



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

protection

Question écrite n° 44624

Texte de la question

M. André Chassaigne attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur les incidences de la consommation d'acides gras trans d'origine industrielle sur la santé humaine. Les études scientifiques démontrant les effets négatifs sur la santé humaine de la consommation d'acides gras trans d'origine industrielle se multiplient. Une récente étude menée par deux équipes de l'INSERM et de l'institut Gustave Roussy montre que le risque de cancer du sein « est doublé » chez les femmes ayant des taux d'acides gras trans élevés dans le sang. Le rapport recommande d'ailleurs « une diminution de la consommation de produits manufacturés source d'acides trans d'origine industrielle » et « la limitation des procédés industriels générant des acides gras trans (huiles végétales partiellement hydrogénées) () comme cela a été entrepris au Danemark ». D'autres études ont rapporté de manière très significative la relation entre le taux d'acides gras trans d'origine industrielle dans le sang et la fréquence des maladies cardiovasculaires. Cette relation est directement induite par la diminution du taux de « bon cholestérol » et la croissance du taux de « mauvais cholestérol » liée à la consommation de produits contenant ces huiles végétales partiellement hydrogénées. Ces acides gras trans d'origine industrielle sont aujourd'hui très largement présents dans les produits alimentaires transformés et notamment les biscuits, barres chocolatées, soupes. La hausse spectaculaire de leur utilisation par les transformateurs et industriels tient essentiellement à la baisse des coûts de production et aux effets sur la conservation des produits liés à leur utilisation. Ils pourraient être largement remplacés par l'emploi d'acides gras naturels ayant des propriétés opposées. Ces découvertes scientifiques marquent un pas essentiel pour la prévention de ces maladies qui figurent comme les premières causes de mortalité des Français avec plus de 150 000 décès par an pour les maladies cardio-vasculaires, 11 000 décès pour le cancer du sein en 2005. Allant de pair avec l'emploi devenu quasi systématique des huiles végétales partiellement hydrogénées dans les produits alimentaires transformés et la modification des habitudes alimentaires des Français, la progression continue de la consommation d'acides gras trans industriels constitue une problématique de santé publique prioritaire. Aussi, il apparaît urgent de faire émerger une réglementation stricte pour relever le défi posé en terme de prévention et de sécurité alimentaire. En conséquence, il lui demande si elle compte rapidement proposer des mesures de limitation de l'utilisation de ces produits dans l'industrie agroalimentaire et revoir les recommandations nutritionnelles en fonction de la présence de ces acides gras d'origine industrielle dans les produits alimentaires de consommation courante. Il souhaiterait par ailleurs connaître son intention sur la mise en place d'une obligation d'étiquetage contraignante et dissuasive pour les produits contenant ces acides gras trans industriels.

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 12 à 14 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 (INCa2) 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. André Chassaigne](#)

Circonscription : Puy-de-Dôme (5^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 44624

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé et sports

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 mars 2009, page 2498

Réponse publiée le : 5 mai 2009, page 4385