



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

protection

Question écrite n° 13945

Texte de la question

M. Frédéric Cuvillier appelle l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports sur les acides gras trans (AGT). Les acides AGT sont obtenus au cours de la transformation des huiles végétales par des procédés industriels, par exemple, lors de l'hydrogénation des huiles végétales ou lors du chauffage des huiles à haute température. Cette hydrogénation permet ainsi aux graisses de passer de l'état liquide à l'état solide. Utilisés dans l'industrie agro-alimentaire comme stabilisateur et comme conservateur, les AGT sont présents en nombre dans de nombreux produits alimentaires transformés. L'excès de consommation d'acides gras trans provoque une augmentation du « mauvais » cholestérol, tandis qu'il détruit le « bon » cholestérol. Une consommation élevée d'AGT est donc associée à une augmentation du risque cardio-vasculaire. Selon l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, la limite en acides gras trans devrait être fixée à 1 g/100 g de produit sous sa forme consommée. Aussi, il l'interroge sur les moyens qu'elle entend mettre en oeuvre afin de réglementer l'utilisation des acides gras trans dans l'industrie agro-alimentaire, sur l'opportunité de rendre obligatoires la mention et le taux de présence d'acides gras trans sur les étiquettes des produits alimentaires, en attirant son attention sur le fait que la diminution de l'emploi des acides gras trans ne doit pas s'accompagner d'une augmentation de l'utilisation des acides gras saturés pour des raisons de santé publique et de lutte contre les maladies cardio-vasculaires.

Texte de la réponse

Le rapport de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) de mars 2005 « risques et bénéfices pour la santé des acides gras (AG) trans apportés par les aliments - recommandations » indique que les AG trans totaux représentent en France un apport de 3,2 g/jour chez les hommes et 2,8 g/jour chez les femmes, soit 1,3 % de l'apport énergétique total (AET). Pour les forts consommateurs de matières grasses, qui représentent 5 % de la population, les apports sont doublés et sont de 6 g/jour chez les hommes et de 5 g/jour chez les femmes. Chez les enfants, la tranche d'âge la plus consommatrice est celle des garçons de douze à quatorze ans avec une moyenne de 3,5 g/jour (soit 1,09 % de l'AET) et des forts consommateurs à 8 g/jour (soit 2,5 % de l'AET). Les principaux aliments qui contribuent à l'apport des acides gras trans sont à 60 % les produits d'origine animale (produits d'origine laitière et viande de ruminants) et à 40 % les produits de panification et de viennoiserie industriels, les biscuits, les plats cuisinés et les barres chocolatées. En 2005, l'AFSSA a recommandé de considérer la valeur de 2 de l'apport énergétique total venant des acides gras trans comme le niveau à ne pas dépasser. En effet, une consommation supérieure à ce seuil entraîne une augmentation significative du risque de maladies cardio-vasculaires. L'AFSSA a recommandé également de réduire de 30 % la consommation de viennoiseries, pâtisseries, produits de panification industriels, barres chocolatées et d'encourager les industriels de la margarinerie et des matières grasses destinées au secteur de l'agro-alimentaire à diminuer les teneurs en acides gras trans de leurs produits. L'étude individuelle nationale sur les consommations alimentaires des Français en 2006 (INCA 2) a montré que, par rapport à la consommation en 1998, les consommations de viennoiseries, biscuits, pâtisseries ont diminué dans toutes les classes d'âge et de sexe. Le dispositif de réglementation de l'étiquetage des aliments et notamment de l'étiquetage nutritionnel, régi

par des dispositions communautaires est en cours de révision. Il est prévu que la déclaration nutritionnelle puisse préciser également les quantités des acides gras trans. Hormis l'étiquetage, plusieurs stratégies sont mises en place pour protéger la santé de la population. Tout d'abord, des mesures prises dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) visent à limiter la consommation globale de matières grasses et, en particulier, de celles provenant de certains aliments plus susceptibles de contenir des AG trans tels que les viennoiseries, pâtisseries, biscuits industriels. Les repères de consommation du PNNS insistent sur le fait de limiter la consommation de ces produits. De très nombreuses actions d'information et d'éducation sont menées sur l'ensemble du territoire sur ce sujet. Par ailleurs, depuis 2007, l'État encourage la signature de chartes d'engagements de progrès nutritionnel par les entreprises du secteur économique de l'agro-alimentaire afin qu'elles réduisent la teneur en AG trans de la quasi-totalité de leurs produits.

Données clés

Auteur : [M. Frédéric Cuvillier](#)

Circonscription : Pas-de-Calais (5^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 13945

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé, jeunesse et sports

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 1er janvier 2008, page 28

Réponse publiée le : 20 janvier 2009, page 553