ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 93156

Texte de la question

M. Michel Havard appelle l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur les conséquences pour la santé de la consommation excessive de sel dans notre pays. L'OMS (Organisation mondiale de la santé) recommande de ne pas dépasser 5 grammes par jour. En France l'objectif dans le cadre de la loi de santé publique était de parvenir à une consommation moyenne de sel inférieure à huit grammes par jour par personne en 2008. Plusieurs études convergentes situent la consommation moyenne de sel en France à environ dix grammes par jour, soit le double de la quantité journalière recommandée de l'OMS. Or on sait aujourd'hui que 80 % du sel absorbé en France est contenu dans les plats préparés. La communauté scientifique s'accorde pour considérer que l'excès de sel serait responsable en France de 75 000 accidents cardiovasculaires chaque année, dont 25 000 décès. Le sel agit sur la tension et contribue à l'élévation de la pression artérielle et donc à l'augmentation du risque des accidents cardio-vasculaires. L'excès de sel peut aggraver l'ostéoporose en provoquant la fuite du calcium dans les urines. Il augmente aussi le risque de cancer de l'estomac comme il affecte le système cardio-vasculaire et rénal. Plusieurs études scientifiques récentes montrent en outre qu'une réduction de l'apport quotidien en sel aurait le même effet sur la mortalité que le traitement de tous les hypertendus, soit plus de millions de personnes en France représentant un coût de soins de 5 milliards d'euros par an en 2010. À l'initiative du Gouvernement, plusieurs industriels se sont engagés, mi-2010 en signant une charte d'engagement nutritionnel avec le ministère de la santé portant sur une réduction des teneurs en sel des préparations alimentaires industrielles. Mais compte tenu de ces enjeux majeurs en termes de santé publique, il lui demande quelles mesures nouvelles elle envisage pour accélérer la diminution de la consommation de sel dans notre pays.

Texte de la réponse

Une consommation excessive de sodium par les Français, essentiellement sous la forme de chlorure de sodium (sel), renforce le risque de développement de diverses pathologies, notamment cardiovasculaires. Dès 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) avait alerté les pouvoirs publics, en suggérant de limiter l'apport de sel à l'organisme. Les principaux vecteurs de sel proviennent du pain, des charcuteries, des fromages, des plats cuisinés, des soupes. Ces denrées représentent plus de 80 % de l'apport total quotidien. Outre les mesures visant l'information et l'éducation de la population, il était suggéré de parvenir à limiter la quantité de sel contenu dans les aliments transformés. Le plan « accidents vasculaires cérébraux 2010-2014 » lancé par le ministre chargé de la santé, en 2010, souligne l'importance de réduire cet apport en sel. Par ailleurs, le programme national nutrition-santé (PNNS) a repris l'objectif fixé par la loi d'août 2004 relative à la politique de santé publique, visant à réduire la consommation de sel à une moyenne de 8 g/jour. Les études de consommation alimentaire menées en 2006-2007 par l'Institut national de veille sanitaire (InVS) et l'AFSSA ont montré que l'objectif était presque atteint, avec un apport de 8,5 g/j (9,9 g/j pour les hommes, 7,1 g/j pour les femmes), alors qu'il était d'environ 9,5 g/j en 1998. La quantité de sel alimentaire vendu sur le territoire français a aussi très sensiblement diminué depuis le début des années 2000. C'est pourquoi il convient de maintenir et d'amplifier la réduction de l'apport en sel, conformément aux objectifs fixés par le Haut Conseil de la santé

publique (HCSP) en 2010 : 8 g/j pour les hommes, 6,5 g/j pour les enfants et les femmes. Depuis 2007, dans le cadre du programme national nutrition-santé (PNNS), la signature de chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel est proposée aux entreprises du secteur alimentaire. Pour les 23 chartes signées jusqu'en mars 2011, l'engagement le plus fréquemment retrouvé porte sur la réduction de la teneur en sel. Pour les 15 premières chartes signées, l'Observatoire de la qualité de l'alimentation a montré que cela permet d'extraire du marché alimentaire 240 tonnes annuelles de sel. Cet effort doit se poursuivre, notamment en lien avec le secteur de l'artisanat, de la boulangerie-pâtisserie, déjà fortement engagés sur ce sujet, qui devrait prochainement signer un accord collectif pour amplifier encore la mobilisation des 30 000 artisans boulangers du territoire.

Données clés

Auteur : M. Michel Havard
Circonscription : Rhône (1re circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 93156
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Santé et sports
Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 16 novembre 2010, page 12427
Réponse publiée le : 14 juin 2011, page 6360