



Le directeur général

Maisons-Alfort, le 29 avril 2020

NOTE
d'appui scientifique et technique
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,
de l'environnement et du travail

relatif à la méthode d'évaluation de l'atteinte des engagements
relatifs à la réduction de la teneur en sel dans le pain

L'Anses a été saisie le 6 avril 2020 par la Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation pour la réalisation de l'appui scientifique et technique suivant : méthode d'évaluation de l'atteinte des engagements relatifs à la réduction de la teneur en sel dans le pain.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA DEMANDE

Cette demande s'inscrit dans le cadre du programme national de l'alimentation et la nutrition (PNAN 2019-2023) qui prévoit de réduire la consommation de sel de 30% d'ici 2025 (engagement de la France auprès de l'OMS afin de réduire la prévalence de l'hypertension artificielle). Le pain et les produits de panification sont le premier groupe d'aliments contributeur aux apports sodés (étude nationale INCA3 publiée en 2017). Dans ce contexte, les pouvoirs publics ont initié des discussions avec les professionnels du secteur de la boulangerie afin de fixer des seuils à atteindre en 2020, puis 2022. La Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation sollicitent l'Anses, suite à leurs premiers échanges avec les professionnels, afin que l'agence :

- réalise une estimation du nombre de pains à prélever en fonction de la variabilité initiale des teneurs en sel (en g/100 g de pain tel que consommé) ;
- fournisse des recommandations relatives au plan d'échantillonnage, aux méthodes analytiques et aux conditions de prélèvement et de stockage à respecter par les professionnels (le plan d'échantillonnage et les analyses étant entièrement pris en charge par leurs soins).

Ainsi, les questions posées sont les suivantes :

- Quel est le nombre de pains à prélever pour permettre une évaluation représentative au niveau national de l'atteinte de l'objectif de respecter :
 - o Le seuil de 1,5 g de sel /100 g de pain en 2020 pour les pains « courants » ;
 - o Les seuils définis pour trois catégories de pain (pain courant, pain à base de farine de blé complète et pain de mie) en 2022.
- Quelles sont les recommandations de l'Anses en ce qui concerne :
 - o le plan d'échantillonnage qui sera à réaliser par la filière, notamment pour tenir compte de la bonne représentativité des circuits de vente et la bonne représentativité régionale ;
 - o la méthode analytique à mettre en œuvre ;
 - o les conditions de prélèvement et de stockage (limité) à respecter avant analyse.

Dans le cadre de cet appui scientifique et technique, l'Anses émet des recommandations méthodologiques pour un suivi statistiquement pertinent des engagements de réduction des teneurs en sel dans le pain. L'Anses retient également de la saisine que la construction opérationnelle du plan d'échantillonnage, avec la sélection des lieux de prélèvements des pains, en fonction des volumes de vente des différents pains et des circuits de distribution et des spécificités régionales, sera réalisée par et sous la responsabilité de la filière.

2. ORGANISATION DES TRAVAUX

Le présent appui scientifique et technique a été réalisé en interne par l'unité Observatoire des Aliments UOA de la Direction de l'Évaluation des Risques de l'Anses, sur la base des données disponibles à l'Agence. L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés avant la nomination des personnes intervenantes et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de ces travaux.

2.1. Classification des pains utilisée

Pour cet appui scientifique et technique, les définitions suivantes ont été utilisées, pour les 3 classes de pains citées dans la demande d'appui scientifique et technique :

- Pain courant : regroupe les pains de 2 natures : courant et de tradition (la dénomination « pain de tradition française » étant définie par le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993¹). Sont ainsi inclus les baguettes standards, fabriquées le plus souvent à partir d'une farine raffinée de type 55 (T55) et les pains tradition.;
- Pain à base de farine de blé complète : correspond aux pains fabriqués à partir de farine de blé moins raffinée que les pains courants et traditions (type supérieur à T55) et aux pains avec inclusions de graines, de céréales, ou de fractions de celles-ci. Sont ainsi inclus les pains de différentes natures : campagne, de seigle, au son, complet ou encore aux céréales ou aux graines;
- Pains de mie : regroupe tous les différentes natures de pains de mie qu'ils soient natures, aux graines, complets, aux céréales, avec ou sans croute, ...

Ces définitions s'appliquent à tous les circuits de distribution considérés (cf § 3.1.1).

2.2. Méthodologie de calcul du nombre de pains à prélever par sous-échantillon d'étude

Afin que la filière puisse assurer un suivi de ses engagements, il convient de définir des pains à prélever et à analyser en nombre suffisant par sous-échantillon d'étude. Pour les pains de type courant et à base de farine de blé complète, un sous-échantillon a été défini par le type de pain et le circuit de distribution (cf § 3.1.1). Pour les pains de mie, un sous-échantillon a été défini par type de marque (c'est-à-dire en distinguant les marques nationales, les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme, les marques de hard-discount, cf § 3.1.2).

L'estimation du nombre de pains à prélever par sous-échantillon d'étude est basée sur un calcul de puissance statistique mettant en relation les effectifs souhaités avec un niveau d'erreur due à

¹ Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains

l'échantillonnage considéré comme acceptable. Plusieurs hypothèses de simplification ont ainsi dû être posées :

- Les nombres de pains à prélever ont été assimilés aux nombres de pains qu'il serait nécessaire d'inclure par sous-échantillon d'étude pour **s'assurer que les teneurs moyennes en sel** de ces sous-échantillon d'étude, **se situent dans un intervalle cible** acceptable autour de la valeur seuil souhaitée ; **l'hypothèse implicite** de ce raisonnement **est que l'engagement** d'atteindre un certain seuil de teneur de sel dans le pain **est collectif** et non individuel² et que la moyenne de cette teneur est un indicateur d'intérêt pour s'assurer de l'atteinte de l'objectif. Nous avons fait cette hypothèse également pour des raisons pratiques de robustesse, l'erreur d'échantillonnage pour un calcul de moyenne étant robuste et ne dépendant pas de la loi statistique suivie par la teneur de sel dans le pain.
- Le calcul de puissance s'est basé sur la distribution des teneurs en sel actuellement disponible, sans distinction des circuits de distribution et sans tenir compte des éventuels changement de distribution de teneurs en sel qu'est susceptible d'engendrer le mouvement de réduction des teneurs en sel. Les résultats obtenus par ce plan d'échantillonnage permettront de prendre en compte ces différences de variabilité de teneur de sel dans le pain selon les circuits de distribution quand un nouvel échantillonnage sera fait ultérieurement.

La méthodologie utilisée permet d'estimer, sur la base d'un calcul de puissance statistique, un nombre de pains à prélever. Cette méthodologie n'est donc pas conçue pour estimer la part de point de vente ne respectant pas les seuils. Les pourcentages de points de vente respectant les valeurs seuils pourront néanmoins être estimés, a posteriori, à partir des données collectées pour le suivi de ces engagements, sans que l'on puisse pour l'instant garantir une certaine erreur d'échantillonnage.

Le nombre de pains minimum à étudier par sous-échantillon d'étude, a ainsi été calculé selon la formule suivante :

$$\text{Nombre de pains} = \left(\frac{\text{Risque d'erreur } \alpha * \text{écart - type}}{\text{Intervalle cible acceptable}} \right)^2$$

Avec

- Le risque d'erreur α = risque d'erreur de 5% pour un test unilatéral, soit $\alpha=1,645$ pour une loi normale, loi suivie par la moyenne de concentration en sel pour le groupe de pains étudié selon le théorème central limite;
- L'écart-type = écart-type des teneurs en sel dans les pains, calculé à partir des données disponibles ;
- Intervalle cible acceptable = intervalle cible souhaité autour de la valeur seuil, au sein duquel les teneurs moyennes en sel sont jugées acceptables par rapport à la valeur seuil.

Ce nombre de pains à étudier a été calculé en considérant plusieurs intervalles cibles acceptables autour des valeurs seuils c'est-à-dire en considérant que les teneurs moyennes supérieures à la valeur seuil de 1%, 5% ou 10% sont acceptables c'est-à-dire qu'un tel écart est acceptable. L'Anses réalise ici une note d'appui scientifique et technique et ne se prononce pas sur ce niveau de tolérance acceptable dans l'atteinte de l'objectif qui relève de l'autorité de gestion ou du dialogue entre l'autorité de gestion et la profession.

² En corollaire, ce choix d'hypothèse diffère fondamentalement d'un dispositif qui viserait à identifier, dans une communauté d'acteurs économiques, ceux qui se démarqueraient de l'engagement collectif ; un tel objectif serait celui d'un plan de surveillance ou de contrôle (que celui-ci soit mis en œuvre par la profession en auto-surveillance, ou par l'Etat).

2.3. Sources des données utilisées pour estimer la variabilité des différents types de pains

2.3.1. Données disponibles à l'Anses

De nombreuses données sont disponibles à l'Anses au titre des activités Ciqual et Oqali.

La Table Ciqual est la table de référence de composition nutritionnelle des aliments en France. L'Anses collecte et génère de nombreuses données sur la composition nutritionnelle des aliments les plus consommés en France et notamment pour le pain. L'Anses dispose notamment de données analytiques de teneurs en sel des pains suite à une étude menée en collaboration entre l'Anses et l'INC en 2005 puis 2009.

La mission Oqali, menée conjointement par l'Anses et INRAE, a pour objectif de suivre, au cours du temps, la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire des produits transformés disponibles sur le marché français. Ce suivi est réalisé au niveau des références produit (produit de marque) à partir des données disponibles sur les emballages. Une base de données recense ainsi la quasi-totalité des informations présentes sur les emballages des produits transformés disponibles sur le marché français, notamment sur les pains de mie.

En parallèle, l'Oqali a assuré une mission de tierce partie des accords collectifs signés entre les professionnels et les pouvoirs publics dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Dans ce cadre, l'Oqali dispose de données analytiques de teneurs en sel des pains courants et traditions datant de 2015.

L'ensemble de ces données a été analysé pour estimer au mieux la variabilité au sein de l'offre globale de la teneur en sel des différents pains étudiés, mais sans disposer de données sur la structure de l'offre (nombre d'acteurs par catégories, volume de ventes caractéristiques des différents types d'acteurs).

2.3.2. Données utilisées pour estimer la variabilité

▪ Pains courants et pains à base de farine de blé complète

Pour les pains courants et les pains à base de farine de blé complète, les données Ciqual, bien que parfois plus anciennes, ont été utilisées pour estimer la variabilité des teneurs en sel. Les données Ciqual ont été privilégiées car elles ont été considérées plus représentatives de la variabilité que les données collectées en 2015 par l'Oqali dans le cadre du suivi des accords collectifs, où seulement 100 baguettes avaient pu être prélevées.

▪ Pains de mie

Pour les pains de mie, les données utilisées proviennent des informations déclaratives figurant sur les emballages collectés par l'Oqali en 2012 dans le cadre du suivi de la panification croustillante et moelleuse³.

Ainsi, à partir des 191 teneurs en sel ou sodium disponibles dans la base de données, pour les produits de type pains de mie industriels (nature, complet, aux céréales, ... tous confondus), un écart-type a pu être calculé.

³ Etude d'évolution du secteur de la panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009 et 2012 – Edition 2015

3. ANALYSE ET RECOMMANDATIONS

3.1. Recommandations pour la définition des sous-échantillons d'étude

3.1.1. Pains courants et pains à base de farine de blé complète

Pour les pains courants et pains à base de farine de blé complète, des sous-échantillons d'études devront être définis par la filière afin d'intégrer :

- La variabilité régionale : en prélevant des pains dans les différentes régions (13 régions métropolitaines et 5 ultra marines) ;
- Les circuits de distribution, en prélevant des pains dans les circuits suivants :
 - o **boulangeries indépendantes**. Le terme « boulangerie » est défini par la loi n°98-405 du 25 mai 1998⁴. Ainsi, un boulanger doit assurer lui-même et sur le lieu de vente, le pétrissage de la pâte, sa fermentation, sa mise en forme et sa cuisson. De plus, les pains vendus dans une boulangerie ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ;
 - o **boulangeries avec partenaire d'enseigne** (Ex : Banette, Baguëpi, Festival, Campaillette, Copaline, Rétodor...). Ce sont des boulangers, affiliés à un groupement de meuniers, qui s'engagent à fabriquer selon des recettes précises une certaine quantité de pains de la marque à laquelle ils sont liés en leur achetant directement la farine. Les boulangeries de marque artisanale de gros volume de type "Marie Blachère" ou "Boulangerie Louise" devront également être intégrées au plan d'échantillonnage ;
 - o **terminaux de cuisson** (Ex : Paul, La Mie Câline, La Brioche Dorée, L'Epi Gaulois...). Ces points de vente ne sont pas des boulangeries puisque seule la cuisson des pains est assurée sur le lieu de vente, à partir de produits surgelés ;
 - o **grandes et moyennes surfaces qui fabriquent leur pain en atelier (GMS atelier)** : le pain est distribué, préparé et cuit sur place (cela répond donc à la définition d'une boulangerie) ;
 - o **grandes et moyennes surfaces qui vendent des pains pré-emballés (GMS pré-emballés)** : le pain n'est pas préparé sur place (cela correspond donc à un terminal de cuisson) et est distribué dans des emballages hermétiques avec étiquetage.
- Les différentes natures de pains au sein des types de pains étudiés, en répartissant les prélèvements au sein d'un circuit de distribution donné selon les volumes de vente des différentes natures de pain :
 - o pour les pains courants : intégrer des pains courants et des pains de tradition,
 - o pour les pains à base de farine de blé complète : intégrer des pains complets, aux céréales, au son,...).

Enfin, afin de couvrir l'ensemble du territoire (y compris outre-mer), **les lieux de vente (magasins) pour un circuit de distribution donné devront faire l'objet d'un tirage au sort en s'assurant de la bonne représentativité régionale et des différences villes/campagne.**

⁴ Loi n°98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger.

3.1.2. Pains de mie

Pour les pains de mie, le seul circuit de distribution considéré est celui des **grandes et moyennes surfaces qui vendent des pains pré-emballés (GMS pré-emballés)**.

Des sous-échantillons d'études devront être définis par la filière afin d'intégrer :

- Les différents types de marques :
 - o Marques nationales : correspondent aux produits de marque (exemple Harry's, Jacquet) ;
 - o Marques de distributeurs : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par les enseignes qui les vendent au détail (exemple : Auchan, Leclerc marque repère, ...);
 - o Marques de distributeurs entrée de gamme : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution souvent caractérisés par un prix moins élevé que la moyenne de la catégorie. Ils ont généralement un nom qui rappelle le fait d'être les produits les moins chers de la catégorie (exemple : Intermarché top budget, Système U Bien vu, ...);
 - o Hard discount : ce sont les produits vendus uniquement en magasin hard discount (exemples : Leader Price, Lidl, Aldi, Netto) ;
 - o Autres types de marques : regroupant les autres lieux de vente : par exemple les enseignes spécialisées biologiques (Naturalia, La Vie Claire, ...).
- Les différentes natures de pains de mie : nature, aux céréales, complet, ..., en répartissant les prélèvements au sein d'un type de marque selon les volumes de vente des différentes natures de pain de mie ;
- Les marques, en répartissant les prélèvements, au sein d'un type de marque et d'une nature de pain de mie, selon les volumes de vente par marque.

3.2. Nombre d'échantillons à prélever par sous-échantillon d'étude

Le Tableau 1 présente le nombre de pains minimum à prélever par sous-échantillon d'étude et selon les intervalles cibles acceptables considérés autour de la valeur seuil (1%, 5% ou 10%).

Les effectifs inférieurs à 30 présentés dans le Tableau 1 dans le cadre du scénario 10%, sont plus incertains en raison du fait que les moyennes de teneurs en sel sont susceptibles de suivre une autre loi que la loi normale dans ces cas. Cependant nous ne disposons pas d'information sur l'existence d'une autre loi suivie par la moyenne de la teneur en sel quand les effectifs sont faibles.

Tableau 1 : Nombre de pains minimum à prélever par type de pains et selon les intervalles de confiance considérés

Type de pain	Année où la teneur seuil doit être atteinte (telle que définie dans la demande d'appui scientifique et technique)	Teneur seuil telle que définie dans la demande d'appui scientifique et technique (g de sel /100g de pain tel que consommé)	Scénario	Nombre de pains à prélever par sous-échantillon d'étude	Intervalle cible acceptable	Ecart-type considéré	Risque d'erreur=5% soit encadrement correct 95 fois sur 100 : α Unilatéral	Source écart-type
Pain courant	2020	1,5	10%	8	0,15	0,25	1,645	Ciqual
Pain courant	2022	1,4		9	0,14	0,25	1,645	Ciqual
Pain à base de farine de blé complète	2022	1,3		20	0,13	0,35	1,645	Ciqual
Pain de mie	2022	1,1		4	0,11	0,14	1,645	Oqali 2012
Pain courant	2020	1,5	5%	30	0,075	0,25	1,645	Ciqual
Pain courant	2022	1,4		35	0,07	0,25	1,645	Ciqual
Pain à base de farine de blé complète	2022	1,3		78	0,065	0,35	1,645	Ciqual
Pain de mie	2022	1,1		18	0,055	0,14	1,645	Oqali 2012
Pain courant	2020	1,5	1%	752	0,015	0,25	1,645	Ciqual
Pain courant	2022	1,4		863	0,014	0,25	1,645	Ciqual
Pain à base de farine de blé complète	2022	1,3		1961	0,013	0,35	1,645	Ciqual
Pain de mie	2022	1,1		438	0,011	0,14	1,645	Oqali 2012

L'Anses rappelle qu'il est préférable de limiter autant que possible l'intervalle cible acceptable autour de la valeur seuil afin de garantir la fiabilité des indicateurs qui seront ensuite produits dans le cadre du suivi des engagements de la filière. Les scénarios 1% ou 5% sont ainsi à privilégier.

3.3. Synthèse du nombre de pains par sous-échantillons d'étude et recommandations pour la construction opérationnelle par la filière du plan d'échantillonnage

Pour chaque type de pain, le nombre de chaque nature des pains à prélever (pain courant ou tradition au sein des pains courants ; pain complet, pain aux céréales, pain de campagne, ... au sein des pains à base de farine de blé complète) sera à adapter en fonction de leurs volumes de vente au sein du sous-échantillon d'étude (circuit de distribution). Afin d'éviter les biais de sélection et de rendre compte de toutes les pratiques, les pains seront à prélever dans des lieux de vente différents, préalablement tirés au sort (sans remise).

Il reviendra à la filière, sur la base des volumes de ventes et des données de l'Institut national de la statistique et des études économiques INSEE de:

- S'assurer de la bonne représentativité du plan d'échantillonnage, intégrant une bonne couverture régionale y compris dans l'outre-mer, et les éventuelles différences villes/ campagne ;
- De garantir – typiquement par un tiers de confiance - la bonne traçabilité du tirage au sort ayant permis de sélectionner de façon représentative les points de prélèvements, en particulier des points de vente tirés au sort mais n'ayant pas souhaité participer à l'étude (effectifs et caractéristiques des non répondants).

Les figures 1, 2 et 3 illustrent, pour chacun des types de pains, la méthode de constitution du plan d'échantillonnage. Chaque pain prélevé devra ensuite être transmis au laboratoire pour analyse.

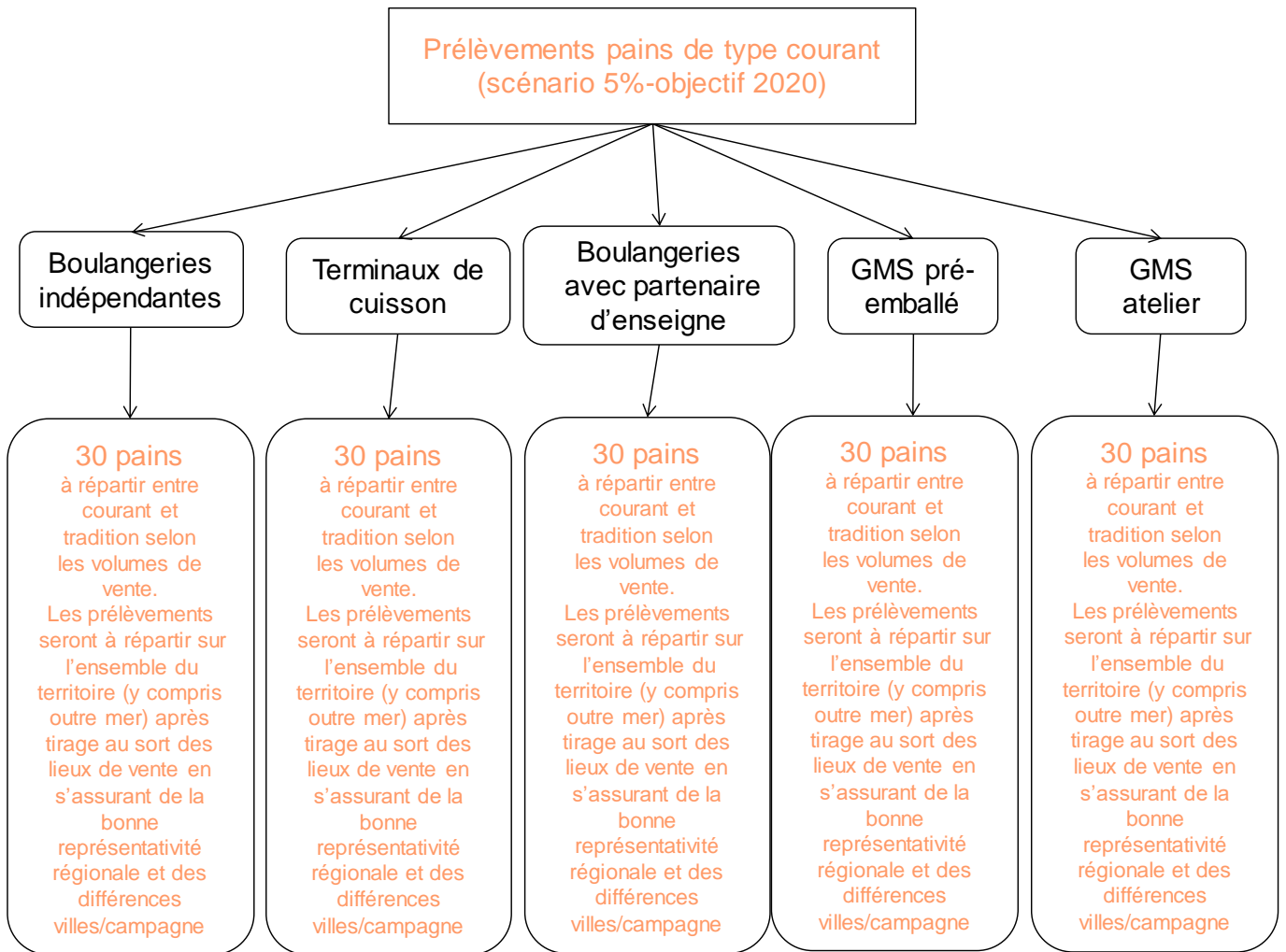


Figure 1 : Schéma récapitulatif de la constitution des sous-échantillons pour les pains de type courant

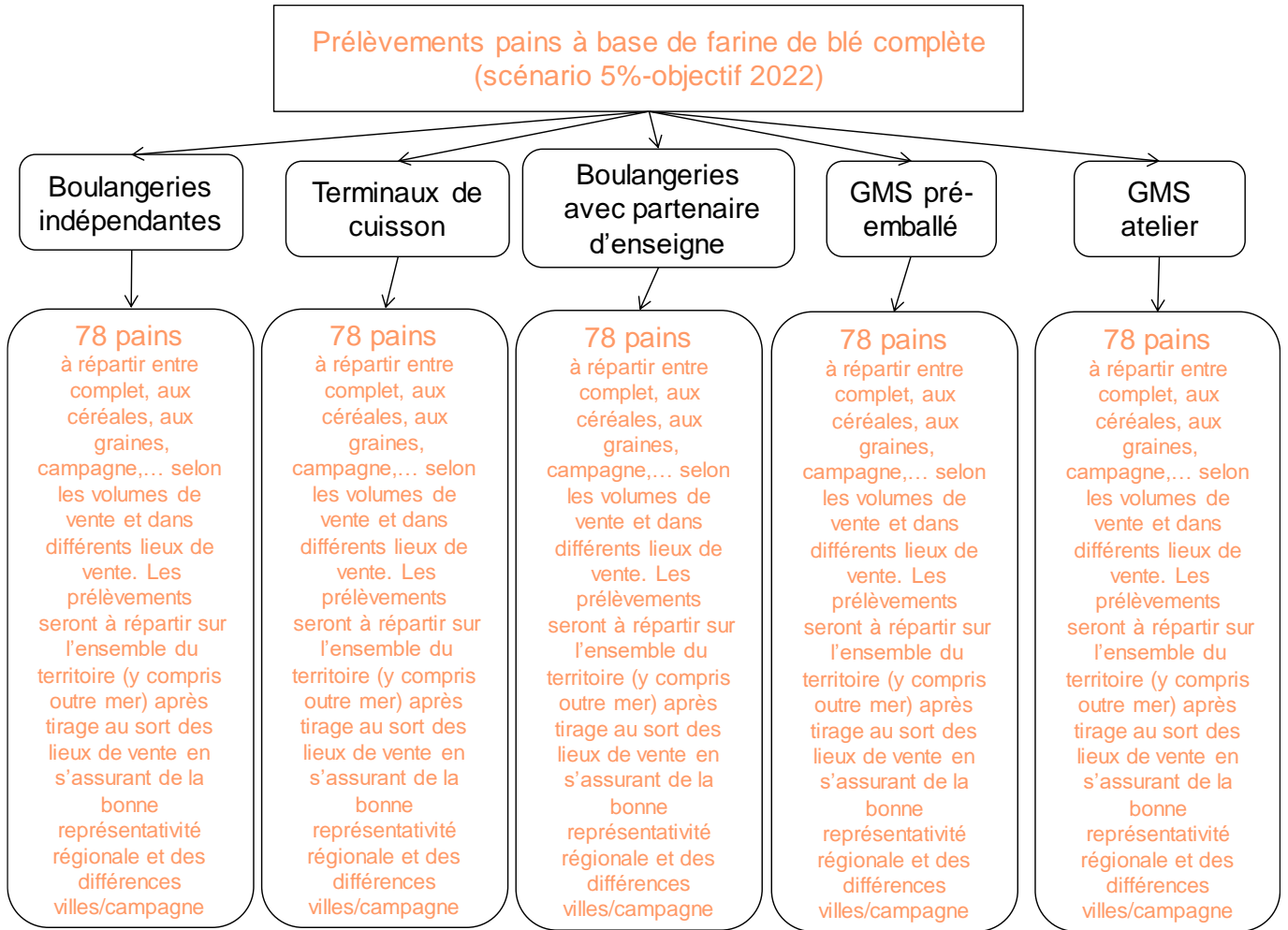


Figure 2 : Schéma récapitulatif de la constitution des sous-échantillons pour les pains à base de farine de blé complète

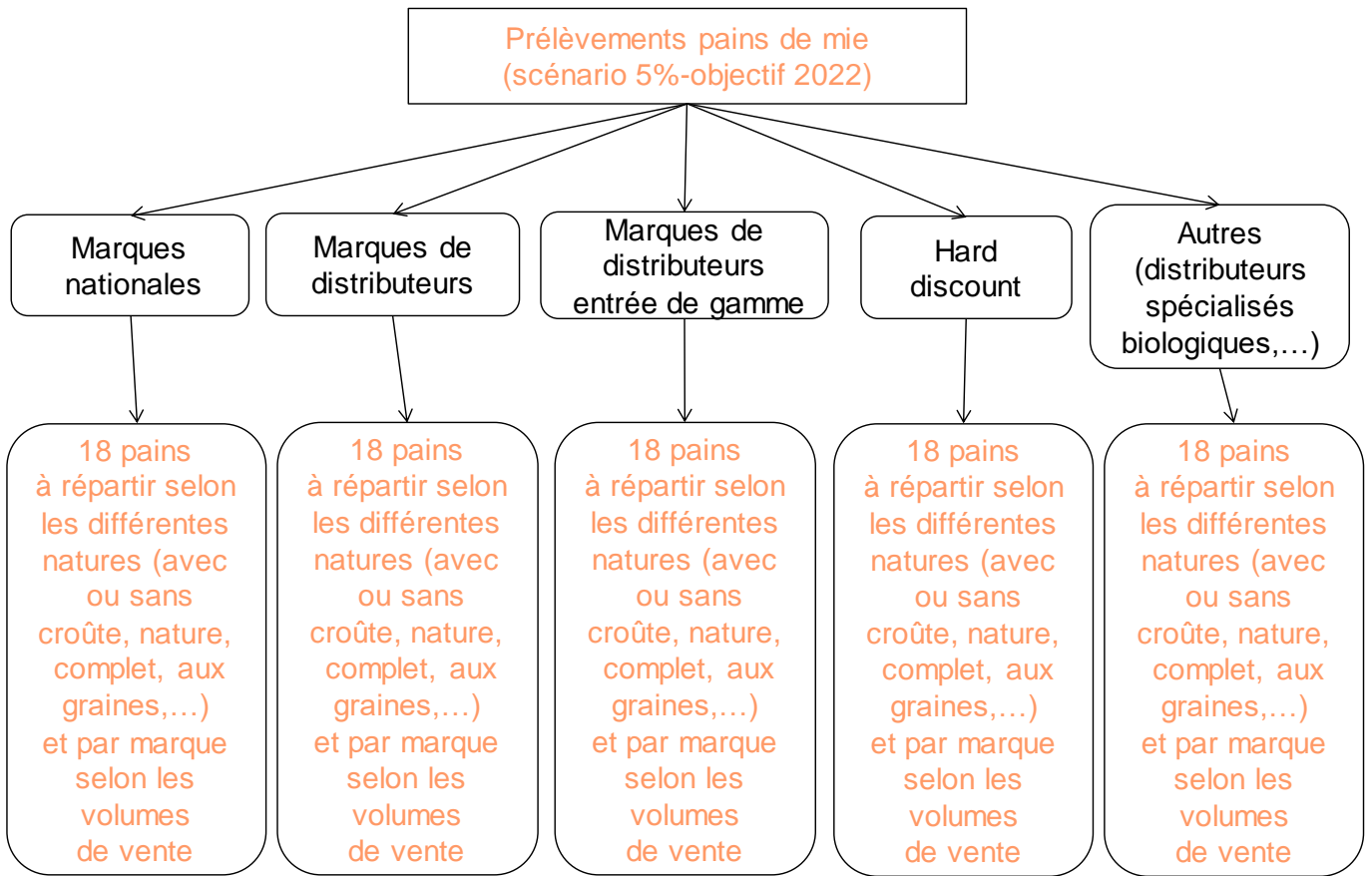


Figure 3 : Schéma récapitulatif de la constitution des sous-échantillons pour les pains de mie

3.4. Recommandations en termes de prélèvements et d'analyses en laboratoire

3.4.1. Modalités de prélèvement des échantillons

Afin de limiter l'impact des pertes en eau sur les dosages des teneurs en sel, l'Anses préconise de réaliser le plus vite possible le dosage des teneurs en sel en laboratoire suite au prélèvement du pain afin de conserver son taux d'humidité. Après achat, chaque pain prélevé devra être placé dans un sac parfaitement hermétique puis transmis sans délai au laboratoire pour une analyse sous 24 heures.

3.4.2. Constituants à analyser

En plus du sodium, l'humidité devra systématiquement être étudiée pour chacun des échantillons. Le calcul de la teneur en sel pourra ensuite être effectué à partir des teneurs en sodium.

3.4.3. Méthodes analytiques et choix du laboratoire

Concernant la méthode de dosage du sodium, l'Anses recommande l'utilisation d'une méthode de spectrométrie de masse couplée à un plasma inductif (ICP/MS) avec étalons internes⁵. En effet, cette méthode est spécifique du sodium ce qui est moins le cas des méthodes potentiométriques pour lesquelles il peut se produire des interférences avec d'autres ions présents dans les matrices.

Concernant le dosage de l'humidité, l'Anses recommande l'utilisation d'une méthode de dessiccation sous étuve avec mesure de la perte en masse avant/après.

Le laboratoire choisi pour la réalisation des analyses devra être accrédité COFRAC pour la détermination de tous les paramètres (sodium, humidité) dans la matrice d'intérêt (pains). Il fournira l'incertitude de mesure associée à chacun des résultats.

Pour chacun des pains prélevés, le laboratoire devra veiller à bien :

- Homogénéiser l'échantillon avant analyse (l'homogénéité des broyats doit être contrôlée conformément au guide d'accréditation LAB GTA 25 : le laboratoire doit s'assurer de l'homogénéité du broyat à partir d'un marqueur pertinent) ;
- Conserver à -18°C dans des contenants hermétiques et stockés à l'abri de la lumière une fraction de l'échantillon pendant au moins 6 mois pour des demandes de contre-analyses éventuelles.

3.4.4. Restitution des résultats

Pour que l'Oqali puisse rendre compte du suivi des engagements pris par la filière, selon des indicateurs de suivi qui restent à définir, l'intégralité des données brutes (résultats d'analyses de chaque échantillon et incertitude de mesure associée, en regard du numéro d'échantillon unique), devra être transmis sous un format exploitable et structuré (Excel) et sans donnée manquante. Le plan d'échantillonnage réalisé par la filière, avec pour chaque numéro unique d'échantillon de pain, une description précise des échantillons et des lieux de prélèvements (en particulier circuit de distribution ou type de marque, lieu de vente ou marque, nature du pain, région), devra également être transmis par fichier Excel.

⁵ Ehling et al., Comparison of Analytical Methods to Determine Sodium Content of Low-Sodium Foods, Journal of AOAC International volume 93, NO. 2, 2010

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

4.1. Les enjeux sanitaires des apports en sels dans l'alimentation et les moyens de son évolution

A l'occasion de cet appui scientifique et technique relatif à la méthode d'évaluation de l'atteinte des engagements en matière d'évolution de la teneur de sel dans le pain, l'Anses rappelle les préoccupations sanitaires associées au niveau de consommation en sel de la population générale.

Dans son avis de décembre 2016⁶, l'agence signalait que « compte tenu des apports aujourd'hui constatés pour une fraction notable de la population, au regard des objectifs de santé publique, il a été considéré que **le risque d'apports trop élevés en sodium est supérieur au risque d'insuffisance d'apport.** ». S'agissant plus spécifiquement du pain, dès 2002⁷, un avis sur un seuil de 18g de sel par kg de farine dans les pains (soit environ 1,5g de sel/100 g de pain) à atteindre sous 5 ans, soit en 2007, avait été émis. Un second avis de 2012⁸ avait également mis en avant l'intérêt des démarches menées dans le cadre du PNNS et du PNA telles que les chartes d'engagement volontaires ou les accords collectifs pour la réduction des teneurs en sel des aliments tout en soulignant les limites, la dynamique actuelle de réduction des teneurs en sel par les démarches volontaires apparaissant à elle seule insuffisante pour atteindre les objectifs de santé publique fixés. L'Anses concluait, en 2012, que **ce premier levier des chartes volontaires devrait être renforcé** et d'autres actions complémentaires, le cas échéant réglementaires, devraient être menées afin d'agir à la fois sur le nombre de produits concernés et le niveau de réduction des teneurs en sel des aliments transformés. Cette conclusion a été réitérée dans l'avis de décembre 2016 « ... **au-delà des chartes volontaires, il apparaît nécessaire d'engager des actions complémentaires, le cas échéant réglementaires,** afin d'agir dans un calendrier maîtrisé, sur le nombre de produits concernés et le niveau de réduction des teneurs en sel des aliments transformés ».

Plus récemment, le rapport de la Cour des comptes⁹ a émis une recommandation forte quant à **l'adoption de taux maximaux de sels**, entre autres, dans les aliments, à l'appui d'un constat d'insuffisance des seules chartes d'engagement.

L'Anses note que la finalité de l'appui scientifique et technique qui lui est demandé s'inscrit dans l'optique de fournir des recommandations méthodologiques pour un suivi pertinent des engagements de réduction des teneurs en sel dans le pain mis en œuvre par la profession.

4.2. Les recommandations quantitatives et méthodologiques pour le dispositif de suivi

A travers cet appui scientifique et technique, l'Anses émet des recommandations méthodologiques et quantitatives pour que la profession mette en place un suivi des engagements qu'elle va prendre, vis-à-vis des pouvoirs publics, en termes de réduction des teneurs en sel dans les différents types de pains. A cet égard, l'agence souligne que le périmètre des groupements/collectifs d'acteurs qui auront à prendre ces engagements et à les suivre, et auxquels ces recommandations seront à adresser, reste à préciser et engage les pouvoirs publics à le définir rapidement.

⁶ Avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « l'actualisation des repères du PNNS : Révision des repères de consommations » (saisine n°2012-SA-0103)

⁷ Rapport sel : évaluation et recommandations, Afssa 2002

⁸ Avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au suivi des teneurs en sel des principaux vecteurs entre 2003 et 2011 et simulation des impacts sur les apports en sel de la population française (saisine n°2012-SA-0052)

⁹ Rapport de la Cour des comptes « LA PRÉVENTION ET LA PRISE EN CHARGE DE L'OBÉSITÉ », novembre 2019

Dans un deuxième temps, l'agence souligne que les préconisations quantitatives fournies permettent de situer les teneurs moyennes en sel de chaque sous-échantillon d'étude (en général, un couple produit / système de distribution) par rapport à un intervalle autour de la valeur cible. Ces préconisations sont faites sous l'hypothèse forte d'une adhésion collective à l'engagement d'évolution des teneurs, lequel pourra être partiellement vérifié à partir de la statistique issue du suivi. Un tel dispositif se distingue nettement, par ses objectifs et sa construction, d'un mécanisme de contrôle des professionnels qui se démarqueraient de l'engagement collectif dans une logique de plan de surveillance ou de contrôle (que celui-ci soit mis en œuvre par la profession en auto-surveillance, ou par l'Etat). En outre, il appartient aux pouvoirs publics de fixer le niveau de confiance à atteindre à partir des scénarii proposés (à 1, 5 et 10%), ou d'une extension de ceux-ci.

S'agissant de la mise en œuvre opérationnelle, cet appui a également formulé des recommandations sur le déploiement par la profession, en matière de représentativité (géographie, volumes de vente, nombres de points de vente, ...) et de traçabilité pour la constitution de l'échantillonnage. Les éléments pour la transmission à l'Oqali ont également été spécifiés.

Enfin, dans la perspective de permettre à l'Anses d'assurer la mission de suivi indispensable à travers la mission de l'Oqali, telle que la préconise la Cour des comptes dans le rapport cité ci-dessus, il importe que le dispositif de suivi ainsi mis en œuvre prenne en compte les recommandations techniques relatives aux modalités de prélèvement et d'analyse d'une part, et s'inscrive de manière périodique et dans la durée au-delà de ce qui est aujourd'hui envisagé (période 2020-2022).

Dr Roger Genet

MOTS-CLES

Pain, boulangerie, sel, sodium

Bread, bakery, salt, sodium