



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

politique de la santé

Question écrite n° 3194

Texte de la question

Mme Bérengère Poletti attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports sur la consommation de chocolat. En effet, selon une étude néerlandaise réalisée sur des hommes âgés de soixante-cinq ans et plus, manger du chocolat fait baisser la pression sanguine et diminue le risque de mourir. Les chercheurs ont examiné les habitudes alimentaires de 470 hommes en bonne santé non traités pour des problèmes de pression artérielle. L'étude a démontré que les personnes qui mangeaient le plus de produits issus de la fève de cacao avaient une pression artérielle inférieure et un risque de décès inférieur de 50 % aux autres. Les spécialistes pensent que les flavanols contenus dans la fève augmentent le taux d'oxyde nitrique dans le sang et améliorent le fonctionnement des vaisseaux sanguins. Bien entendu, l'étude tempère ses conclusions dans la mesure où il serait précipité d'en conclure que le chocolat est à l'origine de cette meilleure santé. De plus, la consommation excessive de chocolat fait grossir et la graisse qu'il contient est mauvaise pour le cœur et la pression sanguine. Aussi, il lui serait agréable de connaître la position du Gouvernement quant à cette étude, d'une part, et savoir si les résultats de cette étude s'appliquent également aux femmes, physiologiquement différentes, d'autre part.

Texte de la réponse

L'étude de BUIJSSE et al. (2006) à laquelle il est fait allusion a évalué l'effet de la consommation de cacao sur la pression sanguine après 5 ans de consommation et sur la mortalité cardio-vasculaire et de toute cause pendant 15 ans de consommation sur une cohorte de personnes âgées de 65 à 84 ans. Les résultats montrent un effet bénéfique de la consommation de cacao sur les paramètres mesurés. Les auteurs de l'étude concluent, néanmoins, à la nécessité de disposer d'analyses complémentaires. Dans un avis du 9 juillet 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a estimé que les études épidémiologiques et cliniques alors disponibles ne permettaient pas de juger de l'effet antioxydant des polyphénols flavanols du cacao in vivo et que les effets observés sur le cholestérol HDL et sur la pression artérielle méritaient confirmation. Il faut enfin considérer que le chocolat est un aliment qui associe au cacao plusieurs ingrédients dont, entre autres, du sucre et des matières grasses en quantité variable selon les recettes. Or, ces ingrédients peuvent également avoir des effets sur les paramètres mesurés dans les études, et donc être à l'origine de biais dans l'extrapolation des résultats aux effets éventuels de l'aliment. De plus, ces études menées chez le sujet âgé ne permettent pas de généraliser les éventuels effets à la population générale.

Données clés

Auteur : [Mme Bérengère Poletti](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 3194

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé, jeunesse et sports

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 14 août 2007, page 5248

Réponse publiée le : 5 octobre 2010, page 10948