



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 99327

Texte de la question

Mme Danielle Bousquet 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 le problème du sel dans le pain. En effet, dans une réponse à une question écrite publiée au Journal officiel du 20 juillet 2010, la ministre de la santé indiquait que le Gouvernement avait conduit des actions avec la profession de la boulangerie pour parvenir à l'objectif de 18 g de sel par kilogramme de farine dans le pain, ce qui aboutit à une teneur dans le pain comprise entre 1,3 % et 1,5 %. Pourtant, une enquête publiée dans le magazine 60 millions de consommateurs indique que le pain demeure le plus souvent plus salé que le recommande le programme national nutrition santé et que les baguettes standard et de tradition ont toujours trop de sel, avec des valeurs moyennes supérieures à 1,5 %. Elle lui demande donc de lui indiquer quelles mesures concrètes le Gouvernement entend prendre pour que les consommateurs ne continuent plus, à leur insu, d'absorber des doses de sel dangereuses pour leur santé, car faire diminuer la consommation de sel par la population, objectif auquel souscrit la confédération nationale de la boulangerie, représente un devoir de santé publique.

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 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 : [Mme Danielle Bousquet](#)

Circonscription : Côtes-d'Armor (1^{re} circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 99327

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Santé

Ministère attributaire : Santé

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 3 mai 2011

Question publiée le : 8 février 2011, page 1156

Réponse publiée le : 10 mai 2011, page 4860