









Procédure file

Informations de base		
RSP - Résolutions d'actualité	2016/2637(RSP)	Procédure terminée
Résolution sur les acides gras trans		
Sujet		
3.10.07 Matières grasses végétales et animales, huiles		
3.10.10 Alimentation, législation alimentaire		
4.60.02 Information du consommateur, publicité, étiquetage		

Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond	Rapporteur(e)	Date de nomination
	 Environnement, santé publique et sécurité alimentaire		05/04/2016
		 SOMMER Renate	05/04/2016
			05/04/2016
		 SÂRBU Daciana Octavia	05/04/2016
			05/04/2016
		 BAREKOV Nikolay	
		 JÄÄTTEENMÄKI Anneli	
		 HÄUSLING Martin	
		 PEDICINI Piernicola	
		 D'ORNANO Mireille	
Commission européenne	DG de la Commission Santé et sécurité alimentaire	Commissaire ANDRIUKAITIS Vytenis Povilas	

Evénements clés			
25/10/2016	Débat en plénière		
26/10/2016	Résultat du vote au parlement		
26/10/2016	Décision du Parlement	T8-0417/2016	Résumé

Informations techniques	
Référence de procédure	2016/2637(RSP)
Type de procédure	RSP - Résolutions d'actualité
Sous-type de procédure	Débat ou résolution sur question orale/interpellation
Base juridique	Règlement du Parlement EP 136-p5
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	ENVI/8/06121

Portail de documentation					
Amendements déposés en commission		PE587.689	01/09/2016	EP	
Question orale/interpellation du Parlement		B8-1801/2016	06/10/2016	EP	
Question orale/interpellation du Parlement		B8-1802/2016	06/10/2016	EP	
Proposition de résolution		B8-1115/2016	25/10/2016	EP	
Proposition de résolution		B8-1136/2016	25/10/2016	EP	
Texte adopté du Parlement, lecture unique		T8-0417/2016	26/10/2016	EP	Résumé
Réaction de la Commission sur le texte adopté en plénière		SP(2017)54	29/03/2017	EC	

Résolution sur les acides gras trans

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.).

