



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 63767

Texte de la question

M. François Rochebloine attire l'attention de M. le ministre délégué à la santé sur la présence de sel dans les aliments industriels. Différentes études menées à l'étranger, relayées par l'Union fédérale des consommateurs (UFC - Que choisir ?), établissent un lien inquiétant entre une alimentation trop salée, l'hypertension et les accidents cardio-vasculaires. L'Organisation mondiale pour la santé et plusieurs pays préconisent une baisse des apports quotidiens en sel. Les autorités sanitaires des Etats-Unis recommandent même de ne pas dépasser 6 grammes de sel par jour. Il lui demande quelle est la position de la France sur ces recommandations ainsi que sur la demande de l'UFC de voir mentionnée sur les emballages des produits alimentaires leur exacte teneur en sel.

Texte de la réponse

La consommation réelle individuelle de sel en France et son évolution restent sujettes à controverse. Les résultats de la dernière enquête nationale de consommation alimentaire révèlent une consommation moyenne de 7,9 grammes de sel par jour chez les adultes. Le sodium contenu dans des aliments transformés tels que le pain, les charcuteries, le fromage ou encore les soupes constitue l'essentiel de cette consommation. Ces résultats sont cependant légèrement sous-estimés, les ajouts à domicile lors de la cuisson ou sur la table au moment de la consommation étant complexes à mesurer. La deuxième étude individuelle de consommation alimentaire (INCA 2) 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 5 à 12 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 des mesures d'abaissement de la consommation de sel. Il est prévu que ce groupe propose des recommandations en décembre 2001. Sur la base de l'avis qui sera formulé par l'AFSSA, le Gouvernement décidera quelle campagne de communication mettre en oeuvre, y compris en matière de mention sur les emballages, afin de contribuer à atteindre l'objectif, inscrit dans le programme national de nutrition santé 2001-2005, de réduction de 10 mm de mercure de la pression artérielle systolique moyenne des adultes.

Données clés

Auteur : [M. François Rochebloine](#)

Circonscription : Loire (3^e circonscription) - Union pour la démocratie française-Alliance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 63767

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée le : 9 juillet 2001, page 3943

Réponse publiée le : 29 octobre 2001, page 6224