



N° 2739

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 13 juillet 2010.

PROPOSITION DE LOI

*visant à interdire la présence d'acides gras trans
et de matières grasses hydrogénées dans l'alimentation,*

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

présentée par Mesdames et Messieurs

Yvan LACHAUD, Élie ABOUD, Thierry BENOIT, Loïc BOUVARD, Valérie BOYER, Jean-Pierre DECOOL, Richard DELL'AGNOLA, Stéphane DEMILLY, Jean DIONIS Du SÉJOUR, Dominique DORD, Nicolas DUPONT-AIGNAN, Raymond DURAND, Jean-Michel FERRAND, Philippe FOLLIOT, Michel HERBILLON, Francis HILLMEYER, Michel HUNAUT, Thierry LAZARO, Dominique LE MÈNER, Maurice LEROY, Claude LETEURTRE, Lionnel LUCA, Thierry MARIANI, Yanick PATERNOTTE, Nicolas PERRUCHOT, Bérengère POLETTI, François ROCHEBLOINE, Rudy SALLES, Bruno SANDRAS, Marc VAMPA et Francis VERCAMER,

députés.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Si certains acides gras sont nécessaires à l'organisme et doivent être apportés par l'alimentation (oméga 3 et 6), d'autres en revanche ont des effets néfastes s'ils sont consommés en trop grande quantité : c'est le cas des acides gras saturés et des acides gras trans.

Les acides gras trans sont généralement définis comme les acides gras monoinsaturés et polyinsaturés présentant au moins une double liaison de configuration trans. Ils peuvent être d'origine naturelle (présents dans le lait, les produits laitiers et la viande) ou artificielle ; ceux d'origine artificielle sont produits par l'hydrogénation industrielle partielle d'acides gras insaturés contenus dans les huiles végétales.

L'industrie agroalimentaire utilise ces acides gras partiellement hydrogénés pour leurs propriétés comme agents de texture et comme conservateurs, dans les gâteaux industriels, le pain, les viennoiseries industrielles, les céréales.

Or, différentes études scientifiques ont montré que la consommation d'acides gras trans est trop élevée, en particulier pour les jeunes gens, grands consommateurs de produits alimentaires contenant des matières grasses cachées d'origine industrielle (telles que les margarines industrielles, les produits gras ou « shortenings »).

Un bon nombre d'études ont établi un lien entre, d'une part, une alimentation comprenant une forte consommation d'acides gras trans résultant de l'hydrogénation partielle industrielle d'huiles végétales et, d'autre part, une augmentation significative du risque cardio-vasculaire et du risque de certains cancers (cancer du sein, en particulier). Des effets sur le métabolisme seraient également constatés (diabète, autisme, risques pour le développement du fœtus et du bébé...). Ces effets négatifs seraient en fait dus à l'hydrogénation industrielle.

Dans ces conditions, on peut raisonnablement penser que l'élimination totale des acides gras trans obtenus par hydrogénation industrielle aurait des effets bénéfiques sur la santé des populations.

En 2005, l'AFSSA avait rédigé un rapport sur le sujet, recommandant : de réduire de 30 % au moins la consommation d'aliments fort contributeurs d'acides gras trans et de faible intérêt nutritionnel (viennoiseries, barres

chocolatées, biscuits...); de fixer des teneurs maximales en acides gras trans dans les produits où ces teneurs peuvent être maîtrisées techniquement, c'est-à-dire dans les graisses visibles (huiles de table, margarines) et dans les produits qui contiennent des quantités importantes de graisses cachées d'origine industrielle (viennoiseries, barres chocolatées, etc.); enfin de mentionner la teneur en acides gras trans des produits alimentaires fortement contributeurs.

Plusieurs pays ont déjà pris des mesures de réglementation stricte, voire d'interdiction des acides gras trans : Danemark, Canada, ville de New York. L'État de Californie les a interdits dans les cantines scolaires et des restaurants.

Il est indispensable que les consommateurs adaptent leur consommation aux recommandations sanitaires, mais aussi que les professionnels de l'industrie agroalimentaire portent une attention particulière aux acides gras trans.

Pour l'ensemble de ces raisons, il convient d'interdire l'utilisation d'acides gras trans artificiels et de matières grasses hydrogénées.

Tel est l'objet de la présente proposition de loi.

PROPOSITION DE LOI

Article unique

La fabrication, l'importation, la vente ou l'offre d'aliments contenant des acides gras trans résultant de l'hydrogénation partielle industrielle d'huiles végétales est interdite.