



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

protection

Question écrite n° 27668

Texte de la question

M. Georges Tron attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative sur la lutte contre l'obésité. En effet, le département de la santé de l'État de New-York aux États-unis a interdit l'usage des graisses dites "trans" au-delà d'un seuil de 0,5 % pour tout aliment servi ou préparé. Le Danemark a aussi interdit l'usage de ce type d'acide gras, et ce depuis 2003, de même que le Canada qui a limité le taux de ces acides gras à 2 % de la préparation finale. Ces graisses de longue conservation transforment les acides gras insaturés en acide lipoprotéine de basse densité (LDL), communément appelé "mauvais cholestérol". Ces "mauvaises graisses" augmentent le taux d'athérosclérose, responsable, entre autres, d'attaque cardiaque, d'hypertension, ainsi que d'accidents vasculaires cérébraux. Pour l'instant, il n'existe en France qu'une recommandation de l'Agence française de sécurité sanitaire qui conseille aux industriels d'abaisser le seuil de ces acides gras à 1 % de la préparation finale et préconise un étiquetage signalant leur présence. En conséquence, il lui demande quelles mesures le Gouvernement compte prendre, à l'instar d'un nombre grandissant de pays, pour limiter la présence des ces acides gras trans dans les préparations alimentaires servies en France.

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. Georges Tron](#)

Circonscription : Essonne (9^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27668

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé, jeunesse, sports et vie associative

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 15 juillet 2008, page 6094

Réponse publiée le : 20 janvier 2009, page 553