



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 27183

Texte de la question

M. Pierre Hellier souhaite attirer tout particulièrement l'attention de M. le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées sur le problème lié à l'excès de sel dans l'alimentation. Le dosage excessif de sel dans l'alimentation peut avoir des conséquences graves sur la santé des consommateurs, notamment, sur l'hypertension artérielle. Un groupe d'expertise mis en place au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a conclu à la nécessité de diminuer la consommation de sel de 25 % ; dans son rapport de 2002, il devient urgent d'imposer aux fabricants une limitation du taux du sel et d'instaurer une obligation d'étiquetage afin d'informer le consommateur de la teneur en sel dans les aliments. Il lui demande ses intentions en la matière et les mesures qu'il envisage de prendre afin de lutter contre ce problème de santé publique.

Texte de la réponse

En janvier 2002, lors d'un colloque international tenu au ministère de la santé, et à la suite des recommandations issues d'un groupe de travail réuni par l'agence française de sécurité sanitaire des aliments, l'objectif de réduction de 20 % de l'apport sodé en cinq ans a été fixé. Cet objectif contribue à l'atteinte de l'objectif de réduction de 10 mm de mercure de la pression artérielle systolique moyenne dans la population des adultes, fixé dans le cadre du programme national nutrition santé (PNNS). Afin d'atteindre cet objectif, diverses stratégies sont mises en oeuvre. En premier lieu, les acteurs des filières alimentaires sont consultés afin d'étudier avec eux les possibilités de réduire l'incorporation de sel durant les étapes de transformation des aliments tout en maintenant la sécurité sanitaire et organoleptique des produits. Le Conseil national de la consommation est informé de cette démarche. En second lieu, le message « limiter la consommation de sel », fixé par le PNNS, est largement porté à la connaissance de la population, notamment par le guide « la santé vient en mangeant » diffusé, depuis septembre 2002, à plus de 1,5 million d'exemplaires. Il suggère des moyens pour mettre en pratique cette recommandation. La version de ce guide destiné aux professionnels de la santé, diffusée à plus de 200 000 exemplaires, leur donne des arguments pour fournir à leurs patients les conseils pertinents. En troisième lieu, au niveau européen, dans le cadre de la révision de la directive 90/496/CEE du Conseil sur l'étiquetage nutritionnel, la France demande une information plus systématique, plus complète et plus compréhensible de la teneur en sodium et sel pour le consommateur. Ainsi, en plus d'une mention sur la teneur en sodium sur les produits préemballés tels que vendus et tels que reconstitués si une préparation est nécessaire (par exemple après adjonction d'eau pour un produit en poudre), il est demandé que l'équivalence approximative en sel ainsi qu'une valeur repère pour la consommation de sel quotidien soient indiquées. Enfin, dans la proposition de règlement du Parlement européen et du conseil concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, présentée par la commission en juillet 2003, des définitions précises pour pouvoir utiliser les allégations « pauvre en sodium ou en sel », « très pauvre en sodium ou en sel » et « sans sodium ou sans sel » sont mentionnées afin de renforcer la protection du consommateur.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Hellier](#)

Circonscription : Sarthe (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27183

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 27 octobre 2003, page 8151

Réponse publiée le : 8 décembre 2003, page 9493