ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 98706

Texte de la question

M. Jean-Claude Fruteau attire l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi et de la santé sur la consommation journalière excessive de sel dans l'alimentation des Français. L'étude Nutrinet - Santé, coordonnée par l'Unité de recherche en épidémiologie nutritionnelle (UREN) et dont le but est d'identifier des facteurs de risque ou de protection liés à la nutrition pour ces maladies, étape indispensable pour établir des recommandations nutritionnelles permettant de prévenir le risque de maladies et d'améliorer la qualité de la santé de la population actuelle et des générations futures, vient de publier ses premiers résultats. Il en ressort que les Français mangent trop de sel. En effet, alors que la recommandation de la part des autorités publiques est fixée à 6 grammes d'apport de sel par jour, l'étude montre que la moyenne se situe à 8,4 grammes. Cette surconsommation de sel dans l'alimentation serait à l'origine de nombreuses pathologies telles que l'hypertension artérielle, certains cancers (notamment celui de l'estomac), l'ostéoporose, l'obésité, l'asthme ou encore certaines pathologies rénales. Or les deux tiers du sel consommé quotidiennement sont déjà présents dans les aliments tels que le pain et les biscottes ou encore la charcuterie et le fromage. En outre, l'apport de sel est également très présent dans les plats cuisinés ce qui augmente la part du sel caché et dont les consommateurs, par manque d'information, ignorent bien souvent la présence. Aussi, il souhaite connaître les mesures qu'il entend mettre en oeuvre pour assurer une meilleure information des consommateurs et pour inciter l'ensemble de la filière agroalimentaire à communiquer d'avantage sur la présence de sel dans leurs produits.

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. Jean-Claude Fruteau
Circonscription : Réunion (5e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 98706
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Travail, emploi et santé
Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 1er février 2011, page 877
Réponse publiée le : 14 juin 2011, page 6362