récemment entraîné non seulement une importante perte de confiance des consommateurs, mais aussi une vague de rappels à l'échelle mondiale. La source de la contamination a été identifiée comme provenant d'huiles contenant de l'acide arachidonique et utilisées dans les formulations. La céréulide est généralement considérée comme impossible à éliminer par les moyens conventionnels, d'où l'obligation de destruction des lots contaminés. Cependant, Nutriswiss mène actuellement des essais pour déterminer la meilleure façon d'éliminer ce type de contamination, et avec des résultats très prometteurs.

Les huiles dites "ARA", c'est-à-dire qui présentent une forte teneur en acide arachidonique (ARA), sont largement utilisées pour enrichir les laits infantiles et les compléments alimentaires en acides gras oméga 6 à longue chaîne, d'origine non-animale. Ces acides gras jouent un rôle important dans le développement du système immunitaire, des yeux et du cerveau, chez les nourrissons et dans la petite enfance. La contamination d'huiles ARA par des souches de *Bacillus cereus* productrices de céréulide, et la concentration de la toxine qui résulte ensuite du processus de production, peuvent provoquer une intoxication émétique – nausées et vomissements – dont les effets sont significativement plus graves et plus dangereux chez les nourrissons et les jeunes enfants que chez les adultes. Une fois que cette toxine extrêmement résistante est présente dans un produit, elle ne peut pas être éliminée par les étapes de raffinage classiques comme une désodorisation, un traitement acide ou alcalin, un lavage ou une filtration.

Les huiles ARA contaminées interdites à la commercialisation

Depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) 2026/459 de la Commission du 24 février 2026, les huiles ARA originaires de Chine et dans lesquelles la présence de céréulide est détectable – c'est-à-dire supérieure à la limite de quantification (LOQ) de 0,1 µg/kg – ne sont de fait plus commercialisables. Nutriswiss AG, spécialiste du raffinage d'huiles et de graisses alimentaires de haute qualité et sur-mesure, fabrique une large gamme d'huiles à destination des industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. Ses procédés de pointe lui permettent non seulement un raffinage des huiles en douceur, mais également une élimination efficace des contaminants de transformation, des pesticides, des résidus d'huiles minérales, des plastifiants et autres substances indésirables. Bien que Nutriswiss ne soit pas elle-même concernée par le problème des céréulides, dans le cadre de contrats, elle procède au raffinage d'huiles issues de processus de fermentation, et fournies par ses clients pour la fabrication de laits infantiles.

Une nouvelle approche de la purification

Un contact fournisseur a permis à l'équipe R&D de Nutriswiss d'obtenir un échantillon d'huile ARA contaminée. Une étude à court terme a été menée afin d'examiner comment éliminer la céréulide par des moyens techniques. Frank Möllering, responsable de la recherche et du développement chez Nutriswiss, se montre confiant quant au succès de cette étude : « En combinant de manière spécifique les étapes de traitement, les conditions de traitement et l'utilisation de différents adjuvants, nous avons réussi, à aujourd'hui, à réduire considérablement la teneur initiale en céréulide de l'échantillon, passant de 200 ppb à moins de 0,3 ppb durant le raffinage. Ce qui correspond à une réduction d'approximativement 99,99%. » D'autres essais sont en cours afin d'optimiser la séquence du procédé. L'équipe Nutriswiss espère atteindre à brève échéance la limite de quantification analytique de 0,1 ppb pour la céréulide. En parvenant à éliminer presque entièrement ce contaminant chimiquement stable, les huiles ARA concernées pourraient être purifiées et remises sur le marché.

Légende



En combinant de manière spécifique les étapes de traitement, les conditions de traitement et l'utilisation de différents adjuvants, les essais réalisés par Nutriswiss ont déjà démontré que la teneur en céréulides de l'huile ARA pouvait être considérablement réduite.

(Copyright : Nutriswiss)

A propos de Nutriswiss

Nutriswiss AG est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires sur mesure de haute qualité. Elle est leader sur le marché suisse des produits spécialisés et biologiques. Pour plus d'informations visitez : <https://www.nutriswiss.ch/fr/home>

Contact entreprise :

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Contact presse :

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Tannenstraße 1a
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com