

# Résolution sur les acides gras trans

2016/2637(RSP) - 26/10/2016 - Texte adopté du Parlement, lecture unique

Le Parlement européen a adopté par 586 voix pour, 19 contre et 38 abstentions, une résolution déposée par la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire sur les acides gras trans.

Les députés ont rappelé que les acides gras trans (AGT) constituaient un type particulier d'acides gras insaturés que l'on retrouvait principalement dans les huiles végétales partiellement hydrogénées de production industrielle. De nombreux restaurants et établissements de restauration rapide utilisent des AGT pour frire les aliments car ces derniers ne sont pas chers et peuvent être réutilisés à maintes reprises dans les friteuses du commerce.

La consommation fréquente d'huiles végétales partiellement hydrogénées de production industrielle a été associée à **un risque accru** de développer une maladie cardiovasculaire, une infertilité, une endométriose, des calculs biliaires, la maladie d'Alzheimer, le diabète et certains cancers.

**L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)** recommande que «la consommation d'AGT devrait être aussi faible que possible dans le cadre d'un régime alimentaire approprié sur le plan nutritionnel». **L'OMS** a recommandé une consommation d'AGT **inférieure à 1% de l'apport énergétique journalier**. Or, une étude récente synthétisant les données de neuf pays de l'Union rapporte qu'une consommation supérieure existe dans des sous-populations spécifiques de certains de ces États membres.

La législation de l'Union **ne réglemente pas** la teneur en AGT des denrées alimentaires et n'exige pas non plus un étiquetage correspondant. Le fait que seul un consommateur sur trois dans l'Union a connaissance des AGT, montre que les mesures en matière d'étiquetage se sont avérées inefficaces.

Face à cette situation, le Parlement a invité la Commission à **proposer, au plus tard dans deux ans, une limite européenne légale relative à la teneur en AGT (en tant qu'ingrédient, mais aussi en tant que produit final) dans tous les aliments** afin de réduire leur consommation dans tous les groupes de population. Une telle proposition devrait être accompagnée par une **analyse d'impact** évaluant les coûts de la reformulation industrielle qui découlerait de la mise en place d'une limite obligatoire et la probabilité que ces coûts soient transférés aux consommateurs.

Les députés se sont dits préoccupés par le fait que les **groupes vulnérables**, y compris les citoyens ayant un niveau d'éducation et un statut socioéconomique plus bas, et les enfants sont davantage enclins à consommer des aliments ayant une teneur plus élevée en AGT.

La résolution a également rappelé qu'il a été prouvé que les limites relatives à la teneur en AGT peuvent conduire, rapidement et considérablement, à des effets bénéfiques pour la santé. Les députés ont souligné à cet égard **le succès de l'expérience du Danemark**, qui en 2003, a limité à 2% la teneur en AGT des huiles et des matières grasses.

Le secteur de l'industrie alimentaire a été invité à **privilégier des solutions de substitution sanitaires et environnementales** qui respectent les normes de santé, telles que l'utilisation d'huiles améliorées, les nouveaux procédés de modification de graisses ou encore les combinaisons d'ingrédients de substitution aux AGT (fibres, celluloses, amidons, mélanges protéiniques, etc.).