



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 94255

Texte de la question

M. Thierry Lazaro attire l'attention de Mme la secrétaire d'État auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, sur les études récemment publiées qui démontrent que nos compatriotes absorbent encore trop de sel dans leur alimentation, le plus souvent à leur insu. Sont notamment en cause les additifs salés dans les préparations culinaires industrielles ou dans les produits alimentaires vendus. Compte tenu des conséquences dramatiques à long terme que représente l'absorption, par l'organisme, de sel en trop grande quantité, il lui demande les mesures d'incitation vive qui peuvent être prises d'une part, pour sensibiliser davantage encore nos concitoyens des risques qu'ils encourent et d'autre part, pour que les fabricants de produits alimentaires diminuent fortement la teneur en sel des aliments et préparations fabriqués.

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 cardio-vasculaires. 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 relative à la politique de santé publique d'août 2004, 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 vingt-trois chartes signées jusqu'en mars 2011, l'engagement le plus fréquemment retrouvé porte sur la réduction de la teneur en sel. Pour les quinze premières chartes signées, l'observatoire de la qualité de l'alimentation a montré que cela permet d'extraire du marché alimentaire deux cent quarante tonnes annuelles de sel.

Données clés

Auteur : [M. Thierry Lazaro](#)

Circonscription : Nord (6^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 94255

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Santé

Ministère attributaire : Santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 novembre 2010, page 13145

Réponse publiée le : 14 juin 2011, page 6338