



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 48115

Texte de la question

Mme Sophie Rohfritsch attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur l'excès de chlorure de sodium (sel) dans l'alimentation transformée, ce qui favorise les maladies cardiovasculaires et l'hypertension artérielle. N'est-il pas nécessaire d'imposer des mesures restrictives sur l'emploi excessif de sel dans l'alimentation agro-industrielle, ou d'en favoriser la substitution, notamment en modifiant la définition réglementaire des sels destinés à l'alimentation humaine qui impose une teneur en chlorure de sodium élevée ? Les sels destinés à l'alimentation pourraient en effet comporter d'autres sels minéraux plus favorables à la santé. Elle lui demande si elle compte prendre des mesures dans ce sens, dans l'intérêt de la santé publique.

Texte de la réponse

La réduction de la consommation en sel est un enjeu majeur pour la santé publique, car elle intervient sur la réduction de la prévalence de l'hypertension artérielle, facteur prépondérant en cause dans la survenue de pathologies cardiovasculaires. C'est aussi l'un des objectifs clefs du programme national nutrition santé (PNNS) depuis 2001. Les apports de sel étaient de 9 à 10 grammes par jour par personne en moyenne au début des années 2000. L'enquête nationale nutrition santé (ENNS) menée en 2006 a permis d'estimer les apports en sel en moyenne à 8,5 g/j chez les adultes (9,9 g pour les hommes et 7,1 g pour les femmes), ainsi que la réduction de 30 % de la proportion de forts consommateurs en sel (12 g/j) entre 1999 et 2007. Les objectifs retenus par le Haut conseil de la santé publique pour le PNNS 2011-2015, sont de 8 g/j pour les hommes adultes et de 6,5 g/j pour les femmes adultes et les enfants. Les efforts d'information de la population sont poursuivis grâce aux campagnes de communication et d'information sanitaires de l'institut national de prévention et d'éducation pour la santé (affiches, guides nutrition et fiches-conseils). Le principal vecteur de sel est le pain (28 %), suivi par la charcuterie (environ 12 %), les fromages (10 %), les plats préparés, les snacks et les soupes. Une évaluation de l'évolution de la teneur en sel des aliments a été réalisée en 2011 par l'institut national de la consommation en partenariat avec l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Elle a montré des baisses significatives des teneurs en sel pour la grande majorité des groupes d'aliments suivis, à l'exception du secteur des viennoiseries et de la charcuterie. La France a mis en oeuvre la procédure des chartes d'engagement de progrès nutritionnel, afin d'inciter les opérateurs économiques à améliorer l'offre alimentaire. Parmi les 34 chartes actuellement signées, 23 portent un engagement sur la réduction de la teneur en sel. Dans son évaluation de 2012, l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) a montré que 1660 tonnes de sel étaient retirés du marché chaque année du fait des chartes signées, celle-ci ne représentant très probablement qu'une partie de la réalité des améliorations réalisées par le secteur économique. La quantité de sel dans le pain, première source de sel des français, a commencé à décliner, passant de 24 g/kg de farine en 2002 (AFSSA) à 19,3 g fin 2009. Dans le cadre des accords collectifs mis en place sous l'égide du ministère de l'agriculture en 2012, un accord vient d'être signé par les représentants des 36 000 artisans boulangers afin de parvenir à une réduction significative et contrôlée du sel : 80 % des baguettes devront respecter le niveau maximal de 18 g de sel par kg de farine d'ici fin 2014. Une nouvelle

évaluation de la consommation alimentaire de la population en France est en cours via la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA 3) menée par l'ANSES et l'étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (ESTEBAN) réalisée par l'institut de veille sanitaire (InVS).

Données clés

Auteur : [Mme Sophie Rohfritsch](#)

Circonscription : Bas-Rhin (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 48115

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agroalimentaire

Ministère attributaire : Affaires sociales

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [28 janvier 2014](#), page 763

Réponse publiée au JO le : [17 juin 2014](#), page 4911