ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

patrimoine culturel

Question écrite n° 7913

Texte de la question

M. Marc Francina attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports sur certains risques de remise en cause de notre patrimoine alimentaire traditionnel. S'il est, en effet, impératif, d'informer au mieux la population sur les qualités nutritionnelles des produits, les nutritionnistes sont unanimes pour dire qu'il faut manger de tout, et que seuls les excès sont nuisibles. Dès lors, il est inquiet de la tournure que prennent certains spots d'information qui stigmatisent au rang de « mauvais produits » la charcuterie en poussant à la limitation de la consommation, et ce sans distinction de produits ou de consommateurs. Comme l'a rappelé le Président de la République : « L'agriculture et l'agro-alimentaire de notre pays sont des piliers de notre économie, ce sont des secteurs qui créent des richesses. Ils constituent un atout vital pour notre économie. » Il semblerait donc plus judicieux de renforcer l'éducation des populations, en particulier des plus jeunes à la modération et à la nécessité de varier son alimentation plutôt que de risquer de stigmatiser certains produits qui sont partie prenante de notre patrimoine traditionnel. Il lui demande donc quelle est sa position.

Texte de la réponse

Le programme national nutrition-santé (PNNS) a été mis en oeuvre en 2001 pour une durée de cinq ans et relancé en 2006 jusqu'en 2010 par le ministère de la santé avec l'implication de tous les autres ministères et institutions concernés. Parmi les conseils nutritionnels issus des objectifs du PNNS, figure la recommandation de limiter la consommation de graisses totales et en particulier des graisses dites « saturées » contenues par certains aliments dont le beurre, les pâtisseries, certains fromages et les charcuteries. En effet, les études scientifiques montrent que la consommation d'acides gras saturés est associée de façon significative à une augmentation du risque de maladies cardio-vasculaires. De plus, parmi les recommandations du World Cancer Research Fund (WCRF) publiées en novembre 2007, figure la recommandation de limiter les produits contenant des graisses animales et à forte teneur en sel qui seraient associées à une augmentation du risque de certains cancers. Selon les recommandations du PNNS, aucun aliment n'est en lui-même à bannir. S'il est recommandé de limiter la consommation de certains aliments, il n'est pas question d'en interdire totalement la consommation ou de les stigmatiser. Les conseils du PNNS tiennent compte des habitudes alimentaires de chacun, du goût, du mode de vie permettant de protéger sa santé tout en conservant le plaisir de manger. Dans le cadre du PNNS 2, un accent fort est porté sur l'amélioration de l'offre alimentaire, par un travail étroit avec les secteurs en charge de l'alimentation (production, transformation, distribution, restauration collective). Des chartes d'engagements volontaires de ces acteurs, signées avec l'État, sur la base d'un cahier des charges permettent aux consommateurs d'avoir à disposition des aliments de qualité nutritionnelle améliorée et bénéficiant de modes de commercialisation plus satisfaisantes.

Données clés

Auteur : M. Marc Francina
Circonscription : Haute-Savoie (5e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire
Type de question : Question écrite

Version web : https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/13/questions/QANR5L13QE7913

Numéro de la question : 7913
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Santé, jeunesse et sports
Ministère attributaire : Santé, jeunesse, sports et vie associative

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 23 octobre 2007, page 6471
Réponse publiée le : 28 octobre 2008, page 9350