



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

protection des consommateurs

Question écrite n° 105426

Texte de la question

M. Philippe Meunier attire l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi et de la santé sur l'huile de palme. Utilisée par la restauration collective et l'industrie agroalimentaire elle est présente dans la plupart des préparations alimentaires consommées quotidiennement. Il lui demande si elle entend appliquer le principe de précaution pour l'huile de palme qui a des effets nocifs sur la santé, notamment en termes de maladies cardiovasculaires.

Texte de la réponse

L'huile de palme est aujourd'hui la plus consommée dans le monde (25 %), dépassant de peu l'huile de soja (24 %) et de loin celles du colza (12 %) et du tournesol (7 %). Très utilisée par les industriels, on la retrouve donc dans un grand nombre de produits alimentaires. C'est une huile peu coûteuse présentant une bonne stabilité à haute température, qui conserve très bien les aliments et qui leur confère une texture croustillante, sans altérer le goût. Sa richesse en acides gras saturés (composée à 44 % d'acide palmitique) la rend semi-solide à température ambiante et son point de fusion se situe entre 35° C et 42° C. Toutefois, sur le plan nutritionnel, lorsqu'elle est consommée à dose élevée, cette huile peut avoir des conséquences néfastes sur la santé. En effet, un excès d'acides gras saturés (AGS) dans la consommation engendre une augmentation de la cholestérolémie et du taux de mauvais cholestérol (LDL) constituant un facteur de risque pour le développement des maladies cardiovasculaires. Améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs, la nutrition, est une des priorités du Gouvernement français. Le lancement du plan obésité 2010-2013 et du Programme national nutrition santé (PNNS) 2011-2015 permet d'alerter les consommateurs sur la nécessité de limiter leur consommation de graisses, et notamment d'AGS. Ainsi, un des objectifs du PNNS 2011-2015 est de ramener, en cinq ans, la part moyenne des AGS, au sein des apports en lipides totaux à moins de 36 % chez les adultes et à moins de 37 % chez les enfants. Aujourd'hui, selon l'étude individuelle nationale des consommations alimentaires n° 2 (INCA2), les lipides représentent 39,1 % des apports énergétiques totaux (AET), et parmi ces lipides consommés, les AGS sont prédominants et représentent 44 %. Dans son rapport sur l'actualisation des apports nutritionnels conseillés en acides gras publié le 27 mai 2011, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) indique que l'acide palmitique, appartenant au sous-groupe « acides laurique, myristique et palmitique » des AGS, est considéré comme athérogène. Pour ce sous-groupe, l'Agence a donc fixé un apport maximal de 8 % de l'AET. Concernant les AGS totaux, l'Agence considère prudent de maintenir un apport inférieur à 12 % de l'AET. Quant aux acides gras trans (AGT), d'après les études disponibles, en France, ils représentent en moyenne 3 % des apports lipidiques (1,3 % de l'AET). L'ANSES rappelle que le niveau d'apport maximal des AGT est limité à 2 % de l'AET, seuil au-delà duquel la population s'expose à un risque cardiovasculaire accru. Il n'existe pas, en France, actuellement, de groupe de population qui présente un risque de ce point de vue. L'étiquetage nutritionnel est une méthode importante pour informer les consommateurs de la composition des denrées alimentaires et les aider à choisir en toute connaissance de cause. Toutefois, la directive n° 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires n'oblige pas le fabricant à détailler le nom spécifique des

graisses ou huiles végétales qu'il utilise. En effet, les informations à donner sont, soit la valeur énergétique et la quantité de protéines, de glucides et de lipides, soit la valeur énergétique, la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium. Cet étiquetage nutritionnel est facultatif, mais devient obligatoire lorsqu'une allégation figure sur l'étiquette. Dans la liste des ingrédients, la mention « huile ou graisse végétale » suffit. Le projet de règlement concernant l'information de consommateurs sur les denrées alimentaires, initié en janvier 2008 et qui est appelé à entrer en application rapidement après son adoption formelle en Conseil en octobre 2011, qui abroge les directives n° 90/496/CEE et 2000/13/CE, ne prévoit pas d'évolution en matière d'étiquetage des huiles et graisses d'origine végétale, notamment concernant les informations relatives à la nature de l'huile utilisée. Néanmoins, pour les huiles raffinées d'origine végétale, le qualificatif « partiellement hydrogénée » ou « totalement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée. De plus, grâce à ce règlement, l'emballage de toutes denrées alimentaires devra comporter obligatoirement des informations nutritionnelles dont la quantité d'acides gras saturés qui devra être précisée pour chaque denrée alimentaire, même si aucune allégation n'est mentionnée sur l'étiquette. Il est prévu que cette déclaration nutritionnelle soit applicable cinq ans après l'entrée en vigueur du règlement. Par ailleurs, le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires peut, par exemple, autoriser, sous certaines conditions, un fabricant à inscrire sur ses produits alimentaires les allégations suivantes : « sans matières grasses », « faible teneur en graisses : saturées », « sans graisses saturées », « source d'acides gras oméga 3 », « riche en acide gras oméga 3 », « riche en graisse mono-insaturées ». Ces allégations sont utiles pour le consommateur souhaitant réduire sa consommation en AGS et en AGT. En dernier lieu, certains industriels et distributeurs ont d'ores et déjà entrepris volontairement d'améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits, notamment en améliorant la qualité des lipides. Dans le cadre du PNNS, en juillet 2011, vingt-sept entreprises ont signé des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel. Ainsi, Hénaff, Findus, Lesieur, Fleury-Michon, McCain, Thiriet, Unilever, l'association Bleu Blanc Cœur, ou encore le groupe Marie, s'engagent à substituer, totalement ou partiellement, l'huile de palme par une huile ou un mélange d'huiles plus faiblement saturées, à augmenter la teneur en acides gras insaturés ou à maintenir une teneur limitée en acides gras saturés. De plus, Scamark, Herta, Davigel, Thiriet ou Unilever, entre autres, s'engagent à supprimer totalement l'utilisation des matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées, à réduire la teneur ou maintenir un seuil maximal d'AGT. D'autres entreprises pourront à l'avenir prendre de tels engagements.

Données clés

Auteur : [M. Philippe Meunier](#)

Circonscription : Rhône (13^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 105426

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Travail, emploi et santé

Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 19 avril 2011, page 3871

Réponse publiée le : 11 octobre 2011, page 10886