



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 41907

Texte de la question

Mme Muriel Marland-Militello interroge M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les mesures prises pour lutter contre la surconsommation de sel en France. 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, un objectif de réduction de 20 % de l'apport sodé en cinq ans avait été fixé. L'objectif de santé publique poursuivi était de faire baisser de 10 mm de mercure la pression artérielle systolique moyenne dans la population des adultes. Un des axes principaux de ce progrès de santé publique reposait sur les acteurs des filières alimentaires et sur leur capacité à réduire l'incorporation de sel durant les étapes de transformation des aliments tout en maintenant la sécurité sanitaire et organoleptique des produits. Aussi aimerait-elle savoir dans quelle mesure les acteurs des filières alimentaires ont pu progressivement réduire les quantités de sel dans les produits transformés.

Texte de la réponse

Dans son rapport « Sel : évaluation et recommandations » datant de 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a émis un certain nombre de recommandations en matière de diminution progressive des teneurs en sel de plusieurs catégories d'aliments fortes contributrices en ce nutriment (produits de boulangerie, charcuteries et fromages notamment). En 2007, un point d'étape a été réalisé avec l'ensemble des opérateurs concernés afin d'évaluer dans quelle mesure ces recommandations ont pu être appliquées. Ce bilan a montré que de nombreuses démarches volontaires ont pu être mises en oeuvre, tant au niveau individuel que collectif, nécessitant parfois des investissements conséquents en termes de recherche et développement afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité organoleptique des produits. Afin d'accompagner et d'encourager ces démarches volontaires, le programme national nutrition santé 2006-2010 a mis en place un dispositif incitatif et partenarial, en octroyant la possibilité aux opérateurs de formaliser ces initiatives dans des chartes d'engagements évaluées et validées par l'État. À ce jour, une dizaine de chartes ont pu être signées, faisant apparaître pour plusieurs d'entre elles des engagements significatifs sur la réduction de sel dans les produits. Pour être en mesure de vérifier de façon objective que ces démarches volontaires entraînent une évolution positive et globale de l'offre alimentaire, les ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation ont mis en place en 2008 l'Observatoire de la qualité de l'alimentation. Cet observatoire, dont les premiers résultats sur trois secteurs alimentaires (biscuits, céréales du petit déjeuner et produits laitiers frais) sont d'ores et déjà disponibles, est notamment chargé de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle des produits et permettra à ce titre de rendre compte des évolutions effectives des teneurs en sel des produits.

Données clés

Auteur : [Mme Muriel Marland-Militello](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 41907

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 17 février 2009, page 1442

Réponse publiée le : 5 mai 2009, page 4206