



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 60152

Texte de la question

M. André Aschieri attire l'attention de M. le ministre délégué à la santé sur la surconsommation de sel par la population française. Les effets néfastes sur la santé de cette surconsommation sont indéniables et provoqueraient chaque année en France 25 000 décès suite à des maladies cardio-vasculaires. L'absorption de sel serait davantage due à l'incorporation massive de chlorure de sodium dans les aliments par l'industrie qui les fabrique que par son utilisation abusive par les consommateurs eux-mêmes. Selon une étude, menée par l'INSERM, 80 % du sel que nous ingérons serait déjà pré-incorporé dans les aliments par l'industrie agroalimentaire. Aussi, il lui demande s'il serait possible, à l'image de ce qu'ont déjà fait la Finlande ou la Grande-Bretagne, de réduire l'ajout de sel par l'industrie agro-alimentaire et d'instaurer un étiquetage précis du taux de chlorure de sodium contenu dans les aliments.

Texte de la réponse

La consommation réelle individuelle de sel en France et son évolution, restent sujettes à controverse. D'après l'enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires menée en 1999, la consommation moyenne de sel, hors sel ajouté à domicile, serait de 7,9 grammes de sel par jour chez les adultes. Près de 8 % des individus consomment plus de 12 grammes de sel par jour, seuil qu'il est conseillé de ne pas dépasser. Ces résultats sont cependant légèrement sousestimés du fait de la difficulté à prendre en compte le sel ajouté sur la table ou lors de la cuisson. La deuxième étude individuelle de consommation alimentaire (INCA2) prévue en 2002, qui fera appel aux compétences de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) et de l'unité de surveillance et d'épidémiologie nutritionnelle (institut de veille sanitaire, Conservatoire national des arts et métiers), devrait permettre de mieux mesurer le niveau de cette consommation. Des études de validation méthodologique sont en cours. Sans attendre ces résultats, l'AFSSA a mis en place un groupe de travail « sel » qui s'est réuni pour la première fois le 29 mars 2001. Ce groupe comprend des experts, des représentants des administrations concernées, du milieu industriel, de la restauration collective. Les objectifs assignés à ce groupe sont de proposer des mesures pour respecter une distribution statistique de consommation de sel ingéré de cinq à douze grammes par jour, conformément à ce qui est préconisé dans la dernière version des apports nutritionnels conseillés pour la population française parue en fin 2000 ; d'identifier les aliments vecteurs essentiels de l'apport alimentaire sodé alimentaire ; de proposer des recommandations effectives d'abaissement de la teneur en sel de certains aliments vecteurs tout en respectant l'approche organoleptique, sécuritaire et technologique ; d'effectuer des études de simulation de l'apport sodé de la population française ; de réfléchir aux moyens de communication à adopter pour accompagner les mesures d'abaissement de la consommation de sel. Il est prévu que ce groupe, qui se réunira sept fois d'ici la fin de l'année, propose des recommandations en décembre 2001. Sur la base de l'avis qui sera formulé par l'AFSSA, le Gouvernement sera amené à envisager les mesures utiles qui permettront notamment de contribuer à l'atteinte de l'objectif, inscrit dans le programme national nutrition santé 2001-2005, de réduction de dix millimètres de mercure de la pression artérielle systolique moyenne des adultes.

Données clés

Auteur : [M. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 60152

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 16 avril 2001, page 2228

Réponse publiée le : 23 juillet 2001, page 4311