



Document Internet

Date:

30 janvier 2007

Acides gras trans : l'Office fédéral de la santé publique s'entretient avec des experts de l'EPFZ et avec l'industrie alimentaire pour trouver des solutions concrètes

Le 30 janvier 2007, des spécialistes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et environ 20 représentants de l'industrie alimentaire se sont réunis à Berne. Cette rencontre a été organisée suite à la publication d'une étude de l'EPFZ sur les acides gras trans. L'étude montre que certains aliments vendus en Suisse contiennent une forte proportion de ces acides gras. Les participants à la réunion se sont entendus pour résoudre ce problème d'ici à 2008. Reste encore à savoir si les mesures que l'industrie s'impose volontairement suffiront ou si une valeur maximale doit être fixée. Voici les principaux résultats de la rencontre.

La proportion d'acides gras trans dans les aliments peut être réduite par des mesures volontaires

Lors de la séance, l'industrie alimentaire a indiqué que de nombreuses mesures visant à améliorer la situation ont déjà été prises en Suisse également. La qualité de la graisse est constamment optimisée et les processus de fabrication sont passés à l'élaboration de nouvelles graisses. L'étude de l'EPFZ montre toutefois qu'il faut continuer d'agir. La prochaine étape consistera, pour l'industrie alimentaire et le secteur de la gastronomie, à présenter à l'OFSP, d'ici fin février, des mesures pour faire baisser les valeurs d'acides gras trans, ainsi que des objectifs concrets et l'échéancier. Ils se prononceront également sur l'introduction d'une valeur maximale et sur la déclaration.

L'industrie demande des solutions eurocompatibles

En principe, il devrait être possible de venir à bout du problème des acides gras trans d'ici à fin 2008. En cas d'introduction d'une valeur maximale, l'industrie estime que celle-ci devrait être eurocompatible afin de ne pas entraver le commerce. Certains sont prêts à introduire volontairement une déclaration tout en étant conscients de ses limites, que ce soit dans la gastronomie ou dans les ménages privés voire en ce qui concerne la compréhension des consommateurs. De plus, si l'on change la qualité de la graisse, il faudra veiller à l'avenir à ne pas remplacer les acides gras trans par des acides gras saturés.

Pour de plus amples informations:

Office fédéral de la santé publique, Unité de direction Protection des consommateurs, Division Sécurité alimentaire, téléphone +41 31 322 95 86,
Abteilungssekretariat-LMW@bag.admin.ch

L'OFSP fait appel à la responsabilité individuelle de l'industrie et met en œuvre d'autres mesures

L'OFSP prie l'industrie de mettre en œuvre le plus vite possible les mesures présentées. D'autres rencontres entre l'OFSP et l'industrie auront lieu pour suivre les développements. Si ces mesures devaient échouer, la Suisse mettrait en place une valeur maximale. Comme au Danemark, une valeur de 2 % serait applicable, cette proportion se basant en effet sur des études de grande ampleur.

Le problème est pris au sérieux, mais il n'y a pas lieu de paniquer

D'après les derniers résultats de l'étude de l'EPFZ, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Les acides gras trans constituent certes un risque sanitaire, mais celui-ci peut être évité par une alimentation équilibrée. Il faut en tout cas renoncer le plus possible à consommer des plats gras.

Les acides gras trans se trouvent dans les aliments gras

Il est recommandé aux consommateurs d'ingérer le moins possible d'aliments frits. Les graisses de cuisine utilisées dans les biscuits, les gâteaux et les pâtisseries ainsi que les produits à base de lait entier et la viande à forte teneur en graisse doivent être consommés avec modération. Les personnes soucieuses de leur santé mangeront en outre cinq portions de fruits et légumes par jour.

Les acides gras trans se trouvent surtout dans les graisses durcies

Les acides gras trans apparaissent principalement lors du durcissements incomplet d'huiles, mais se trouvent également à l'état naturel dans les denrées alimentaires d'origine animale. Ils augmentent le risque de maladies cardio-vasculaires en influant négativement sur la composition des graisses du sang.

Informations complémentaires

<http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00211/03529/03530/index.html?lang=fr>

Unité de direction Protection des consommateurs, Division Sécurité alimentaire

Pour de plus amples renseignements :

Office fédéral de la santé publique, Communication, Sabina Helfer 031 322 95 05

Etude de l'EPFZ (en allemand uniquement)

<http://www.swissfir.ethz.ch/services/zutaten/tfs/index>

Pour de plus amples informations:

Office fédéral de la santé publique, Unité de direction Protection des consommateurs, Division Sécurité alimentaire, téléphone +41 31 322 95 86, Abteilungssekretariat-LMW@bag.admin.ch