ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 59773

Texte de la question

M. Germinal Peiro attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur la question de la surconsommation de sel, facteur de risque dans la survenance d'insuffisance rénale. Selon une étude de l'INSERM parue dans la revue de la Fédération nationale d'aide aux insuffisants rénaux, 25 000 décès par an seraient liés à la surconsommation de sel. Il souhaite donc savoir quelles mesures concrètes ont été prises afin de lutter contre la sur-utilisation de sel dans l'industrie agroalimentaire, néfaste à la santé de nos concitoyens, et afin que les consommateurs puissent être correctement informés par un étiquetage efficace.

Texte de la réponse

L'apport alimentaire en sel est un déterminant majeur de santé cardio-vasculaire, et notamment des accidents vasculaires cérébraux, qui touchent 400 000 personnes en France, représentant la troisième cause de mortalité chez l'homme et la deuxième chez la femme, et la première cause de handicap acquis de l'adulte. Un plan d'action national Accidents vasculaires cérébraux 2010-2014 vient d'être lancé par un département ministériel. Il prévoit entre autres de renforcer les actions de prévention portant sur la nutrition du programme national nutrition santé (PNNS), notamment sur la consommation de sel. En effet, la politique de réduction de la consommation de sel a été intégrée dès 2001 au premier PNNS, qui entendait agir sur les principaux nutriments qui ont un impact sur la santé. L'objectif concernant le sel était, en se basant sur les recommandations de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), de réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium (sel) à moins de 8 g par personne et par jour et de diminuer la proportion de forts consommateurs. L'atteinte des objectifs du PNNS a été évaluée par l'enquête nationale « Nutrition santé » (ENNS) menée en 2006. Les apports en sel ont été alors estimés en moyenne à 8,5 g (9,9 g pour les hommes et 7,1 g pour les femmes) par jour chez les adultes alors que le rapport d'expertise collective réalisée par l'AFSSA, les situait en 2002 entre 9 et 10 g par jour en moyenne, dont 1 à 2 g provenant du sel de table ajouté. Dans le cadre du PNNS 2006-2010, afin d'inciter les opérateurs économiques à améliorer l'offre alimentaire, la France a mis en oeuvre la procédure des chartes d'engagement de progrès nutritionnel. Un comité chargé de la validation de ces chartes proposées par les acteurs économiques a été constitué en mai 2007 et a validé 18 chartes à ce jour, sur la base d'un référentiel élaboré en février 2007. Ces engagements, qui traduisent la volonté des exploitants du secteur agroalimentaire de permettre une évolution favorable des apports nutritionnels de leurs produits, ont déjà permis de réduire de 10 à plus de 25 % la teneur en sel de nombreux produits de consommation courante. D'autres actions ont eu lieu en restauration collective, notamment scolaire, pour rendre plus difficile l'accès au sel, et avec la profession de la boulangerie pour parvenir à l'objectif de 18 g de sel par kilogramme de farine dans le pain. Un observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) a été mis en place au début de l'année 2008 par les ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation. Sa mise en oeuvre a été confiée à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et à l'AFSSA. Il est chargé de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire sur les plans nutritionnel et socio-économique, de mesurer les résultats enregistrés dans le cadre des chartes d'engagement de progrès nutritionnel signées avec les acteurs économiques, et de continuer à les mobiliser pour l'élaboration de

nouveaux engagements. Dans son dernier bilan, présenté début mai 2010, l'OQALI estime que les premières chartes signées permettent potentiellement une réduction de près de 4 % de la consommation de sel. S'agissant de l'information du consommateur, un règlement européen visant notamment à rassembler au sein d'un même texte, d'une part la directive 2000/13/EC sur les règles d'étiquetage et, d'autre part, la directive 90/496/EEC sur l'étiquetage nutritionnel, en les simplifiant, a pour objet d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires en introduisant une déclaration nutritionnelle obligatoire de sept éléments de manière claire, il s'agit de la valeur énergétique, des lipides, des acides gras saturés, des glucides, des sucres, des protéines et du sel. Cette proposition a été examinée en première lecture au Parlement européen. Elle pourrait entrer en vigueur en 2011, avec une période transitoire pour laisser aux opérateurs économiques le temps de s'adapter aux nouvelles règles d'étiquetage obligatoire.

Données clés

Auteur : M. Germinal Peiro
Circonscription : Dordogne (4e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 59773
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Santé et sports
Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 6 octobre 2009, page 9380
Réponse publiée le : 20 juillet 2010, page 8178