

# Mandat pour le groupe PNNS sel

*Piloté par la Direction générale de l'alimentation*

*1er Décembre 2010*

## Contexte

La promotion de la culture alimentaire française contribue à fournir des repères favorables à la santé en associant l'alimentation et le choix des produits aux notions de goût, convivialité, plaisir, terroir. Pourtant, un décalage existe aujourd'hui entre le niveau de consommation de la population et les repères fixés par le Programme national nutrition santé (PNNS) et les nouveaux objectifs de santé publique émis par le Haut conseil de santé publique, notamment concernant le sel.

Comme suite à ce constat, il a été confié à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) dans le cadre du PNNS le soin d'organiser un groupe de travail pour amener les professionnels des secteurs de l'agroalimentaire, de l'alimentaire et de la distribution à diminuer les teneurs en sel dans les denrées et inciter le secteur de la restauration collective à utiliser le sel de façon appropriée. La DGAL a donc inscrit cette action qui lui a été confiée dans le volet « amélioration de l'offre alimentaire » du Programme national pour l'alimentation.

En matière d'offre alimentaire, les opérateurs économiques se sont mobilisés depuis plusieurs années pour optimiser l'offre tant sur la composition nutritionnelle (glucides, lipides, sel, fibres...) des aliments que sur la présentation (informations nutritionnelles, taille des portions...). L'État, propose depuis 2007, dans le cadre du PNNS, aux acteurs économiques de signer des chartes individuelles ou collectives d'engagements de progrès nutritionnel. Suite à la loi de modernisation agricole de juillet 2010, l'État propose d'élaborer des accords collectifs par produit ou famille de produits portant sur les domaines du goût, de la nutrition et du développement durable dans le cadre du Programme national pour l'alimentation. Dans les deux cas de figures, la démarche demeure partenariale, volontaire et incitative. Le contenu de ces engagements, pour la partie nutritionnelle, doit répondre aux objectifs du PNNS.

Par ailleurs, la mise en place de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation en 2008 (OQALI) permet de suivre de façon globale l'évolution des pratiques et d'objectiver les efforts et progrès réalisés par les opérateurs.

Afin d'accompagner les opérateurs dans la préparation des propositions d'engagements sur les teneurs en sel des produits et de favoriser le partage des données et connaissances, la méthodologie déjà mise en œuvre avec succès pour piloter les groupes « glucides » et « lipides » sera appliquée au groupe « sel ». Les travaux des acteurs et partenaires impliqués conduiront à la production d'un rapport en mars 2012.

Ces travaux s'inscrivent dans une approche positive. Ils complètent les travaux déjà engagés par divers acteurs ayant signé des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel. Ils ne sont pas exclusifs des démarches préalablement initiées avec certains acteurs pour parvenir à une réduction de la teneur en sel des aliments qu'ils produisent.

## Objectifs du groupe

Le groupe de travail « sel » a pour objectif de réunir l'ensemble des acteurs (administrations, producteurs, secteurs agro-alimentaires, distributeurs, restauration collective et commerciale, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts *ad hoc*, gestionnaires de base de données) afin de favoriser les discussions sur les possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire

en matière de sodium et de modifier les comportements.

Ces échanges permettront notamment de partager les fondements et les justifications en ce qui concerne le sodium (santé, sécurité sanitaire, goût...), d'examiner les actions déjà réalisées par les entreprises et les secteurs pour diminuer les teneurs en sodium, et d'étudier les engagements que des secteurs auront déjà pu proposer dans le cadre des chartes de progrès nutritionnel.

Le groupe de travail devra mener une analyse objective sur les possibilités et la faisabilité de modifications de teneurs en sodium des produits, au regard des contraintes sanitaires, technologiques, organoleptiques, économiques qui s'imposent aux professionnels, et au regard des efforts et progrès déjà réalisés par les opérateurs. Les réflexions devront aussi porter sur l'information nutritionnelle délivrée au consommateur, ainsi que sur le marketing et la publicité.

Le groupe a pour objectif final d'identifier des mesures et actions concrètes à mettre en œuvre 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. Il pourra également proposer des pistes en matière de communication, d'éducation nutritionnelle et de réglementation pour favoriser les comportements favorables à la santé.

Les travaux de ce groupe ont plus généralement vocation à éclairer l'action publique, par exemple lors de l'examen et la validation des chartes individuelles PNNS ou des accords collectifs inscrits dans le Programme national pour l'alimentation ou bien encore à l'occasion de l'élaboration de campagnes d'information et d'éducation du consommateur.

Les réflexions et propositions des différents acteurs se fonderont sur les objectifs du PNNS en matière de sodium et pourront s'appuyer par ailleurs sur les recommandations émises par des instances scientifiques non contradictoires avec les objectifs, principes et repères du PNNS (rôle d'autres ions notamment). Le groupe pourra être amené à examiner en tant que de besoin d'autres rapports ou publications scientifiques émis par des instances reconnues.

Le groupe tiendra compte de l'impact des reformulations envisagées sur l'ensemble des caractéristiques nutritionnelles des produits, sur les consommations alimentaires et sur les comportements des consommateurs. Un lien avec les travaux du groupe de travail PNNS « qualité gustative des aliments » piloté par la DGAL dont le rapport a été rendu au PNNS en novembre 2010 sera fait.

## **Méthodologie**

Pour atteindre les objectifs précités, le groupe articulera son travail en quatre étapes :

### **1. Rôle physiologique du sel, dangers d'un excès de consommation de sel sur la santé,**

1.1 Les nouveaux objectifs de santé publique émis par le Haut conseil de santé publique seront rappelés.

1.2. Une définition sera donnée pour chaque terme chaque fois que nécessaire, notamment pour sel, sodium, régime sans sel.

1.3. La qualité nutritionnelle du sel sous ses différentes formes sera traitée.

1.4. L'excès d'apport de sel sur la santé est largement documenté par les instances scientifiques internationales et nationales. Un rappel des grandes lignes du rapport sur le sel mené par l'AFSSA en 2002 sera fait par l'ANSES. Il sera également fait appel à l'ANSES et à des experts reconnus pour compléter ces informations avec les éléments bibliographiques les plus récents sur le sujet.

1.5. La question sera posée de l'opportunité d'un régime « sans sel » pour les personnes

âgées (qu'elles cuisinent elles-mêmes, qu'elles bénéficient du portage à domicile, qu'elles soient hospitalisées ou qu'elles résident en institution médico-sociale).

## **2. État des lieux de l'offre alimentaire, de la consommation en sodium et de l'étiquetage**

2.1. Une revue globale des données de production de sodium sous toutes ses formes en France (SCEES, Comité des salines de France, sel de Guérande, autres sels et sels de substitution) et des flux d'utilisation par les IAA, la restauration collective ou d'autres secteurs économiques sera envisagée.

2.2. Afin de fonder les travaux sur une base commune et partagée, il sera nécessaire de collecter les données globales les plus récentes caractérisant l'offre et les apports en sodium en France, notamment sur la base des enquêtes nationales de consommation alimentaire (INCA 2, CCAF 2010, ENNS 2, Nutrinet...), des tables de composition des aliments (CIQUAL) ainsi que des données de l'OQALI. Les clauses techniques particulières relatives à la restauration collective hospitalière ou au portage à domicile seront examinés. L'ensemble de ces données permettra de connaître :

- la consommation de la population selon les différentes sources de sodium (sel incorporé dans les aliments préparés à la maison, ajout de sel en tant que condiment à table, en restauration collective ou commerciale, sel présent dans les aliments élaborés ou les aliments servis en restauration collective ou commerciale) ;
- La distribution de la consommation de sel dans les différentes catégories de population, en termes d'âge, de sexe et de catégories socio économique.
- la contribution des différentes catégories d'aliments (pain, charcuteries, fromages, soupes, etc.) à ces apports.

2.3. Les efforts déjà réalisés par les industriels dans le cadre des chartes d'engagement d'amélioration nutritionnelle par l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI).

2.4. Un état des lieux de la réglementation concernant l'étiquetage sera fait par la DGCCRF.

## **3. Analyse secteur par secteur**

### *a. État des lieux*

Le groupe pourra approfondir secteur par secteur les données présentées. Cet échange pourra favoriser l'enrichissement des bases de données actuelles, notamment les tables de composition officielles.

### *b. Évaluation des possibilités d'amélioration de la composition en sodium des aliments*

Le groupe analysera de façon objective les actions déjà menées, les possibilités et la marge de manœuvre envisageables en termes d'évolution de l'offre alimentaire de chaque secteur, en analysant leurs avantages, leurs inconvénients et leurs impacts, ceci en tenant compte :

- de l'intérêt nutritionnel des évolutions envisagées au regard de l'objectif du PNNS en matière d'apport en sel
- des aspects de sécurité sanitaire et de toxicologie éventuelle ;
- des contraintes réglementaires le cas échéant ;
- des contraintes technologiques et des possibilités de substitution ;
- des contraintes économiques tant pour les opérateurs (contexte économique de la filière) que pour les consommateurs (répercussion possible sur les prix) ;
- de l'acceptabilité par le consommateur des évolutions envisagées et de l'impact potentiel sur

- son comportement ;
- des progrès déjà réalisés par les opérateurs au cours des dernières années.

*c. Chartes individuelles et accords collectifs*

Sur la base de ce bilan, le groupe examinera les engagements que les secteurs (organisation professionnelle ou collectif d'entreprises) pourront proposer, et le calendrier proposé pour la réalisation des engagements.

#### **4. Évaluation générale de l'impact des actions envisagées**

La revue pour l'ensemble des secteurs concernés des actions déjà menées et engagements envisagés permettra de juger de l'impact global que ceux-ci pourront avoir sur les apports nutritionnels. Par ailleurs, il sera envisagé de mener une étude sur l'impact économique potentiel sur les filières.

Pour mener à bien ces travaux, le groupe pourra le cas échéant constituer des sous-groupes de travail *ad hoc* sur des questions spécifiques. Par ailleurs, des experts pourront en tant que de besoin être sollicités pour éclaircir certaines problématiques.