



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

## condiments et épices

Question écrite n° 58428

### Texte de la question

M. Georges Sarre attire l'attention de M. le ministre délégué à la santé sur l'affaire du « lobby du sel » et de la surconsommation de ce produit par les Français. Les effets néfastes de l'excès de sel sont unanimement reconnus par la communauté scientifique. La majorité des études montrent, en effet, que l'excès de chlorure de sodium serait responsable chaque année en France de 75 000 accidents cardio-vasculaires, dont 25 000 décès. Il faut dire que les Français absorbent deux fois la dose limite fixée par l'Organisation mondiale de la santé, une surconsommation moins imputable à la salière qu'à l'incorporation massive par l'industrie agro-alimentaire de chlorure de sodium dans les aliments (biscuits sucrés, soupes, boissons sodées, pain, plats préparés, etc.). Il y aurait des intérêts industriels immenses à maintenir cet ajout à un niveau élevé dans l'alimentation préparée. D'une part, grâce à sa faculté de rétention d'eau, le chlorure de sodium augmente artificiellement le poids et donc le prix de vente au kilo des aliments. D'autre part, grâce à son pouvoir assoiffant, certains géants de l'agro-alimentaire, qui dominent également le marché mondial de l'eau en bouteille et les fabricants de sodas gagneraient, en surajoutant du sel, sur les deux tableaux (dans un pays comme la France, une réduction de 30 % des apports en sel entraînerait par exemple un manque à gagner de 40 milliards de francs). La Finlande, depuis dix ans, diminue la consommation de sel et connaît une baisse drastique des cas de maladies cardio-vasculaires. En Grande-Bretagne, même si les scientifiques et les pouvoirs publics se sont heurtés de plein fouet aux géants de l'agro-alimentaire, ils ont également obtenu une diminution de la teneur en sel des produits vendus. En comparaison, les autorités françaises semblent être en retrait sur ce dossier. Interpellés sur cette question en octobre 1998, par le biais de questions écrites, les pouvoirs publics ont livré tardivement leur réponse (Journal officiel du 21 octobre 1999), laquelle minimisait la consommation de sel des Français, exhumait une thèse rédigée dans les années 1970 et enfin citait une étude rassurante sur les effets du sel sur la santé, rédigée par un scientifique américain, par ailleurs consultant du Salt Institute, l'association qui regroupe les principaux producteurs de sel dans le monde. Pour le moins préoccupé par cet état de fait, il aimerait connaître les intentions du Gouvernement. Il lui demande s'il compte envisager puis négocier une réduction des taux de sel dans l'industrie alimentaire à tout le moins instaurer l'obligation d'indiquer la présence et le taux de chlorure de sodium sur les étiquettes.

### Texte de la réponse

La nouvelle version des apports nutritionnels sont conseillés pour la population française dont la rédaction a été coordonnée par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) comporte un avis provisoire relatif au sel. Il recommande une consommation moyenne de sel quotidien au niveau de la population de six à huit grammes et une distribution de ces apports compris entre cinq et douze grammes quotidiens. La consommation réelle de sel par les Français reste un sujet de controverse. La deuxième étude individuelle de consommation alimentaire (INCA 2) prévue en 2002, qui fera appel aux compétences de l'AFSSA et de l'unité de surveillance et d'épidémiologie nutritionnelle (Institut de veille sanitaire - Conservatoire national des arts et métiers) pourrait permettre d'établir le niveau exact de cette consommation. Sans attendre ces résultats, l'AFSSA a mis en place le 29 mars 2001 un groupe de travail « sel » avec les objectifs suivants : proposer des

mesures pour respecter une distribution statistique de consommation de sel ingéré de cinq à douze grammes par jour ; identifier les aliments vecteurs essentiels de l'apport alimentaire sodé ; proposer des recommandations effectives d'abaissement de la teneur en sel de certains aliments vecteurs tout en respectant l'approche organoleptique, sécuritaire et technologique ; effectuer des études de simulation de l'apport sodé de la population française ; réfléchir aux moyens de communication à adopter pour accompagner les mesures d'abaissement de la consommation du sel. Ce groupe réunit tant les experts scientifiques que les représentants des industriels et des administrations concernées. Il proposera des recommandations en décembre 2001.

### Données clés

**Auteur :** [M. Georges Sarre](#)

**Circonscription :** Paris (6<sup>e</sup> circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 58428

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** santé

**Ministère attributaire :** santé

### Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 26 février 2001, page 1215

**Réponse publiée le :** 2 juillet 2001, page 3874