

23 sep 2013 -17:10

Moins de sel dans l'alimentation des Belges

Les denrées alimentaires fabriquées en Belgique contiennent aujourd'hui un paquet de sel en moins qu'il y a quelques années. Cette diminution est le résultat d'une concertation réussie entre l'industrie alimentaire belge, la grande distribution et le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement, dans le cadre du Plan Fédéral Nutrition Santé.

C'est surtout dans les produits à base de viande (de -16% à 36%), diverses sortes de pain (-22%), les soupes déshydratées (-17%) et les fromages (de -7,5% à -20%) que la diminution est la plus visible. La diminution s'est faite de façon progressive afin que les consommateurs ne la remarquent pas.

La fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA) et la fédération de commerces et des services (COMEOS) se sont engagées sur une base volontaire pour la réduction du sel dans les produits alimentaires qu'ils fabriquent. Elles l'ont fait à la demande du SPF Santé publique, qui depuis 2009 a développé une stratégie globale pour la réduction du sel auprès de la population. Cette stratégie ne concerne pas seulement la concertation avec l'industrie alimentaire, les boulangers, le secteur HORECA,...mais aussi la sensibilisation du grand public, par exemple avec la campagne « Stop le sel ».

Le SPF Santé publique va dans un futur proche, réaliser une étude quantitative sur la consommation de sel de la population via des analyses sur l'urine pour voir les effets de sa stratégie sur la quantité de sel ingérée.

Le composé problématique du sel est le sodium, une substance qui est responsable d'une pression sanguine trop élevée ou d'hypertension. Cette affection peut conduire à des maladies cardio-vasculaires, qui sont encore toujours responsables du plus grand nombre de décès dans notre pays. Parce que la plupart des gens n'ont pas de symptômes et qu'ils ne savent pas qu'ils souffrent d'hypertension, cette affection est aussi appelée « the silent killer » ou « tueur silencieux ».

En tant que consommateur, vous pouvez diminuer votre consommation de sel en vérifiant le contenu en sodium sur l'étiquette des produits alimentaires, mais aussi plus simplement en utilisant moins votre salière. Et si vous consommez du sel, consommez de préférence du sel iodé pour avoir un apport suffisant en iode.

Du 23 au 29 septembre 2013, la Ligue Cardiologique Belge organise la Semaine du Cœur. Le thème de cette année est mieux manger et mieux bouger pour le plaisir et le cœur en rappelant que des petits choix au quotidien dont la réduction de sel ont de grands effets sur la santé de notre cœur.

Top 5 des catégories de produits responsables de la prise de sel.

Diminution entre 2004 et 2012^[1]

1. Pain et céréales	22% (divers types de pain)
2. Viandes et charcuteries	16-36% (charcuteries) 8-28% (préparations de viande)
3. Sauces, épices et condiments	10-29% (sauces)
4. Potages	4-27% (potages liquides) 17% (potages en poudre)
5. Produits laitiers	7,5-20% (fromages)

^[1] Etant donné que les chiffres peuvent varier en fonction de la corbeille de produits considérée lors du calcul, certains chiffres fluctuent endéans une certaine marge. Comme il est difficile d'attribuer la part de marché des différents produits par marque, il est impossible de calculer un chiffre précis.

"Je suis heureuse de dire qu'aujourd'hui grâce à une concertation fructueuse, les produits alimentaires fabriqués en Belgique sont moins salés que par le passé. Ceci constitue une très bonne chose pour la santé de chaque citoyen." se félicite Laurette Onkelinx, Ministre de la santé publique.

« Changer la composition des produits alimentaires n'est pas une chose facile », déclare Dominique Michel, Administrateur délégué de Comeos. « Le sel n'est pas seulement un exhausteur de goût, il sert aussi à la conservation des produits. Mais les distributeurs et les fédérations Horeca ont fourni les efforts attendus, et ont de cette manière contribué à ce que les Belges mangent de façon plus saine ».

Et Chris Moris, Directeur général de FEVIA de conclure : "En comparant la composition de certains produits (comme le pain, les soupes, le fromages,...) entre 2004 et 2012, on constate que des réductions significatives ont été obtenues. Ceci montre clairement les efforts des secteurs concernés de l'industrie alimentaire et de la grande distribution. »

Personnes de contact :

SPF Santé publique :

Laurence Doughan

02/524.73.76 - 0488/14.14.14 - laurence.doughan@santé.belgique.be

FEVIA:

Chris Moris
02/550.17.42 - 0475/80.58.39 - cm@fevia.be

COMEOS:
Peter Vandenberghe
02/788.05.10 - 0495.59.93.99 - peter.vandenberghe@comeos.be

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et
Environnement
Eurostation II
Place Victor Horta 40 bte 10
1060 Bruxelles
Belgique
+32 2 524 97 97
<http://www.health.belgium.be>

Vinciane Charlier
Porte-parole (FR)
+32 475 93 92 71
+32 2 524 99 21
vinciane.charlier@health.fgov.be

Jan Eyckmans
Chef du Service Communication externe &
Porte-parole
+32 495 25 47 24
jan.eyckmans@health.belgium.be

Heleen Vandenberghe
Porte-parole (NL)
+32 2 524 96 91
+32 486 12 67 98
heleen.vandenberghe@health.fgov.be