



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 94256

Texte de la question

M. Jacques Domergue appelle l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi et de la santé sur la teneur en sel dans l'alimentation. L'Organisation mondiale de la santé préconise une consommation ne dépassant pas les 5 g/jour. Or aujourd'hui les Français en consomment en moyenne 8 g/jour. La communauté scientifique considère que l'excès de sel pourrait être responsable en France de 75 000 accidents cardio-vasculaires chaque année, dont 25 000 décès. Ainsi le sel, en élevant la pression artérielle, augmente le risque d'accident cardio-vasculaire. L'excès de sel peut également aggraver l'ostéoporose en provoquant la fuite du calcium dans les urines. Mi 2010, 19 marques industrielles ont signé une charte d'engagement nutritionnel avec le ministère de la santé, dans laquelle ils s'engagent à réduire les teneurs en sel des préparations alimentaires industrielles. Toutefois si le consommateur bénéficie d'une meilleure information sur la teneur en sel des produits industriels, chez les commerçants il ne dispose d'aucun renseignement de ce type. En effet puisque les quantités de sel sont particulièrement importantes dans le pain, la charcuterie et le fromage, il serait nécessaire d'améliorer l'information du consommateur à la boulangerie, la charcuterie et la crèmerie. Il lui demande donc si des mesures sont prévues dans ce sens.

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. Des travaux avec le secteur professionnel de la boulangerie

sont maintenus, car la réduction du sel dans le pain obtenue jusqu'à présent demeure insuffisante. Dans ce contexte, le secteur de l'artisanat de la boulangerie pâtisserie a pris, via ses instances locales, l'engagement d'amplifier la mobilisation de près de 30 000 artisans boulangers du territoire. Cela devrait conduire à la signature d'un accord collectif, tel que prévu dans la cadre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010. De plus, cette filière est partie prenante du groupe « sel », initié par le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation et qui vise à analyser collectivement la situation et les moyens d'amélioration.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Domergue](#)

Circonscription : Hérault (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 94256

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Travail, emploi et santé

Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 novembre 2010, page 13162

Réponse publiée le : 14 juin 2011, page 6362