

**Commission de la Santé publique, de l'Environnement et du Renouveau de la Société**  
**du Mercredi 9 octobre 2013 Après-midi**

**08 Questions jointes de**

**- M. Damien Thiéry à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, chargée de Beliris et des Institutions culturelles fédérales, sur "les initiatives en matière de santé publique concernant la consommation d'huile de palme" (n° 19457)**

**- Mme Valérie Warzée-Caverenne à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, chargée de Beliris et des Institutions culturelles fédérales, sur "l'avis du Conseil Supérieur de la Santé sur la consommation d'huile de palme" (n° 19690)**

08.01 **Damien Thiéry** (FDF): Madame la présidente, madame la ministre, je vous ai déjà interrogée quant à cette question tout aussi originale que délicate, en décembre 2012. Vous m'aviez répondu à l'époque qu'un avis du Conseil supérieur de la Santé publique sur l'huile de palme était en cours de préparation et qu'il viserait à donner des informations complémentaires, afin d'évaluer si l'usage de l'huile de palme pouvait entraîner des risques pour la santé des consommateurs.

Vous aviez pris, vous-même, des initiatives auprès du gestionnaire du Plan National Nutrition Santé. Au cours de l'été, la presse s'est faite l'écho de la consommation impressionnante d'huile de palme au niveau mondial, produite essentiellement par l'Indonésie et la Malaise (50 millions de tonnes produites chaque année), dont plus de trois quarts de la production est présente dans de très nombreux produits agroalimentaires. L'Europe constitue, à ce niveau, un importateur de premier plan, au même titre que la Chine ou l'Inde.

Vous m'aviez affirmé à l'époque qu'aucun dossier de santé publique concernant l'huile de palme n'était en cours au niveau de la Commission européenne. Sans exagération, on pourrait penser que des intérêts économiques importants – et je pense notamment à une marque de pâte à tartiner que l'on trouve sur les tables des petits déjeuners tous les matins – pourraient occulter (j'utilise bien le conditionnel) les exigences de prévention en matière de santé publique.

Des études sérieuses sur le plan scientifique ont mis en évidence la corrélation entre la consommation d'huile de palme et un risque accru de maladies cardio-vasculaires.

Madame la ministre, le Conseil supérieur de la Santé a-t-il finalement rendu l'avis dont j'ai parlé en début d'intervention? Dans l'affirmative, quelle en est la teneur? Justifie-t-il des mesures particulières en matière de santé publique édictées par votre département? Enfin, le dossier a-t-il évolué au niveau européen ou un dossier a-t-il seulement été officiellement rentré? Dans ce cas-là, quelle en est la teneur?

08.02 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la présidente, madame la ministre, j'ai pris connaissance de l'avis du Conseil supérieur de la Santé sur la problématique des acides gras saturés athérogènes et de l'huile de palme.

L'huile de palme contient plus de 40 % d'acides gras saturés athérogènes qui, lorsqu'ils sont consommés de façon excessive, sont néfastes pour la santé. Ils augmentent notamment le risque d'accidents cardio-vasculaires. La difficulté vient essentiellement du fait que l'huile de palme est contenue dans un certain nombre d'aliments. Malheureusement, cette huile est référencée sur l'étiquette des produits comme "huile végétale" sans autre précision. Ce faisant le consommateur ne peut savoir s'il s'agit d'huile de colza, de maïs ou de palme. Cependant, cette question sera réglée avec l'entrée en vigueur, en décembre 2014, de la nouvelle législation européenne sur l'étiquetage des produits alimentaires.

Il est vrai que, conformément au Plan National Nutrition Santé, une information correcte et complète sur la composition des produits alimentaires ainsi que l'adoption par le consommateur d'habitudes alimentaires saines sont essentielles. Mais que préconisez-vous, madame la ministre, suite à la publication de cet avis du Conseil supérieur de la Santé qui était attendu par beaucoup? Avez-vous déjà eu un contact avec votre collègue, le ministre des Consommateurs et vos collègues des entités fédérées sur cette question précisément?

Au-delà de la réglementation européenne et de l'aspect prévention, d'autres actions concrètes sont-elles envisageables dans notre pays? Je pense, par exemple, à une limitation de la teneur en acides gras saturés des produits alimentaires? Bien que cela ne relève pas directement de vos compétences, peut-on imaginer aussi une concertation avec les fabricants belges?

Cela dit, le rôle de la publicité est parfois aussi évoqué, en particulier le message trompeur que donnent certaines publicités pour ce type d'aliments. Le Conseil supérieur de la Santé recommande notamment que des recherches approfondies puissent être menées en Belgique afin de déterminer les contributions respectives des différentes denrées alimentaires aux apports en acides gras saturés, en particulier en acides gras saturés athérogènes des adultes et des enfants. Une telle étude a-t-elle ou sera-t-elle réalisée?

08.03 **Laurette Onkelinx**, ministre: (...) mais de la présence dans sa composition d'un certain pourcentage d'acides gras saturés à potentiel athérogène. Savez-vous ce qu'athérogène signifie? J'ai la définition ici. C'est un "régime qui induit une maladie dans un animal par exemple. Le régime occidental, riche en graisses saturées et en gras trans est un régime athérogène. L'athérosclérose est causée par un dépôt de cholestérol dans l'intima des artères. Il y a alors formation des plaques d'athérome. Ces plaques formées de cholestérol, de protéines et de diverses cellules, peuvent progressivement réduire la lumière de l'artère et provoquer un accident vasculaire."

Ceux qui liront le rapport penseront que je suis spécialiste en la matière.

Ces acides gras sont également présents dans le beurre, la crème fraîche et, pour une moindre mesure, dans les autres huiles. Le Conseil recommande un apport de ces acides gras inférieur à 8 % de l'apport énergétique global.

Le Conseil recommande donc de limiter la consommation de produits riches en huile de palme mais aussi la consommation de matières grasses laitières. Dans ce cadre, il est important de mettre l'accent sur la nécessité d'avoir une alimentation variée, équilibrée et saine comme le propose bien entendu le Plan National Nutrition Santé depuis de nombreuses années.

Il est également nécessaire de mieux informer le consommateur sur l'origine des huiles dans l'alimentation. Ce sera chose faite en 2014 avec l'entrée en vigueur du nouveau règlement européen sur l'étiquetage, qui imposera la mention de l'origine des huiles.

En parallèle, je suis en discussion depuis quelques mois avec le secteur agroalimentaire afin de limiter la teneur en acides gras saturés et celle des sucres dans les produits alimentaires à l'instar de la stratégie mise en place pour la diminution de la teneur en sel. Je vous rappelle d'ailleurs que j'ai eu le plaisir de présenter, il y a deux ou trois semaines, les résultats de la stratégie "sel". Je l'ai fait avec l'aide de l'industrie. Les résultats sont plus que satisfaisants en la matière. Nous allons faire la même chose pour l'huile, le sucre, etc.

En conclusion, il ressort du rapport du Conseil supérieur que l'huile de palme n'est pas plus nocive que le beurre ou la crème fraîche, mais mon administration étudiera encore cet avis

de manière approfondie.

Par ailleurs, je vous informe que le dossier de l'huile de palme n'a pas évolué davantage au niveau européen.

08.04 **Damien Thiéry** (FDF): Madame la ministre, je vous remercie pour votre réponse. J'entends bien le Conseil supérieur de la Santé dire que, selon le rapport, il convient de limiter mais non de supprimer. Jusqu'à là, je suis d'accord. Mais cela vient en contradiction avec un certain nombre d'études scientifiques qui prouvent clairement l'existence d'une corrélation entre la consommation d'huile de palme et les accidents cardio-vasculaires. Vous avez dit que votre service reverrait en profondeur...

08.05 **Laurette Onkelinx**, ministre: (...) Ce n'est pas l'huile de palme! Évidemment, la surconsommation de cette huile est dangereuse!

08.06 **Damien Thiéry** (FDF): Je comprends, mais en définitive, les maladies cardio-vasculaires peuvent être augmentées en cas de surconsommation de ce genre de produits. Cela signifie qu'il y a lieu de donner l'information suffisante et nécessaire à la population pour être certains que chacun comprenne la même chose.

Je vous dis au passage – et c'est du vécu – que dans les équipes nationales sportives de haut niveau, la consommation de pâtes à tartiner est formellement interdite à cause des effets néfastes sur l'organisme et certainement dans le cadre de la pratique sportive.

J'espère que vous aurez à cœur de tenir la population informée de tous les soucis que l'on peut rencontrer en raison de l'utilisation trop importante de ce genre de produit. Comme vous l'avez dit, c'est tellement bon mais cela peut être tellement dangereux. Je crois qu'il faut informer les enfants aussi.

08.07 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la ministre, je vous remercie de votre réponse.

Pour rebondir sur ce que mon collègue vient de dire, certes, l'information est importante mais je pense que ce que vous faites avec le secteur alimentaire est intéressant également concernant la teneur en acides gras saturés des aliments. Il est vrai que chaque petit point a son rôle à jouer, notamment la publicité. Il faut intervenir à tous les niveaux. Il faut que le consommateur sache réellement les risques qu'il prend quand il s'alimente avec de telles pâtes à tartiner.

*L'incident est clos.*