

## « De l'essence dans nos assiettes », ou comment l'hexane s'est retrouvé dans notre alimentation

Dans « De l'essence dans nos assiettes », enquête passionnante, l'essayiste Guillaume Coudray raconte comment les grandes sociétés agroalimentaires ont adopté ce solvant dérivé du pétrole alors que ses effets neurotoxiques sont connus de longue date.

Par Stéphane Foucart

Publié le 26 septembre 2025 à 13h00, modifié le 26 septembre 2025 à 13h54

• Lecture 1 min.

Article réservé aux abonnés

**Livre.** Depuis sa création, en 1944, *Le Monde* n'a utilisé le mot « hexane » que dans une demi-douzaine d'articles, et jamais en lien avec l'alimentation. S'il n'y a stricto sensu aucun « secret » dans la manière dont l'industrie agroalimentaire utilise, depuis plus d'un demi-siècle, ce solvant dérivé du pétrole, force est de constater que la discrétion a jusqu'à présent été de mise.

Dans son dernier livre enquête, Guillaume Coudray lance l'alerte sur une pratique généralisée et méconnue : l'extraction des huiles végétales grâce à un hydrocarbure toxique, dont on retrouve des traces dans les huiles extraites grâce à lui, mais aussi dans les tourteaux qui constituent l'essentiel de l'alimentation animale et, en conséquence, dans une variété de produits de consommation courante (laitages, viande, etc.).

Loin de n'être qu'une énième alerte sur l'empoisonnement à bas bruit de l'alimentation moderne, *De l'essence dans nos assiettes* (La Découverte) est une passionnante enquête qui emprunte au journalisme d'investigation, à l'histoire des techniques, à la toxicologie et à l'étude des méandres de la décision réglementaire.

L'histoire est édifiante. Elle narre la recherche, lancée au XIX<sup>e</sup> siècle, du solvant idéal, capable d'extraire la totalité de l'huile contenue dans les graines de colza, de soja ou de tournesol, et de gagner ainsi quelques points de rendement sur l'extraction mécanique. Et cela, tout en produisant une huile propre à la consommation.

### Aveuglements volontaires

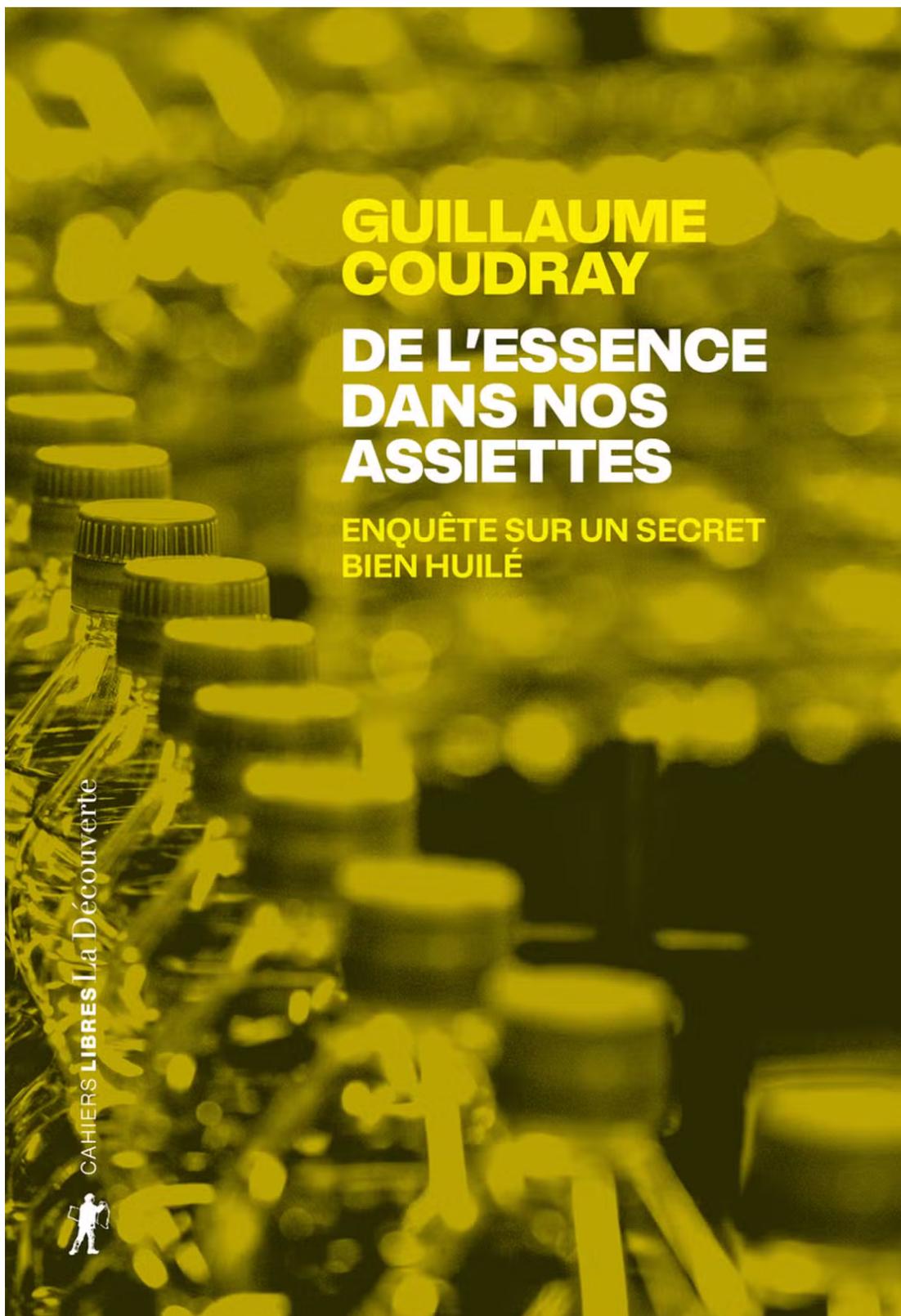
Guillaume Coudray détaille le chemin tortueux qui mènera l'industrie à considérer l'hexane comme le meilleur candidat. Et il montre comment les grandes sociétés agroalimentaires vont adopter ce solvant, par une série d'aveuglements volontaires, ou d'euphémisation des résultats préoccupants. Les effets neurotoxiques de l'hexane sont connus, bien documentés sur les travailleurs au contact de cette substance. Mais quid des effets potentiels d'une exposition chronique à de faibles doses, par voie alimentaire ?

**Lire aussi |** [Inquiétudes sur la contamination de l'alimentation par l'hexane, un solvant d'extraction des huiles végétales](#)

L'industrie, raconte l'auteur, va construire un mythe, celui de la quasi-absence de résidus d'hexane dans le produit fini. Un mythe auquel les autorités réglementaires vont consentir à croire. Il y a pourtant du grain à moudre. L'ouvrage plonge dans la littérature scientifique pour en tirer l'intime conviction – à ce stade non formellement démontrée – d'un scandale sanitaire silencieux, passé inaperçu pendant des décennies. L'hexane pourrait être une cause de l'élévation des risques, pour la population générale, de maladie de Parkinson, de troubles de la fertilité, voire – l'hypothèse est plus spéculative – de sclérose en plaques.

Menée tambour battant, l'enquête repose sur la même rigueur et la même minutie que la précédente du même auteur (*Cochonneries*, La Découverte, 2017). Celle-ci avait fait œuvre utile en remettant à l'agenda réglementaire et législatif la sécurité sanitaire des viandes transformées. Ce nouvel opus semble promis au même avenir.

¶ « *De l'essence dans nos assiettes. Enquête sur un secret bien huilé* », de Guillaume Coudray (La Découverte, coll. « Cahiers libres », 304 pages, 20,90 euros).



« De l'essence dans nos assiettes. Enquête sur un secret bien huilé », de Guillaume Coudray (La Découverte, coll. « Cahiers libres », 304 pages, 20,90 euros). DR/LA DÉCOUVERTE

**Stéphane Foucart**