



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 28250

Texte de la question

M. Pascal Terrasse attire l'attention de M. le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées sur la consommation excessive de sel dans notre pays. Actuellement, les Français ingèrent en moyenne quatre kilogrammes de sel par an, soit près de deux fois la dose limite fixée par l'Organisation mondiale de la santé. En cinq ans, leur consommation a augmenté de 10 à 15 %. L'excès de chlorure de sodium a de graves conséquences pour la santé. En effet, des nombreuses études montrent qu'il provoque des oedèmes pulmonaires chez les insuffisants cardiaques, est cause d'ostéoporose et augmente par six le risque de cancer de l'estomac, cancer qui tue 5 000 personnes par an. Enfin, il est responsable de plusieurs dizaines de milliers d'accidents cardio-vasculaires par an dont un quart sont mortels. 80 % du sel ingéré est préincorporé dans les aliments par l'industrie et l'artisanat agroalimentaires. Mais, faute d'étiquetage systématique, les consommateurs ont beaucoup de mal à identifier les produits qui contiennent du sel. En effet, en France, il n'est pas obligatoire d'indiquer sur les étiquettes la présence de chlorure de sodium. Par ailleurs, les indications figurent le plus souvent en sodium, ce qui minimise de 250 % la quantité réelle de chlorure de sodium. Alors que la France compte actuellement près de 136 000 insuffisants rénaux et 1 million d'insuffisants cardiaques (dont 300 000 graves) auxquels l'excès de chlorure de sodium fait courir un risque immédiat et vital, « l'excès de sel » apparaît être un véritable enjeu de santé publique. Dès lors, il devient indispensable d'instaurer un étiquetage systématique précisant la quantité de chlorure de sodium présente dans les aliments. Par ailleurs, une campagne d'information visant à alerter la population sur le danger d'une consommation excessive de sel paraît nécessaire C'est pourquoi il lui demande les mesures qu'il entend prendre afin de lutter contre ce grave problème de santé publique.

Texte de la réponse

En janvier 2002, lors d'un colloque international tenu au ministère de la santé, et à la suite des recommandations issues d'un groupe de travail réuni par l'agence française de sécurité sanitaire des aliments, l'objectif de réduction de 20 % de l'apport sodé en cinq ans a été fixé. Il s'agit ainsi d'atteindre l'objectif de réduction de 10 mm de mercure de la pression artérielle systolique moyenne dans la population des adultes fixé dans le cadre du programme national nutrition santé (PNNS). Pour ce faire, diverses stratégies sont mises en oeuvre. En premier lieu, les acteurs des filières alimentaires sont consultés afin d'étudier avec eux les possibilités de réduire l'incorporation de sel durant les étapes de transformation des aliments tout en maintenant la sécurité sanitaire et organoleptique des produits. Le Conseil national de la consommation est informé de cette démarche. En deuxième lieu, le message « limiter la consommation de sel », fixé par le PNNS, est largement porté à la connaissance de la population, notamment par le guide La santé vient en mangeant diffusé, depuis septembre 2002, à plus de 1,5 million d'exemplaires. Il suggère des moyens pour mettre en pratique cette recommandation. La version de ce guide destiné aux professionnels de la santé, diffusée à plus de 200 000 exemplaires, leur donne des arguments pour fournir à leurs patients les conseils pertinents. En troisième lieu, au niveau européen, dans le cadre de la révision de la directive 90/496/CEE du Conseil sur l'étiquetage nutritionnel, la France demande une information plus systématique, plus complète et plus compréhensible de la teneur en

sodium et sel pour le consommateur. Ainsi, en plus d'une mention sur la teneur en sodium sur les produits préemballés tels que vendus et tels que reconstitués si une préparation est nécessaire (par exemple après adjonction d'eau pour un produit en poudre), il est demandé que l'équivalence approximative en sel ainsi qu'une valeur repère pour la consommation de sel quotidien soient indiquées. Enfin, dans la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, présentée par la Commission en juillet 2003, des définitions précises pour pouvoir utiliser les allégations « pauvre en sodium ou en sel », « très pauvre en sodium ou en sel » et « sans sodium ou sans sel » sont mentionnées afin de renforcer la protection du consommateur.

Données clés

Auteur : [M. Pascal Terrasse](#)

Circonscription : Ardèche (1^{re} circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 28250

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 10 novembre 2003, page 8602

Réponse publiée le : 8 décembre 2003, page 9497