



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

## produits

Question écrite n° 29946

### Texte de la question

M. Armand Jung attire l'attention de M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie sur l'usage excessif du sel dans l'industrie agro-alimentaire. On sait que la surconsommation de sel est préjudiciable à la santé, et qu'une baisse substantielle des traitements antihypertenseurs pourrait être l'une des conséquences bénéfiques d'une campagne d'information appelant à la modération. Mais le comportement des seuls consommateurs n'est pas le seul levier d'une consommation modérée de sel : il n'est pas rare que l'industrie agro-alimentaire propose des produits trop salés, alors que la conservation des aliments ne le justifie plus depuis très longtemps. Des aliments moins salés n'ont pourtant pas moins de goût, bien au contraire. Il est un fait que le sel permet de retenir l'eau, et donc d'alourdir d'autant le poids du produit. En conséquence, il lui demande s'il envisage de limiter l'usage du sel comme adjuvant dans l'industrie agro-alimentaire.

### Texte de la réponse

Le sel est considéré comme un ingrédient traditionnel en alimentation humaine et, à ce titre, son utilisation, soit directe sous la forme d'assaisonnement, soit indirecte par l'industrie agro-alimentaire, ne fait pas l'objet de limitation réglementaire, sous réserve que le consommateur ne soit pas induit en erreur sur la nature de la denrée qu'il achète. L'hypothèse d'une relation causale entre les quantités de sel ingérées et l'hypertension artérielle, qui a été avancée dans des études anciennes, est actuellement controversée. En outre, une réduction importante de la consommation de sel, qui seule pourrait avoir un effet sur l'hypertension artérielle, devrait faire l'objet d'une analyse des risques. En effet, une restriction importante de la consommation de sel peut entraîner une perte d'appétit, une perturbation des fonctions cognitives et une fatigue chronique. Il existe néanmoins sur le marché, pour les personnes qui doivent réduire leur consommation de sel, des aliments présentés comme destinés aux régimes hyposodés, dont la teneur en sodium est limitée par la réglementation. Le sel utilisé pour l'assaisonnement peut lui-même être remplacé par des produits présentés comme se substituant au sel de cuisine et dont la teneur en sodium ne doit pas excéder 10 milligrammes pour 100 grammes. Par ailleurs, l'étiquetage des qualités nutritionnelles des aliments, lorsqu'il figure sur l'emballage, permet au consommateur de connaître la quantité de sodium présente dans le produit qu'il achète et donc, si nécessaire, de privilégier les aliments les moins salés. Compte tenu du dispositif réglementaire actuel et de l'état des connaissances scientifiques, il n'est pas envisagé, dans l'immédiat, de limiter l'usage du sel dans les industries agro-alimentaires.

### Données clés

**Auteur :** [M. Armand Jung](#)

**Circonscription :** Bas-Rhin (1<sup>re</sup> circonscription) - Socialiste

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 29946

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** économie

**Ministère attributaire** : économie

Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 17 mai 1999, page 2921

**Réponse publiée le** : 6 septembre 1999, page 5249