

ASSEMBLÉE NATIONALE

18 février 2019

PROTÉGER LA POPULATION DES DANGERS DE LA MALBOUFFE - (N° 1561)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

AMENDEMENT

N ° 14

présenté par
M. Prud'homme

ARTICLE 2

Rédiger ainsi l'alinéa 2 :

« *Art. L. 3231-3.* – Les teneurs en sel, en sucre et en acide gras saturé des aliments transformés doivent être conformes aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé en matière de consommation journalière. Une liste, proposée au plus tard le 1^{er} janvier 2021 par la direction générale de l'alimentation et publiée par décret, détermine les teneurs maximales en sel, en sucre et en acide gras saturé acceptées par catégories d'aliments. Elle est réévaluée sur la base des études d'évolution de composition nutritionnelle effectuées par l'Observatoire de la qualité de l'alimentation et des études nationales des consommations alimentaires réalisées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Selon l'OMS, la plupart des gens consomment de 9 à 12 grammes de sel par jour en moyenne, soit deux fois l'apport maximum recommandé. Le tiers des Français consomme plus de 100 grammes de sucres par jour quand il faudrait ne pas dépasser 50 grammes et idéalement 25 grammes. Le schéma est comparable s'agissant des acides gras saturés.

Ces excès sont des facteurs incontestables de multiples maladies chroniques, voire de cancers dont 40 % sont évitables car relevant de causes alimentaires.

Le consensus étant total sur ces questions, le débat porte sur les politiques et stratégies publiques : comment réduire de 30 % à 50 % voire plus, ces apports journaliers délétères pour réduire la prévalence de l'obésité, des affections cardiovasculaires, du diabète, pour ne mentionner que les plus fréquentes des maladies chroniques ?

Les agences sanitaires de notre pays, ANSES, HCSP, INRA, comme la direction générale de la santé, ou encore l'Oqali, sont aujourd'hui unanimes à tirer un bilan négatif des chartes d'engagements volontaires que le gouvernement a promues depuis le début des années 2000 avec les entreprises du secteur agroalimentaire : Pour de multiples raisons, cette politique est un échec et le bénéfice a été extrêmement réduit, voire nul, en termes de santé publique.

Inversement, des pays comme le Royaume Uni, la Finlande, la Hongrie, le Portugal, la Lettonie, l'Autriche ont obtenu d'excellents résultats en prenant des mesures contraignantes. Le Danemark a ainsi réduit de manière très significative le nombre de décès causés par des maladies cardiovasculaires après avoir réglementé strictement en 2003 la teneur maximale d'acide gras trans dans les huiles et matières grasses.

C'est la raison pour laquelle le HCSP, l'ANSES, la DGS et les nutritionnistes, recommandent fortement que notre pays définisse lui aussi par voie réglementaire des standards de composition nutritionnelle, c'est-à-dire des limites maximales, par catégories ou familles d'aliments, et que le respect de cette mesure soit confié à l'Oqali.

C'est une recommandation que le rapport de notre collègue Michèle Crouzet pour la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle avait reprise à son compte et c'est l'objet de l'article 2 de la proposition de loi.

L'amendement proposé vise à en améliorer la rédaction : il existe en effet dans chaque famille de produits présents sur le marché une grande variabilité en matière de teneur en sel, en sucre et en acide gras saturé et certains d'entre eux sont heureusement d'ores et déjà bien positionnés. L'enjeu étant d'amener progressivement les produits les moins bons à améliorer leur qualité nutritionnelle, il est important de faire figurer dans le dispositif la mention de la teneur maximale à respecter.

Le dispositif est ainsi fidèle à l'esprit des chartes d'engagements volontaires en déterminant des standards de qualité sur lesquels les entreprises devront ajuster leurs productions. Enfin, il est nécessaire de prévoir la révision des valeurs cibles ainsi définies sur la base des travaux que l'ANSES et l'Oqali publient régulièrement.