

Déclaration de principe et actions recommandées en vue de réduire l'apport en graisses et les taux d'infarctus du myocarde dans la Région de la Méditerranée orientale

Objectifs de la déclaration de principe

- 1) Éliminer l'ensemble des graisses trans produites industriellement de la chaîne alimentaire ;
- 2) Réduire sensiblement la teneur en graisses saturées de l'alimentation.

Justification

Les acides gras trans provenant du raffinage industriel sont toxiques pour le cœur et peuvent augmenter le risque de diabète : il est nécessaire de les éliminer. Les acides gras saturés, et le tabagisme, sont les principaux facteurs de risque de cardiopathie et d'accident vasculaire cérébral. L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) recommande aux populations de ne pas dépasser un apport énergétique de 10 % provenant des acides gras saturés, et de 1 % provenant des graisses trans d'origine naturelle. De plus, l'OMS note que l'apport en graisses totales devrait se situer entre 10 et 35 % de l'apport énergétique total. Il ressort des données qu'il existe un lien entre l'apport en graisses et la probabilité accrue de prise de poids et d'obésité, et ainsi de développement d'un diabète. Les régimes alimentaires traditionnels du Moyen-Orient ont une teneur en graisses très faible. Il y a eu une augmentation de la teneur en graisses et par conséquent de la prévalence de l'obésité et du diabète, entraînant ainsi une épidémie bien plus grave que dans toute autre région du monde.

Une synthèse des politiques nationales a conclu que la manière la plus efficace de garantir une diminution significative des apports en graisses trans est d'interdire légalement la vente de produits alimentaires contenant des graisses trans produites industriellement. Dans la pratique, une législation hautement efficace (telle que celles de l'Autriche, du Danemark, de l'Islande et de la Suisse) prévoit une limite de 2 grammes/100 grammes d'huiles ou de graisses.¹ L'approche de la réduction volontaire adoptée par quelques pays exige un système de surveillance solide et viable, qui ne s'est pas avéré aussi efficace. Il est évident qu'il existe dans les pays de la Région des entreprises locales de raffinage des huiles auxquelles on pourrait faire rapidement appel pour éliminer la production d'acides gras trans, par exemple pour la production locale de ghee ou de margarine. Si une interdiction de vente est instaurée, l'importation des produits non conformes peut également être interdite sans constituer de violation des accords commerciaux internationaux. Ceci est important dans une Région où les denrées alimentaires importées représentent souvent une grande proportion de l'approvisionnement alimentaire national. Il importe également de conseiller aux producteurs et commerçants d'huile d'augmenter la teneur

¹ Downs SM, Thow AM, Leeder SR. Efficacité des politiques de réduction des acides gras trans alimentaires : une revue systématique des données probantes. *Bulletin de l'Organisation mondiale de la Santé*, 2013, 91: 262–9H.



en acides gras polyinsaturés et de ne pas réhausser la teneur en acides gras saturés dans le cadre du processus d'élimination des acides gras trans. Une expérience de ce type a été conduite à Singapour.

La réduction de l'apport alimentaire en acides gras saturés a réussi de façon remarquable à faire baisser de 85 % le nombre de décès dus aux cardiopathies coronariennes et aux accidents vasculaires cérébraux en Finlande. Réduire les graisses saturées exige une bonne compréhension de la chaîne alimentaire dans un pays. Par exemple, en Finlande, 19 initiatives gouvernementales ont impliqué l'ensemble des secteurs de la chaîne alimentaire, à savoir de la production locale à l'achat de denrées alimentaires par le Gouvernement et aux politiques d'importation. Le pays n'a donc pas eu recours uniquement à l'éducation sanitaire.

Les pays de la Méditerranée orientale ont une occasion majeure de réduire l'apport en acides gras saturés en mettant en œuvre des politiques visant à décourager l'utilisation de produits contenant de l'huile de palme ou de noix de coco, et à encourager la vente et la consommation de produits utilisant d'autres huiles végétales contenant une quantité moindre d'acides gras saturés et davantage d'acides gras insaturés. Les prix actuels du commerce international sont plus faibles pour l'huile de palme ; des ajustements financiers seraient donc nécessaires. La politique actuelle de subvention de l'huile devrait faire l'objet d'une révision afin d'encourager la vente d'huiles contenant moins d'acides gras saturés.

Si le lait de vache et ses produits sont largement utilisés dans un pays, les politiques visant à instaurer l'utilisation systématique du lait demi-écrémé ou à faible teneur en gras (teneur en gras se situant entre 1 et 1,8 %) sont des mesures hautement efficaces pour réduire les apports nationaux en acides gras saturés. Les éleveurs devraient être encouragés à utiliser des aliments pour animaux contenant davantage de graisses insaturées (par exemple l'huile de canola) ce qui se refléterait ensuite dans la teneur en graisses des viandes telles que le poulet. Parmi les mesures visant à encourager de tels changements figurent les politiques de tarification, la mise en place de normes de qualité alimentaire afin d'orienter les achats des institutions publiques et enfin l'étiquetage (y compris les étiquettes apposées sur les emballages, des systèmes de code couleurs et des symboles pour des choix sains). Les politiques d'achat des gouvernements devraient progressivement passer à l'achat de produits uniquement et exclusivement sains, faibles en gras, en acides gras saturés, en sel, et en sucre, et également à la formation de l'ensemble des restaurateurs et producteurs d'aliments.

Actions recommandées en vue de réduire les graisses trans

Phase 1: janvier 2014

- 1) Mettre en place un groupe spécial national chargé de la réduction des graisses, représentant les parties prenantes et partenaires clés
- 2) Adopter une législation interdisant la vente, et par conséquent la production locale et l'importation de produits contenant des acides gras trans produits artificiellement (dans les huiles et les graisses uniquement ou dans certains aliments transformés) dans les magasins et établissements de restauration. La législation devra instaurer la teneur maximum totale en acides gras trans dans les produits (2 grammes/100 grammes d'huiles au maximum).
- 3) Identifier les aliments transformés qui sont riches en acides gras trans artificiels et déterminer la consommation moyenne de ces aliments par la population.
- 4) Recommander que les graisses de remplacement n'augmentent pas la teneur en graisses saturées et en graisses totales des aliments ; des mécanismes devront être mis en place en vue de surveiller le respect de ces recommandations.

Phase 2 : juin 2014

- 1) Exiger des importateurs d'aliments que tous les aliments importés soient certifiés sans acides gras trans produits artificiellement.
- 2) Surveiller la conformité aux normes alimentaires nationales et mettre en place des mesures pour les cas de non-conformité à ces normes ; par exemple, envisager des sanctions pour ceux qui ne respecteraient les normes. La certification de la conformité à la législation en matière d'acides gras trans pour l'achat de denrées alimentaires dans les établissements gouvernementaux aura un impact positif très important.

Phase 3 : janvier 2015

- 1) Fournir des informations suffisantes aux consommateurs sur l'importance de l'élimination des acides gras trans de l'alimentation et des mesures prises en appui à ces objectifs ; et encourager les organisations de la société civile à soutenir les mesures prises.
- 2) Offrir des incitations sous forme de soutien public à la reformulation des produits et à l'information du public concernant les aliments conformes ou non-conformes aux normes.

Actions recommandées en vue de réduire les graisses saturées

Phase 1 : janvier 2014

- 1) Élaborer des normes nationales visant à limiter l'utilisation de l'huile de palme et de l'huile de noix de coco dans l'industrie alimentaire.
- 2) Élaborer des normes nationales visant à garantir une teneur plus faible en acides gras saturés dans les produits laitiers.
- 3) Exiger que les établissements gouvernementaux ne servent que du lait demi-écrémé (1,0 % – 1,8 % de gras) et veiller à ce que ce lait soit vendu aux consommateurs à un prix inférieur à celui du lait entier.
- 4) Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peut aider les producteurs laitiers locaux à développer des installations d'écémage du lait.
- 5) Négocier et examiner les normes relatives au bétail en vue de réduire la teneur en acides gras saturés des viandes par le biais de modifications dans les aliments destinés aux animaux et les systèmes d'élevage.²
- 6) Négocier et passer en revue les normes en matière d'huiles végétales et de ghee afin que la teneur totale en acides gras saturés soit inférieure à 10 %.

Phase 2 : juin 2014

- 1) Veiller à ce que l'ensemble des denrées alimentaires achetées par les établissements gouvernementaux soient conformes aux nouvelles normes relatives à la teneur en acides gras saturés qui doit être inférieure à 10 % de l'apport énergétique total.
- 2) Étudier les mesures susceptibles de favoriser les importations de graisses, d'huiles et d'aliments transformés contenant moins d'acides gras saturés par rapport aux importations d'aliments contenant une teneur en acides gras saturés plus élevée.

² Les négociations doivent se tenir avec le secteur de l'élevage, le secteur privé, le ministère du Commerce et le ministère de l'Agriculture.

- 3) Reconsidérer les politiques visant à soutenir la production de graisses et d'huiles afin de faire en sorte que les variétés dont la teneur en acides gras saturés est plus faible soient plus viables au plan économique.
- 4) Reconsidérer les politiques d'appui social (par exemple les subventions aux achats de denrées alimentaires) afin de préconiser les huiles et graisses faibles en acides gras saturés.

Phase 3 : janvier 2015

- 1) Envisager la création d'un système de taxation différentielle afin que le prix à la consommation des produits à teneur réduite en acides gras saturés soit plus faible que celui des mêmes produits dont la teneur en acides gras saturés est plus élevée.
- 2) Établir des systèmes d'étiquetage obligatoire de la teneur en acides gras saturés que la majorité des consommateurs puisse comprendre (par exemple un système de code couleurs) et/ou envisager la création d'un label « faible en acides gras saturés ».
- 3) Bien informer les consommateurs sur l'importance de la diminution des acides gras saturés dans l'alimentation et sur les mesures prises en appui à ces objectifs, et encourager les organisations de la société civile à soutenir les mesures prises.
- 4) Élaborer ou renforcer les politiques visant à encourager le remplacement de l'huile de palme et l'huile de noix de coco, dont les teneurs en acides gras saturés sont élevées, par de meilleures huiles, par exemple l'huile de maïs, de soja, d'olive et de tournesol, en menant les actions suivantes :
 - a) remplacer les huiles de palme/noix de coco par des huiles plus adéquates dans l'ensemble des initiatives d'incitation du gouvernement ;
 - b) limiter fortement les importations d'huile de palme en modifiant les politiques/droits d'importation pour des raisons sanitaires, sur la base d'analyses financières nationales des meilleures options.