



14ème législature

Question N° : 10	De M. Jean-Jacques Candelier (Gauche démocrate et républicaine - Nord)	Question écrite
Ministère interrogé > Affaires sociales et santé		Ministère attributaire > Affaires sociales et santé
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > condiments et épices	Analyse > sel. utilisation. limitation.
Question publiée au JO le : 03/07/2012 Réponse publiée au JO le : 20/11/2012 page : 6706		

Texte de la question

M. Jean-Jacques Candelier attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur la politique de prévention qu'elle compte mettre en oeuvre contre la surconsommation de sel. Au-dessus de 5 grammes de sel par jour par personne, les risques pour la santé sont avérés. L'excès de sel, en France, est responsable de 100 morts par jour, soit plus de 35 000 morts par an, selon l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale). Plus de 10 millions de Français sont concernés par l'hypertension et les maladies cardiovasculaires. L'excès de sel n'est pas volontaire. Nous consommons 90 % de sel à notre insu, car il est présent dans les produits de l'industrie agroalimentaire. Seuls 10 % résultent de notre propre fait. L'Organisation mondiale de la santé enjoint aux pouvoirs publics à mener une politique de santé publique préventive visant à agir pour réduire le taux de sel dans les aliments issus du secteur agroalimentaire. Cette organisation a démontré que le manque à gagner généré par la réduction du sel dans les plats pour l'industrie agroalimentaire serait plus que compensé par les réductions de dépenses de santé induites par la mesure. Pourtant, les *lobbys* de l'industrie agroalimentaire s'opposent à toute législation en matière de teneur en sel dans les plats préparés et les politiques de santé continuent à être inspirées par des intérêts économiques corporatistes au détriment de la société dans son ensemble. C'est pourquoi il lui demande si elle compte réglementer rapidement la teneur en sel des plats préparés au lieu de faire confiance aux industriels pour s'autoréguler.

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 majeur en cause dans la survenue de pathologies cardiovasculaires. L'objectif de santé publique est de réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium (sel) à moins de 8 g par personne et par jour et de diminuer la proportion de forts consommateurs. 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. 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 31 chartes à l'heure actuelle signées, l'engagement le plus fréquemment retrouvé porte sur la réduction de la teneur en sel. Ainsi pour les 15 premières chartes, l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) mis en place au début de l'année 2008, a montré le retrait de 240 tonnes annuelles de sodium sur le marché alimentaire soit 600 tonnes de sel. Les résultats ont également montré, lorsqu'est considérée l'hypothèse de fidélité totale du consommateur aux produits ayant fait l'objet d'une charte, une diminution significative des apports moyens journaliers totaux en sodium (- 7,8 %). En matière de réglementation, le règlement européen n° 1169/2011 applicable au 13 décembre 2016 a pour but d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires en introduisant une déclaration nutritionnelle obligatoire de 7

éléments de manière claire (valeur énergétique, lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel). Un groupe de travail, piloté par la direction générale de l'alimentation (DGAL), réunissant l'ensemble des acteurs (administrations, producteurs, secteurs agro-alimentaires, distributeurs, restauration collective et commerciale, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts, gestionnaires de base de données) a été mis en place en décembre 2010 afin de favoriser les discussions sur les possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sodium et de modifier les comportements. L'objectif final est d'identifier des mesures et actions concrètes à mettre en oeuvre par l'ensemble des acteurs (opérateurs, pouvoirs publics, associations de consommateurs...) afin d'accompagner l'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sodium. Le groupe devra notamment favoriser la genèse d'engagements de progrès nutritionnel intégrés à des chartes individuelles ou des accords collectifs. Afin d'étudier l'impact de la réduction de la teneur en sel des produits alimentaires sur les apports sodiques de la population française, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a réalisé une simulation prospective des apports en sel des produits alimentaires entre 2011-2012 et 2016, à partir des engagements ou des hypothèses d'évolution de la teneur en sel des produits provenant des différents secteurs alimentaires. Un sous-groupe « Substituts de sel » a été mis en place pour étudier la possibilité de modifier la formulation des produits via des produits de substitution de sel. Dans ce cadre, l'offre existante, les utilisations actuelles et potentielles, les sources alimentaires des divers minéraux majeurs apportés par ces substituts, et enfin les conditions et limites d'utilisation de ces produits seront analysées. Le groupe pourra également proposer des pistes en matière de communication, d'éducation nutritionnelle et de réglementation, et notamment concernant la teneur en sel dans le pain, pour favoriser les comportements favorables à la santé. Une démarche identique avait été menée pour les glucides et les lipides, et a montré son intérêt pour sensibiliser collectivement le secteur économique et l'inciter à améliorer ses produits. La publication du rapport est prévue d'ici à la fin de l'année 2012.