

Document
mis en distribution
le 27 février 2007



N° 3625

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

DOUZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 30 janvier 2007.

PROPOSITION DE LOI

visant à réduire le taux de graisses « trans » dans les aliments transformés destinés au commerce ou à la restauration,

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, de l'environnement et du territoire, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

PRÉSENTÉE

PAR M. JEAN-MARIE LE GUEN

député.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Durant les années 1980-1990, les huiles partiellement hydrogénées sont devenues populaires auprès des fabricants d'aliments destinés au commerce parce qu'elles coûtaient moins cher que d'autres corps gras et qu'elles prolongeaient la durée de conservation des produits. Depuis, les aliments transformés constituent la principale source de gras « trans » dans l'alimentation.

Les acides gras « trans » fabriqués industriellement proviennent d'une hydrogénation partielle, un procédé utilisé par l'industrie alimentaire pour solidifier et stabiliser les huiles végétales liquides. Entre autres avantages, ce procédé conserve le goût et l'odeur caractéristiques des huiles, assurant ainsi une durée de conservation plus grande des produits alimentaires. Ainsi la teneur en acides gras « trans » de certaines variétés d'aliments peut atteindre jusqu'à 45 % de la totalité des graisses contenues dans le produit.

Dans les aliments provenant de ruminants, comme les produits laitiers et la viande de bœuf, les graisses « trans » sont naturellement présentes, mais à des taux inférieurs (habituellement de 2 à 5 % de la teneur en graisses), exception faite de la viande d'agneau avec un niveau pouvant atteindre 8 %.

Au plan sanitaire, de nombreuses recherches démontrent le lien entre graisses « trans » et maladies cardiovasculaires. Des études métaboliques soulignent ainsi que les graisses « trans » augmentent le taux de cholestérol LDL (le « mauvais » cholestérol) tout en réduisant le taux de cholestérol HDL (le « bon » cholestérol) dans le sang. L'association de ces deux effets combinés explique directement l'augmentation du nombre de maladies cardiovasculaires. Les graisses saturées, quant à elles, entraînent une augmentation conjointe des deux taux de cholestérol, dont l'effet sur la santé est moins néfaste.

En 2002, le Groupe d'experts sur les macronutriments du *U.S. National Academies Institute of Medicine* recommandait une consommation de graisses « trans » aussi faible que possible, tout en assurant un apport nutritionnel satisfaisant. Le Groupe n'a pas été en mesure de fixer de plafond maximum, parce que les preuves semblent indiquer que toute augmentation de la consommation de graisses « trans » accroît le risque de maladies cardiovasculaires. Par la suite, en 2003, l'Organisation mondiale de la santé préconisait un apport en graisses « trans » limité à moins de 1 % de l'apport énergétique global – une limite que l'OMS considérait à la fois pratique et conforme aux objectifs de santé publique.

Presque tous les gouvernements ont alors commencé à prêter attention à cette question. En 2003, le Danemark devient le premier pays à fixer une limite maximum à la teneur en acides gras « trans » des aliments fabriqués industriellement en limitant les graisses « trans » provenant d'autres sources que les viandes et les produits laitiers à 2 % du total des graisses contenues dans chaque produit alimentaire. En 2005, le Canada devient le premier pays à exiger l'étiquetage des aliments préemballés portant mention obligatoire de la présence d'acides gras « trans ». Et, en 2006, les États-Unis adoptent la déclaration obligatoire des graisses « trans » pour les aliments en contenant 0,5 gramme ou plus par portion. Le 5 décembre 2006, le Comité de la santé de New York a modifié le code de santé de la ville : à partir de juillet 2008, plus aucune portion alimentaire ne devra contenir plus de 0,5 gramme de graisses « trans » à l'exclusion de la nourriture manufacturée servie dans le paquet d'origine du producteur.

L'objet de ce projet de loi est de permettre à notre pays d'affronter ce nouveau risque de santé publique.

*
* *

L'article 1^{er} a pour objet d'interdire, dans les établissements de restauration, les huiles de fritures et de cuisson contenant des graisses « trans ».

L'article 2 a pour objet d'inscrire, chez les détaillants ou les établissements de vente directe aux consommateurs, l'obligation de suivre les recommandations alimentaires concernant les graisses « trans » émises par l'Organisation mondiale de la santé, c'est-à-dire que leur apport dans l'alimentation quotidienne ne dépasse pas 1 % de l'apport énergétique.

L'article 3 a pour objet d'améliorer la qualité des produits alimentaires en incitant :

– à l'utilisation, pour la friture, des huiles à teneur élevée en acides gras monoinsaturés comme substituts principaux aux huiles végétales partiellement hydrogénées ; ces huiles sont reconnues pour leur stabilité oxydative moyenne et élevée, ainsi que pour leur contribution à la diminution du rapport entre le cholestérol total et le cholestérol HDL et ainsi du risque de maladies cardiovasculaires ;

– à choisir des huiles, riches en acides gras polyinsaturés oméga-3 et de moyennes à riches en acides gras polyinsaturés oméga-6 (notamment les huiles de canola et de soja) comme huiles végétales principales, dans la fabrication de la margarine ; cette mesure améliorerait le rapport entre les acides gras oméga-6 et oméga-3 et diminuerait le risque de maladies cardiovasculaires ;

– à choisir des huiles à teneur moyenne en acides gras oméga-3 et oméga-6 pour la pâtisserie et pour les *shortenings* (servant à la fabrication de pâtisseries et à la transformation des aliments) ; cette mesure améliorerait aussi le rapport entre les acides gras oméga-6 et oméga-3.

PROPOSITION DE LOI

Article 1^{er}

- ① Les huiles de fritures et de cuisson utilisées par les établissements de restauration ne contiennent pas de graisses « trans ».
- ② Des contrôles sont effectués régulièrement et les établissements de restauration dont les huiles de friture ou de cuisson contiennent un taux de graisses « trans » mesurable sont passibles d'une amende fixée par voie réglementaire.

Article 2

- ① Les aliments achetés par les détaillants ou les établissements de restauration pour vente directe aux consommateurs sont réglementés sur le produit fini. Les aliments préparés sur place par les détaillants ou les établissements de restauration sont réglementés sur la base des ingrédients.
- ② Conformément aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé, l'apport en graisses « trans » est limité à moins de 1 % de l'apport énergétique global.
- ③ Des contrôles sont effectués régulièrement. Les détaillants et les établissements de restauration dont les aliments ne répondent pas au critère de l'Organisation mondiale de la santé sont passibles d'une amende fixée par voie réglementaire.

Article 3

- ① Au plan gouvernemental, est adopté un plan visant à inciter les entreprises à :
- ② – utiliser, pour la friture, des huiles à teneur élevée en acides gras monoinsaturés comme substituts principaux aux huiles végétales partiellement hydrogénées ;
- ③ – choisir des huiles riches en acides gras polyinsaturés oméga-3 et de moyennes à riches en acides gras polyinsaturés oméga-6 (notamment les huiles de canola et de soja) comme huiles végétales principales dans les margarines ;

- ④ – choisir, comme matières grasses servant à la fabrication de pâtisseries et à la transformation des aliments, des huiles à teneur moyenne en acides gras oméga-3 et oméga-6.