



TEXTES ADOPTÉS

Édition provisoire

P8_TA-PROV(2016)0417

Acides gras trans

Résolution du Parlement européen du 26 octobre 2016 sur les acides gras trans (2016/2637(RSP))

Le Parlement européen,

- vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires¹, et notamment son article 30, paragraphe 7,
- vu le rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil du 3 décembre 2015 en ce qui concerne les acides gras trans dans les denrées alimentaires et, de manière générale, dans le régime alimentaire de la population de l'Union (COM(2015)0619),
- vu le rapport du Centre commun de recherche intitulé «Trans fatty acids in Europe: where do we stand? A synthesis of the evidence: 2013-2013»,
- vu l'avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) de 2009 émettant des recommandations sur la consommation alimentaire d'AGT,
- vu les publications de l'OMS intitulées «L'efficacité des politiques de réduction des acides gras trans alimentaires: une revue systématique des données probantes»², «Éliminer les acides gras trans en Europe - Note de synthèse»³ et «Effet des acides gras trans sur les lipides sanguins et les lipoprotéines: étude systématique et analyse de méta-régression»⁴,
- vu les questions posées au Conseil et à la Commission sur les acides gras trans (AGT) (O-000105/2016 – B8-1801/2016 et O-000106/2016 – B8-1802/2016),

¹ JO L 304 du 22.11.2011, p.18.

² Bulletin d'information de l'Organisation Mondiale de la Santé 2013; 91:262–269H.

³ http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0010/288442/Eliminating-trans-fats-in-Europe-A-policy-brief.pdf?ua=1

⁴ <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/246109/1/9789241510608-eng.pdf>

- vu la proposition de résolution de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire,
- vu l'article 128, paragraphe 5, et l'article 123, paragraphe 2, de son règlement,
- A. considérant que les acides gras trans (AGT) constituent un type particulier d'acides gras insaturés;
- B. considérant que, tandis que les AGT sont naturellement présents dans les aliments dérivés de ruminants, comme les produits laitiers et la viande, et dans certaines plantes et produits d'origine végétale (poireaux, pois, laitue et huile de colza), on les retrouve principalement dans les huiles végétales partiellement hydrogénées de production industrielle (huiles végétales transformées en y ajoutant des atomes d'hydrogène et qui sont utilisées pour la friture et la cuisson, et dans les aliments transformés pour en prolonger la durée de conservation);
- C. considérant que, la consommation d'AGT est, par conséquent, principalement liée à la consommation d'huiles partiellement hydrogénées de production industrielle que l'industrie utilise dans une grande variété de produits alimentaires et de boissons (denrées alimentaires préemballées et non préemballées, comme les denrées alimentaires vendues en vrac et celles fournies par les services de restauration et d'alimentation);
- D. considérant que l'EFSA a conclu en 2010 que les AGT provenant de ruminants ont des effets similaires à ceux trouvés dans les produits industriels;
- E. considérant que la graisse de ruminant contient entre 3 et 6 % d'AGT;
- F. considérant que la consommation humaine d'AGT naturels provenant de ruminants est généralement faible, et que, d'après l'OMS, ces AGT naturels sont, en réalité, peu susceptibles de présenter un risque pour la santé dans les régimes alimentaires actuels en raison de la consommation relativement faible;
- G. considérant que la présente résolution ne concerne que les acides gras de production industrielle;
- H. considérant que de nombreux restaurants et établissements de restauration rapide utilisent des AGT pour frire les aliments car ces derniers ne sont pas cher et peuvent être réutilisés à maintes reprises dans les friteuses du commerce;
- I. considérant que d'autres AGT sont ajoutés ou générés au cours de la préparation de certains aliments (par exemple les biscuits, gâteaux, en-cas salés, aliments frits);
- J. considérant que la consommation fréquente d'huiles végétales partiellement hydrogénées de production industrielle a été associée à un risque accru de développer une maladie cardiovasculaire (plus que tout autre facteur à long terme), une infertilité, une endométriose, des calculs biliaires, la maladie d'Alzheimer, le diabète et certains cancers;
- K. considérant que les autorités européennes devraient prendre toutes les mesures nécessaires pour combattre les causes d'obésité;

- L. considérant qu'une consommation élevée d'AGT accroît le risque de développer une maladie coronarienne (par calorie, plus que tout autre substance nutritive) - une maladie responsable de près de 660 000 décès par an dans l'Union, selon une estimation prudente, soit 14 % de la mortalité totale;
- M. considérant que l'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»¹;
- N. considérant que l'OMS recommande plus spécifiquement une consommation d'AGT inférieure à 1% de l'apport énergétique journalier²;
- O. considérant que la Food and Drug Administration (FDA, administration américaine des denrées alimentaires et des médicaments) a conclu en juin 2015 que l'utilisation d'huiles partiellement hydrogénées dans l'alimentation humaine n'est «généralement pas reconnue comme étant sans risque»;
- P. considérant que, malgré une disponibilité limitée des données à l'échelle de l'Union, une étude récente synthétisant les données de neuf pays de l'Union rapporte que la consommation moyenne d'AGT par jour représente moins de 1 % de l'apport énergétique journalier, mais qu'une consommation supérieure existe dans des sous-populations spécifiques de certains de ces États membres³;
- Q. considérant que l'analyse des données publiées les plus récentes confirme que, bien que les taux d'AGT aient diminué dans certains aliments, il existe toujours un certain nombre d'aliments présentant des taux élevés d'AGT, c'est-à-dire plus de 2 g d'AGT pour 100 g de matières grasses (comme les biscuits ou le pop-corn avec des valeurs de l'ordre de 40 à 50 g d'AGT pour 100 g de matières grasses, ainsi que les denrées alimentaires non préemballées comme les produits de boulangerie) sur certains marchés alimentaires de l'Union;
- R. considérant que des études internationales montrent que les politiques visant à limiter la teneur en AGT des denrées alimentaires entraînent une réduction des niveaux d'AGT, sans augmentation du contenu total de matières grasses; que ces politiques sont faisables, réalisables et susceptibles d'avoir un effet positif sur la santé publique;
- S. considérant que le fait que, malheureusement, seul un consommateur sur trois dans l'Union a connaissance des AGT, montre que les mesures en matière d'étiquetage se sont avérées inefficaces et que des mesures doivent être prises pour sensibiliser les citoyens par le biais du système éducatif et de campagnes médiatiques;
- T. considérant que la législation de l'Union ne réglemente pas la teneur en AGT des denrées alimentaires et n'exige pas non plus un étiquetage correspondant;
- U. considérant que l'Autriche, le Danemark, la Lettonie et la Hongrie ont mis en place une législation qui limite la teneur en AGT des denrées alimentaires, alors que la plupart des

¹ Journal de l'EFSA. 2010;8(3):1461.

² http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO_TRS_916.pdf?ua=1 pg89, rapport technique de l'OMS/FAO série 916

³ Mouratidou et al. Trans Fatty acids in Europe: where do we stand? JRC Science and Policy Reports 2014 doi:10.2788/1070.

autres États membres de l'Union européenne ont opté pour des mesures volontaires, comme l'autoréglementation, la recommandation nutritionnelle ou des critères de composition pour des produits spécifiques traditionnels;

- V. considérant qu'il a été prouvé que la mise en place, par le Danemark, en 2003, d'un taux maximal légal d'AGT d'origine industrielle, limitant à 2% la présence d'acides gras trans dans les huiles et les matières grasses, a été couronnée de succès et a permis de réduire, de manière considérable, le nombre de décès causés par des maladies cardiovasculaires¹;
 - W. considérant que la recherche d'huiles partiellement hydrogénées dans la liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées est le seul moyen pour les consommateurs d'identifier les produits susceptibles de contenir des AGT; que dans le cadre des règles actuelles de l'Union, les consommateurs peuvent éprouver des difficultés à comprendre la différence entre les huiles partiellement hydrogénées (contenant entre autres des AGT) et les huiles complètement hydrogénées (contenant uniquement des acides gras saturés, mais pas d'AGT), étant donné que le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit la mention de ce type d'informations dans la liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées;
 - X. considérant que des études récentes ont montré que les personnes ayant un statut socioéconomique plus élevé ont un régime alimentaire plus sain que les personnes ayant un statut socioéconomique plus bas et que cet écart se creuse à mesure qu'augmentent les inégalités sociales;
 - Y. considérant que les AGT ont tendance à être utilisés, en particulier, dans les produits alimentaires moins chers, et étant donné que les personnes disposant de revenus plus faibles sont plus susceptibles de consommer des produits alimentaires moins chers contenant plus d'AGT, cela augmente la possibilité d'accroître les inégalités dans le domaine de la santé;
 - Z. considérant que des mesures appropriées devraient être prises au niveau de l'Union pour réduire la consommation d'AGT industriels;
 - AA. considérant que des structures sanitaires, des groupes de consommateurs, des associations de professionnels de la santé et des entreprises alimentaires ont prié instamment² la Commission européenne de présenter une proposition législative visant à restreindre la quantité d'AGT industriels dans les aliments pour parvenir à un niveau analogue à celui fixé par les autorités danoises (soit 2 g d'AGT pour 100 g de matières grasses);
1. rappelle que la question des AGT constitue une priorité pour le Parlement européen, et réitère sa préoccupation concernant les risques que présentent les AGT pour la santé;
 2. souligne le fait que les États-Unis ont déjà annoncé que les producteurs de denrées alimentaires auront supprimé les huiles partiellement hydrogénées des produits vendus sur le marché domestique d'ici la mi-2018, à la suite de la conclusion de 2015 selon

¹ Brandon J. et al. Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease, Am J Prev Med 2015.

² http://www.beuc.eu/publications/open_letter_industrially_produced_tfas_freeeu.pdf

laquelle les acides gras trans ne sont généralement pas reconnus comme étant sans risque;

3. rappelle 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; souligne 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;
4. souligne que la majorité de la population de l'Union - en particulier les groupes les plus vulnérables - manque d'information sur les AGT et leurs conséquences sur la santé, ce qui peut empêcher les consommateurs de faire des choix éclairés;
5. est préoccupé 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;
6. reconnaît que toutes les stratégies existantes visant à réduire les taux d'AGT semblent être associées à des réductions importantes des niveaux d'AGT dans les denrées alimentaires, et regrette l'absence d'une approche harmonisée en la matière au niveau de l'Union; souligne que les mesures prises individuellement par les États membres ne manqueront pas de créer une mosaïque de réglementations qui pourraient avoir, en matière de santé, des effets différents d'un État membre à l'autre et, qui plus est, entraver le bon fonctionnement du marché unique et freiner l'innovation dans le secteur alimentaire;
7. estime, par conséquent, qu'il est nécessaire de prendre des mesures, non seulement au niveau national, mais au niveau de l'Union si l'on veut réduire considérablement la consommation générale d'AGT;
8. souligne que, selon l'OMS¹, la mise en place efficace d'une politique d'étiquetage des acides gras trans est probablement la mesure la plus coûteuse, alors que l'impact financier dans les pays qui ont interdit des acides gras trans a été minime, du fait des faibles coûts de mise en place et de surveillance;
9. estime que le manque de sensibilisation des consommateurs par rapport aux effets négatifs des AGT sur la santé fait de l'étiquetage obligatoire des AGT un outil important mais inefficace, comparé aux limites relatives à la teneur en AGT pour réduire la consommation d'AGT parmi les citoyens européens;
10. fait observer à cet égard qu'une stratégie d'étiquetage des AGT ne touche qu'un certain type d'aliments, ne s'appliquant pas aux denrées alimentaires non emballées ni à celles des services de restauration;
11. invite la Commission à instaurer, le plus tôt possible, 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;
12. demande qu'une telle proposition soit faite au plus tard dans deux ans;

¹ Eliminating trans fats in Europe: A policy brief, page 6.

13. demande qu'une telle proposition soit 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;
14. note, à cet égard, l'annonce de la Commission de son intention de mener une analyse d'impact minutieuse afin d'évaluer les coûts et avantages de différentes limites, et demande à la Commission de prendre en considération tout particulièrement l'effet de ces limites sur les PME;
15. invite le secteur de l'industrie alimentaire 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.);
16. invite, par ailleurs, la Commission à collaborer avec les États membres pour améliorer les connaissances en matière de nutrition, encourager et permettre aux consommateurs de faire des choix plus sains, et se concerter avec les producteurs industriels pour encourager une composition plus saine de leurs produits;
17. charge son Président de transmettre la présente résolution au Conseil et à la Commission.