



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 19698

Texte de la question

Mme Marietta Karamanli attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative sur la question de la surconsommation de sel, facteur de risque dans la survenance de maladies cardiaques ou d'accidents vasculo cérébral. Plusieurs études montrent que dans la plupart des pays industrialisés, environ 10 % des individus sont hypertendus. Autant de personnes qui sont susceptibles d'être victimes d'un problème cardiaque ou d'un accident vasculo-cérébral. Il existe en effet un lien direct entre l'hypertension et l'excès de sel dans l'alimentation. Selon l'Organisation mondiale pour la santé (OMS), chaque individu ne devrait pas consommer plus de 6 g de sel par jour. Mais dans les pays industrialisés, on ingère en moyenne 10 g de sel par jour ! Plusieurs centaines d'études confirment cette relation. Les arguments scientifiques sont aujourd'hui du même ordre que ceux qui lient le tabagisme au cancer du poumon. Le constat a été établi, notamment par l'agence française de sécurité sanitaire des aliments, qu'une large partie de cette surconsommation résulte de la consommation de certains produits alimentaires qui, par leur type et leurs conditions de fabrication, sont plus salés qu'il n'est souhaitable. Deux types de recommandations ont été faites : les unes en direction des professionnels afin qu'ils réduisent la teneur en sel de leurs produits en valorisant d'autres aspects gustatifs, les autres en direction des consommateurs, notamment des plus jeunes, pour les informer et orienter leurs choix et habitudes alimentaires (type de produits, étiquetage, pratiques quotidiennes,...). L'objectif global fixé il y a déjà cinq ans était une réduction de 20 % de l'apport moyen de sel soit une réduction de 4 % des apports sodés moyens par an. De nombreux autres pays européens ont fait de la réduction des apports sodés dans l'alimentation une priorité de santé publique. Elle souhaite donc savoir quelles mesures concrètes, directement inspirées des travaux et recommandations scientifiques des agences et organismes publics, ont été prises afin de lutter contre cette surconsommation néfaste à la santé de nos concitoyens et quels en sont aujourd'hui les premiers résultats. Elle lui demande aussi quelles nouvelles mesures le Gouvernement entend prendre pour améliorer la situation si les objectifs n'ont pas encore été atteints.

Texte de la réponse

L'apport alimentaire en sel est un déterminant majeur de santé cardio-vasculaire, et notamment des accidents vasculaires cérébraux, qui touchent 400 000 personnes en France, représentant la troisième cause de mortalité chez l'homme et la deuxième chez la femme, et la première cause de handicap acquis de l'adulte. Un plan d'action national Accidents vasculaires cérébraux 2010-2014 vient d'être lancé par un département ministériel. Il prévoit entre autres de renforcer les actions de prévention portant sur la nutrition du programme national nutrition santé (PNNS), notamment sur la consommation de sel. En effet, la politique de réduction de la consommation de sel a été intégrée dès 2001 au premier PNNS, qui entendait agir sur les principaux nutriments qui ont un impact sur la santé. L'objectif concernant le sel était, en se basant sur les recommandations de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), de réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium (sel) à moins de 8 g par personne et par jour et de diminuer la proportion de forts consommateurs. L'atteinte des objectifs du PNNS a été évaluée par l'enquête nationale « Nutrition santé »

(ENNS) menée en 2006. Les apports en sel ont été alors estimés en moyenne à 8,5 g (9,9 g pour les hommes et 7,1 g pour les femmes) par jour chez les adultes alors que le rapport d'expertise collective réalisée par l'AFSSA, les situait en 2002 entre 9 et 10 g par jour en moyenne, dont 1 à 2 g provenant du sel de table ajouté. Dans le cadre du PNNS 2006-2010, afin d'inciter les opérateurs économiques à améliorer l'offre alimentaire, la France a mis en oeuvre la procédure des chartes d'engagement de progrès nutritionnel. Un comité chargé de la validation de ces chartes proposées par les acteurs économiques a été constitué en mai 2007 et a validé 18 chartes à ce jour, sur la base d'un référentiel élaboré en février 2007. Ces engagements, qui traduisent la volonté des exploitants du secteur agroalimentaire de permettre une évolution favorable des apports nutritionnels de leurs produits, ont déjà permis de réduire de 10 à plus de 25 % la teneur en sel de nombreux produits de consommation courante. D'autres actions ont eu lieu en restauration collective, notamment scolaire, pour rendre plus difficile l'accès au sel, et avec la profession de la boulangerie pour parvenir à l'objectif de 18 g de sel par kilogramme de farine dans le pain. Un observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) a été mis en place au début de l'année 2008 par les ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation. Sa mise en oeuvre a été confiée à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et à l'AFSSA. Il est chargé de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire sur les plans nutritionnel et socio-économique, de mesurer les résultats enregistrés dans le cadre des chartes d'engagement de progrès nutritionnel signées avec les acteurs économiques, et de continuer à les mobiliser pour l'élaboration de nouveaux engagements. Dans son dernier bilan, présenté début mai 2010, l'OQALI estime que les premières chartes signées permettent potentiellement une réduction de près de 4 % de la consommation de sel. S'agissant de l'information du consommateur, un règlement européen visant notamment à rassembler au sein d'un même texte, d'une part la directive 2000/13/EC sur les règles d'étiquetage et, d'autre part, la directive 90/496/EEC sur l'étiquetage nutritionnel, en les simplifiant, a pour objet d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires en introduisant une déclaration nutritionnelle obligatoire de sept éléments de manière claire, il s'agit de la valeur énergétique, des lipides, des acides gras saturés, des glucides, des sucres, des protéines et du sel. Cette proposition a été examinée en première lecture au Parlement européen. Elle pourrait entrer en vigueur en 2011, avec une période transitoire pour laisser aux opérateurs économiques le temps de s'adapter aux nouvelles règles d'étiquetage obligatoire.

Données clés

Auteur : [Mme Marietta Karamanli](#)

Circonscription : Sarthe (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 19698

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Santé, jeunesse, sports et vie associative

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 1er avril 2008, page 2812

Réponse publiée le : 20 juillet 2010, page 8178