



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 97386

## Texte de la question

Mme Marietta Karamanli attire l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi et de la santé sur la présence de sel dans des quantités dangereuses pour la santé humaine dans de nombreux aliments de consommation courante. Dans une réponse à une question écrite n° 70460 le ministre indiquait que « 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 ». Le ministre notait que, dans un bilan présenté début mai 2010, l'Observatoire de la qualité de l'alimentation l'OQALI estimait que les premières chartes signées permettaient potentiellement une réduction de près de 4 % de la consommation de sel. Cette situation est loin d'être satisfaisante dans la mesure où les Français ingèrent de 8 à 10 grammes de sel contre les 6 grammes recommandés par l'Organisation mondiale de la santé ce qui fixe l'objectif de réduction à hauteur de 33 % à 66 %. Elle lui demande donc de quelle façon le Gouvernement entend agir plus efficacement pour prévenir une telle situation et quelles mesures il entend prendre en matière de surveillance, de recherche et de lutte contre les causes identifiées ou à identifier de ce risque.

## 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

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 :** [Mme Marietta Karamanli](#)

**Circonscription :** Sarthe (2<sup>e</sup> circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 97386

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** Travail, emploi et santé

**Ministère attributaire :** Travail, emploi et santé

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 11 janvier 2011, page 137

**Réponse publiée le :** 14 juin 2011, page 6360