



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## protection

Question écrite n° 60919

### Texte de la question

M. Jean-Luc Reitzer attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur les risques avérés de l'utilisation excessive des acides gras « trans » dans les produits alimentaires. Si ces acides se trouvent naturellement dans certains aliments comme les viandes ou les produits laitiers, ils peuvent également être obtenus par la transformation industrielle des huiles végétales. Ce procédé appelé « hydrogénation » a pour but de produire des stabilisateurs et des conservateurs qui se retrouvent dans le pain industriel, les gâteaux, les pizzas, les céréales, les viennoiseries. Cependant, depuis le début des années 90, plusieurs études ont démontré le lien entre l'augmentation des risques cardio-vasculaires et la consommation élevée des acides gras « trans ». Récemment, une étude menée dans toute l'Europe a souligné que le risque de cancer du sein est pratiquement doublé chez les femmes ayant un taux sanguin élevé d'acides gras « trans ». En conséquence, il souhaiterait savoir si la France est prête à adopter des mesures de limitations, voire dans certains cas d'interdiction, de ces acides gras « trans » qui représentent un risque certain pour la santé publique.

### 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) transportés par les aliments - recommandations » indique que les AG trans totaux représentent en France un apport de 3,2g/jour chez les hommes et 2,8g/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 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'agroalimentaire à diminuer les teneurs en acides gras trans de leurs produits. L'étude individuelle nationale sur les consommations alimentaires des français en 2006 (INCA 2) 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 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 cinq 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 cardio-vasculaires).

## Données clés

**Auteur :** [M. Jean-Luc Reitzer](#)

**Circonscription :** Haut-Rhin (3<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 60919

**Rubrique :** Santé

**Ministère interrogé :** Santé et sports

**Ministère attributaire :** Santé et sports

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 13 octobre 2009, page 9659

**Réponse publiée le :** 8 décembre 2009, page 11799