



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 10202

Texte de la question

M. Hervé Féron attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur la consommation excessive de sel. En effet, l'Agence pour la sécurité alimentaire (Anses) réclame dans un avis de nouvelles réductions de la teneur en sel des aliments. Le sel sert en effet d'exhausteur de goût dans des aliments que l'on ignore souvent : le pain, les viennoiseries ou gâteaux. Toutefois, les enjeux sanitaires sont importants puisque des études nombreuses et concordantes montrent que l'excès en sel est un facteur de risque dans les maladies cardio-vasculaires, l'hypertension artérielle mais également le cancer de l'estomac. Le sel favorise aussi, dans le cas d'une grande concentration, la perte des minéraux. Le Plan national nutrition santé (PNNS) a fixé comme objectif à l'horizon 2015 une consommation moyenne de 8 grammes de sel par jour pour les hommes (contre 8,7 actuellement) et de 6,5 grammes pour les femmes et les enfants (contre 6,7 actuellement); chiffres auxquels il faut ajouter le sel de cuisson et celui ajouté en cours de repas, ce qui majore la consommation quotidienne de sel d'un à deux grammes. L'Organisation mondiale de la santé recommande de tendre vers une consommation limitée à 5 grammes de sel par jour. Force est de noter l'effort consenti à partir de 2000 par les industries agroalimentaires (mise en place de chartes) pour limiter l'usage de sel dans la préparation de leurs produits. L'Anses estime ainsi que globalement, la teneur en sel des aliments a diminué de 10 % en une décennie. Cependant, atteindre les objectifs fixés par le PNNS nécessiterait une baisse de 20 %. L'information des consommateurs semble un impératif dans la lutte contre la surconsommation de sel. « Prenons l'exemple du pain qui est un incontournable dans l'alimentation des Français et qui est en soi un aliment dont on peut privilégier la consommation », explique le Professeur Irène Margaritis, chef de l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition au sein de l'agence. « C'est un problème car il y en a de toutes sortes. De plus un pain blanc, *a fortiori* un pain de mie, moins riche en fibre qu'un complet s'il est en plus très salé aura un intérêt nutritionnel bien bas ». Aussi, l'Anses espère que la France prendra activement part à la discussion qui a lieu au Parlement européen et au sein de la Commission européenne sur le projet de réglementation des emballages alimentaires pour harmoniser le marché intérieur en matière « d'allégations nutritionnelles » et « d'allégations santé » et propose que l'excès de sel puisse être disqualifiant selon les critères de « profil nutritionnel » établis par le cahier des charges à l'attribution de la mention promotionnelle équivalent à « bon pour la santé ». Ainsi, il lui demande son appréciation sur les revendications de l'Anses pour lutter contre la surconsommation de sel, et les mesures que le Gouvernement entend prendre dans le cadre d'une prévention réaffirmée par souci pour la santé publique.

Texte de la réponse

La réduction de la consommation en sel est un enjeu majeur pour la santé publique car elle intervient sur la réduction de la prévalence de l'hypertension artérielle, facteur majeur en cause dans la survenue de pathologies cardiovasculaires. L'objectif de santé publique est 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. Le principal vecteur de sel est le pain (28 %) suivi par la charcuterie (environ 12 %), les fromages (10 %), les plats préparés, les snacks et les soupes. La France a mis en oeuvre la procédure des chartes d'engagement de progrès

nutritionnel afin d'inciter les opérateurs économiques à améliorer l'offre alimentaire. Parmi les 31 chartes à l'heure actuelle signées, l'engagement le plus fréquemment retrouvé porte sur la réduction de la teneur en sel. Ainsi pour les 15 premières chartes, l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) mis en place au début de l'année 2008, a montré le retrait de 240 tonnes annuelles de sodium sur le marché alimentaire soit 600 tonnes de sel. Les résultats ont également montré, lorsqu'est considérée l'hypothèse de fidélité totale du consommateur aux produits ayant fait l'objet d'une charte, une diminution significative des apports moyens journaliers totaux en sodium (- 7,8 %). En matière de réglementation, le règlement européen n° 1169/2011 applicable au 13 décembre 2016 a pour but d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires en introduisant une déclaration nutritionnelle obligatoire de 7 éléments de manière claire (valeur énergétique, lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel). Un groupe de travail, piloté par la direction générale de l'alimentation (DGAL), réunissant l'ensemble des acteurs (administrations, producteurs, secteurs agro-alimentaires, distributeurs, restauration collective et commerciale, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts, gestionnaires de base de données) a été mis en place en décembre 2010 afin de favoriser les discussions sur les possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sodium et de modifier les comportements. L'objectif final est d'identifier des mesures et actions concrètes à mettre en oeuvre par l'ensemble des acteurs (opérateurs, pouvoirs publics, associations de consommateurs...) pour accompagner l'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sodium. Le groupe devra notamment favoriser la genèse d'engagements de progrès nutritionnel intégrés à des chartes individuelles ou des accords collectifs. Afin d'étudier l'impact de la réduction de la teneur en sel des produits alimentaires sur les apports sodiques de la population française, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a réalisé une simulation prospective des apports en sel des produits alimentaires entre 2011-2012 et 2016, à partir des engagements ou des hypothèses d'évolution de la teneur en sel des produits provenant des différents secteurs alimentaires. Un sous-groupe « Substituts de sel » a été mis en place pour étudier la possibilité de modifier la formulation des produits via des produits de substitution de sel. Dans ce cadre, l'offre existante, les utilisations actuelles et potentielles, les sources alimentaires des divers minéraux majeurs apportés par ces substituts, et enfin les conditions et limites d'utilisation de ces produits seront analysées. Le groupe pourra également proposer des pistes en matière de communication, d'éducation nutritionnelle et de réglementation, et notamment concernant la teneur en sel dans le pain, pour favoriser les comportements favorables à la santé. Une démarche identique avait été menée pour les glucides et les lipides, et a montré son intérêt pour sensibiliser collectivement le secteur économique et l'inciter à améliorer ses produits. La publication du rapport est prévue d'ici à la fin de l'année 2012. L'engagement conjoint de la ministre des affaires sociales et de la santé, du ministre de l'agriculture et du ministre délégué chargé de l'agroalimentaire se manifeste également par le renforcement des discussions sur les ingrédients dans l'offre alimentaire. Une première table ronde sur ce sujet est organisée avec les industriels et artisans du secteur le 17 décembre 2012.

Données clés

Auteur : [M. Hervé Féron](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (2^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 10202

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Affaires sociales et santé

Ministère attributaire : Affaires sociales et santé

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [20 novembre 2012](#), page 6541

Réponse publiée au JO le : [8 janvier 2013](#), page 176