ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 59620

Texte de la question

M. Richard Mallié attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur l'utilisation des graisses hydrogénées dans l'élaboration des produits alimentaires. Les huiles végétales hydrogénées constituent le plus gros bataillon des acides gras trans industriels. Peu coûteuses, elles sont utilisées dans l'industrie alimentaire pour améliorer la texture et prolonger la durée de conservation de très nombreux produits. Les principaux aliments qui contribuent à l'apport des acides gras trans sont à 40 % les produits de panification et de viennoiserie industriels, les biscuits, les plats cuisinés et les barres chocolatées. Depuis le début des années 90, il est admis que les AGT augmentent le LDL cholestérol tout comme les acides gras saturés mais qu'en plus ils diminuent le HDL cholestérol. Les AGT sont donc potentiellement plus toxiques pour les artères que les acides gras saturés. Les rapports de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) de 2005 et 2009 indiquent que les apports moyens en gras trans pour 95 % de la population française ne dépassent pas 2 % des apports énergétiques totaux. Ceci étant, cette étude ne s'intéresse pas aux plus jeunes, premiers consommateurs des AGT. Même si des mesures ont été prises dans le cadre du programme national nutrition santé, ou avec la signature de chartes d'engagements de progrès nutritionnel par les entreprises du secteur économique, en l'absence de toute réglementation (ni étiquetage, ni limitation), la situation reste très floue dans notre pays. Il serait important, pour protéger la santé de la population, que la déclaration nutritionnelle puisse préciser également les quantités des AGT contenus. D'ailleurs, de plus en plus de pays prennent des mesures contre les AGT industriels, notamment en Europe et en Amérique du nord. Le Danemark en 2003 avait été le premier pays dans le monde à les réglementer. Depuis le 1er septembre, l'Autriche lui a emboîté le pas en les limitant. Aux États-unis, depuis 2006, la FDA a imposé l'étiquetage des AGT depuis 2008. Ils sont d'ailleurs interdits depuis cette date à New-York ou en Californie dans tous les restaurants. En conséquence, il souhaite connaître les intentions du Gouvernement sur ce sujet.

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. 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 énergique 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'agroalimentaire 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. Ainsi, début novembre 2009, l'INPES a lancé une campagne sur la limitation de la consommation de produits gras, sucrés et salés. Par ailleurs, depuis 2007, l'État encourage la signature de chartes d'engagements de progrès nutritionnel par les entreprises du secteur économique de l'agroalimentaire afin qu'elles réduisent la teneur en AG trans de la quasi-totalité de leurs produits. À ce jour, 11 entreprises ont signé une telle charte. Dans son avis de février 2009, l'AFSSA indique que les apports moyens en AG trans totaux estimés dans la population française (1-1,5 % de l'apport énergétique total (AET)) sont inférieurs au seuil de 2 % de l'AET fixé en 2005, et ce quels que soient l'âge et le sexe, aussi bien chez les enfants que chez les adultes et que ces niveaux d'apport estimés peuvent être considérés comme plus faibles que ceux présentés en 2005. Enfin, l'étude de cohorte Nutrinet sur les comportements alimentaires et les relations nutrition-santé, lancée en mai 2009, qui comprendra une large population (plus de 500 000 sujets recrutés par Internet de plus de 18 ans) qui sera surveillée pendant une période longue (plus de 5 ans), permettra de fournir des informations sur les relations entre les apports en nutriments, aliments, comportements alimentaires et la mortalité globale et spécifique (par cancers ou maladies cardiovasculaires).

Données clés

Auteur : M. Richard Mallié
Circonscription : Bouches-du-Rhône (10e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 59620
Rubrique : Consommation
Ministère interrogé : Santé et sports
Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clée(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 15 décembre 2009
Question publiée le : 29 septembre 2009, page 9187
Réponse publiée le : 22 décembre 2009, page 12350