



14ème législature

Question N° : 22559	De M. Olivier Falorni (Radical, républicain, démocrate et progressiste - Charente-Maritime)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > santé	Analyse > teneur en sel des aliments.
Question publiée au JO le : 02/04/2013 Réponse publiée au JO le : 07/05/2013 page : 4952		

Texte de la question

M. Olivier Falorni interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'alimentation et l'apport journalier de sel. Une étude, publiée en octobre 2012, de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) montre que l'objectif de baisser de 20 % l'apport quotidien pour atteindre 7 à 8 g de sel est loin d'être atteint. Même si certains industriels de l'agroalimentaire ont diminué la teneur en sel dans leurs recettes, l'effort ne représenterait qu'une réduction de 10 %. De plus, certains produits ne nécessitant pas de sel, comme les viennoiseries, en contiennent tout de même afin, notamment, d'en améliorer le goût. L'excès de sel est un facteur de l'hypertension et est à l'origine de nombreuses pathologies ; c'est pourquoi il l'interroge sur les mesures envisagées pour faire diminuer l'apport quotidien de sel dans les produits agroalimentaires.

Texte de la réponse

Les études de consommation alimentaire suggèrent une évolution depuis une dizaine d'années allant dans le sens d'une réduction des apports en sel dans l'alimentation de la population française. Ceux-ci demeurent cependant encore supérieurs aux recommandations internationales et aux objectifs nutritionnels de santé publique fixés par le haut conseil de la santé publique. En effet, d'après l'étude INCA 2 réalisée en 2007 par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, les apports quotidiens s'élèvent à 5,4 g chez les enfants et 7,7 g chez les adultes, auxquels il faut ajouter 1 à 2 g de sel consommé à table ou ajouté lors de la cuisson des aliments. Ainsi, les apports demeurent supérieurs aux consommations recommandées fixées à 8 g/jour chez les hommes adultes et 6,5 g/jour chez les femmes adultes et les enfants. Les trois quarts du sodium consommé par la population française proviennent des aliments transformés. Le pain et les produits de panification, la charcuterie, les plats composés (toutes catégories confondues), les condiments et sauces et le fromage sont les groupes d'aliments les plus contributeurs chez les enfants et les adultes. Encouragés par les pouvoirs publics, les professionnels du secteur alimentaire ont déjà réalisé des efforts pour réduire les quantités de sel dans les denrées alimentaires. Ainsi par exemple, entre 1993 et 2007, les teneurs en sel des rillettes, des saucissons secs et des saucissons cuits ont baissé respectivement de 30 %, 19 % et 22 %. Les teneurs moyennes en sel des plats et légumes cuisinés ont baissé, pour leur part, de 20 % entre 2006 et 2010, et celle des soupes déshydratées de 40 % entre 2003 et 2008. On note parallèlement une diminution des ventes aux industries alimentaires et à la restauration hors foyer de sel alimentaire de 16,5 % entre 2000 et 2009. Afin d'accompagner les opérateurs dans la poursuite de leurs efforts, le ministère en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire a réuni pendant plus d'un an et demi l'ensemble des acteurs concernés (administrations, producteurs, secteurs agroalimentaires, distributeurs, restauration collective et commerciale, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts) au sein

d'un groupe de travail dédié dont les conclusions ont été publiées début avril. Ce groupe de travail « sel » a permis d'identifier des mesures et actions concrètes à mettre en oeuvre par l'ensemble des acteurs afin d'accompagner l'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sel et amener plus particulièrement les professionnels des secteurs de l'agroalimentaire et de la distribution à diminuer les teneurs en sel des denrées. Les conclusions de ce groupe serviront de socle à des engagements de filière, à l'image du secteur de la charcuterie qui s'est engagé auprès des pouvoirs publics à baisser d'au moins 5 % d'ici fin 2013 les taux de sodium dans les produits tels que les jambons, saucisses et rillettes et à fixer une teneur maximale en sodium pour éliminer les produits les plus salés. Le gouvernement reste pleinement mobilisé sur ce sujet, et afin de poursuivre les efforts nutritionnels engagés et se rapprocher des objectifs de santé publique, le ministre délégué en charge de l'agroalimentaire, a lancé le 17 décembre dernier un travail de fond avec les industries agroalimentaires sur les ingrédients, notamment le sel, pour trouver une réponse collective engageant l'État et les professionnels de la filière alimentaire. Un premier bilan d'étape sera réalisé en juin 2013, afin de permettre aux secteurs souhaitant s'engager de présenter des objectifs d'amélioration de leurs produits.