



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 92708

Texte de la question

De récentes études indiquent que la consommation journalière de sel par les Français est trop importante, de 8 à 10 grammes, alors que l'Organisation mondiale de la santé recommande un maximum de 6 grammes. Selon les mêmes études, cette surconsommation de sel entraînerait des problèmes cardio-vasculaires qui seraient à l'origine de 35 000 décès. M. Jean-Marc Nesme demande à Mme la ministre de la santé et des sports ce qu'elle entend mettre en oeuvre, notamment auprès des industriels, pour favoriser la réduction de la quantité de sel dans la fabrication des aliments.

Texte de la réponse

Une consommation excessive de sodium par les Français, essentiellement sous la forme de chlorure de sodium (sel), renforce le risque de développement de diverses pathologies, notamment cardiovasculaires. Dès 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) avait alerté les pouvoirs publics, en suggérant de limiter l'apport de sel à l'organisme. Les principaux vecteurs de sel proviennent du pain, des charcuteries, des fromages, des plats cuisinés, des soupes. Ces denrées représentent plus de 80 % de l'apport total quotidien. Outre les mesures visant l'information et l'éducation de la population, il était suggéré de parvenir à limiter la quantité de sel contenu dans les aliments transformés. Le plan « accidents vasculaires cérébraux 2010-2014 » lancé par le ministre chargé de la santé, en 2010, souligne l'importance de réduire cet apport en sel. Par ailleurs, le programme national nutrition-santé (PNNS) a repris l'objectif fixé par la loi d'août 2004 relative à la politique de santé publique, visant à réduire la consommation de sel à une moyenne de 8 g/jour. Les études de consommation alimentaire menées en 2006-2007 par l'Institut national de veille sanitaire (InVS) et l'AFSSA ont montré que l'objectif était presque atteint, avec un apport de 8,5 g/j (9,9 g/j pour les hommes, 7,1 g/j pour les femmes), alors qu'il était d'environ 9,5 g/j en 1998. La quantité de sel alimentaire vendu sur le territoire français a aussi très sensiblement diminué depuis le début des années 2000. C'est pourquoi il convient de maintenir et d'amplifier la réduction de l'apport en sel, conformément aux objectifs fixés par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) en 2010 : 8 g/j pour les hommes, 6,5 g/j pour les enfants et les femmes. Depuis 2007, dans le cadre du programme national nutrition-santé (PNNS), la signature de chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel est proposée aux entreprises du secteur alimentaire. Pour les 23 chartes signées jusqu'en mars 2011, l'engagement le plus fréquemment retrouvé porte sur la réduction de la teneur en sel. Pour les 15 premières chartes signées, l'Observatoire de la qualité de l'alimentation a montré que cela permet d'extraire du marché alimentaire 240 tonnes annuelles de sel. Cet effort doit se poursuivre, notamment en lien avec le secteur de l'artisanat, de la boulangerie-pâtisserie, déjà fortement engagés sur ce sujet, qui devrait prochainement signer un accord collectif pour amplifier encore la mobilisation des 30 000 artisans boulangers du territoire.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Nesme](#)

Circonscription : Saône-et-Loire (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 92708

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Santé et sports

Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 novembre 2010, page 12174

Réponse publiée le : 14 juin 2011, page 6360