



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

## condiments et épices

Question écrite n° 67266

### Texte de la question

M. Thierry Lazaro attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur une étude publiée dans le *New England journal of medicine* (NJEM) qui relate que les maladies cardiovasculaires dues à l'excès de sel tueraient chaque année plus d'un million et demi de personnes dans le monde. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande un apport quotidien maximal de 2 grammes de sodium. Or de nombreux plats industriels, notamment vendus dans les grandes surfaces, regorgent de sel. En conséquence, il lui demande de bien vouloir lui communiquer les données statistiques en la matière pour la France, ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour alerter nos concitoyens sur les conséquences néfastes de la consommation excessive de sel et pour mieux les informer sur la teneur en sel des plats industriels.

### 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 prépondérant en cause dans la survenue de pathologies cardiovasculaires. C'est aussi l'un des objectifs clefs du programme national nutrition santé (PNNS) depuis 2001. Les apports de sel étaient de 9 à 10 grammes par jour par personne en moyenne au début des années 2000. L'enquête nationale nutrition santé (ENNS) menée en 2006 a permis d'estimer les apports en sel en moyenne à 8,5 g/j chez les adultes (9,9 g pour les hommes et 7,1 g pour les femmes). Elle a également permis de faire le constat d'une réduction de 30 % de la proportion de forts consommateurs en sel (12 g/j) entre 1999 et 2007. Les objectifs retenus par le Haut conseil de la santé publique pour le PNNS 2011-2015 sont de 8 g/j pour les hommes adultes et de 6,5 g/j pour les femmes adultes et les enfants. Les efforts d'information de la population sont poursuivis grâce aux campagnes de communication et d'information sanitaires de l'institut national de prévention et d'éducation pour la santé (affiches, guides nutrition et fiches-conseils). 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. Une évaluation de l'évolution de la teneur en sel des aliments a été réalisée en 2011 par l'institut national de la consommation en partenariat avec l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Elle a montré des baisses significatives des teneurs en sel pour la grande majorité des groupes d'aliments suivis, à l'exception du secteur des viennoiseries et de la charcuterie. 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 34 chartes actuellement signées, 23 portent un engagement sur la réduction de la teneur en sel. Dans son évaluation de 2012, l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) a montré que 1 660 tonnes de sel étaient retirées du marché chaque année du fait des chartes signées, celles-ci ne représentant très probablement qu'une partie de la réalité des améliorations réalisées par le secteur économique. La quantité de sel dans le pain, première source de sel des Français, a commencé à décliner, passant de 24 g/kg de farine en 2002 (AFSSA) à 19,3 g fin 2009. Dans le cadre des accords collectifs mis en place sous l'égide du ministère de l'agriculture en 2012, un accord vient d'être signé par les représentants des 36 000 artisans boulangers afin de parvenir à une réduction significative

et contrôlée du sel : 80 % des baguettes devront respecter le niveau maximal de 18 g de sel par kg de farine à la fin de l'année 2014. Une nouvelle évaluation de la consommation alimentaire de la population en France est en cours via la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA 3) menée par l'ANSES et l'étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (ESTEBAN, réalisée par l'institut de veille sanitaire (InVS)). Pour aller encore plus loin, la ministre des Affaires Sociales, de la Santé et des Droits des femmes a souhaité inscrire dans le projet de loi santé une mesure concernant l'étiquetage nutritionnel (incluant notamment la teneur en sel), afin de faciliter l'information du consommateur et l'aider à faire un choix éclairé pour sa santé. Ce projet de loi a été présenté en conseil des ministres le 15 octobre 2014 et sera débattu devant le Parlement au deuxième trimestre de l'année 2015.

## Données clés

**Auteur :** [M. Thierry Lazaro](#)

**Circonscription :** Nord (6<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 67266

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** Affaires sociales, santé et droits des femmes

**Ministère attributaire :** Affaires sociales, santé et droits des femmes

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [28 octobre 2014](#), page 8842

**Réponse publiée au JO le :** [20 janvier 2015](#), page 351