Alimentation. Le lobby du sel n’en manque pas

En 2008, une affaire fait beaucoup parler d’elle : celle du procès en diffamation d’un chercheur à l’INSERM, Pierre Menneton. L’homme accuse le lobby du sel de pratiquer la désinformation face aux dangers d’une surconsommation de sel par les êtres humains. Le comité des salines de France attaque Menneton pour diffamation et perd son procès Voici un lien vers l’article mis en cause et paru dans le magazine TOC pour vous faire votre opinion. Pierre Mennetonestime depuis longtempsque le sel est un tueur caché avec 100 personnes qui meurent chaque jour en France en raison d’une surconsommation de sel

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x4qo7c_sel-cach%E9-dans-les-aliments-des-mor_news[/dailymotion]

Via l’alimentation, les sodas, les plats cuisinés, dans le pain, les fromages et la charcuterie notamment, nous consommons deux fois de plus de sel que nous n’avons physiologiquement besoin (rappelons que le sel est un élément essentiel à notre bonne santé à hauteur de l’équivalent de 2 à 3 grammes par jour). On lira avec intérêt ce documentde l’association Sciences Citoyennes sur les pratiques du lobby du sel depuis trente ans.

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x8608z_l-excès-de-sel-pierre-meneton_news[/dailymotion]

Pour se défendre de ces accusations, les entreprises du sel ont donc tenté ce procès, perdu. Elles se rassemblent également dans le comité des salines des Francechargé de porter la bonne parole auprès des médecins ainsi que des autorités politiques. Elles publient ainsi un magazine intitulé *Sel et nutrition* consultable sur internet Enfin, elles appuient des associations professionnelles comme EU Salt, qui regroupe les professionnels du sel de l’Union européenne, ou bien encore le Salt Institute.Dans un article consacré à la question, Le Point revenait sur les comités d’experts britanniques sous un intertitre révélateur « Opération de déstabilisation »: *« Le comité d'experts a fait l'objet de multiples opérations de déstabilisation, dont des attaques virulentes dans la presse visant à le faire passer pour un groupe d'activistes, orchestrées par deux professeurs en cardiologie, l'un agissant pour le compte de la Fédération de l'alimentation et des boissons, tandis que l'autre était le consultant médical d'un mastodonte de l'agroalimentaire, United Biscuits. Histoire, sans doute, de bien faire passer le message, cette firme est allée jusqu'à supprimer ses dons au Parti conservateur alors au pouvoir. Après trois ans d'existence, le groupe d'experts a d'ailleurs été dissous une première fois en 1994. « Parallèlement, les industriels ont essayé de discréditer des évidences scientifiques et répandu l'idée qu'une réduction de la consommation en sel pouvait s'avérer dangereuse pour la santé... », raconte le professeur MacGregor ».*

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x4hfr0_trop-de-sel-nuit-%E0-la-sant%E9[/dailymotion]

Les professionnels du sel défendent leurs intérêts. Tout comme les industries agroalimentaires. Le sel dispose de plusieurs avantages pour l’industrie agroalimentaire :

- Il cache la fadeur de certains aliments

- Il augmente le poids en eau (c’est « l’effet cellulite » des aliments)

- Il entraîne un mouvement de soif, intéressant pour vendre plus de boissons (d’où son intérêt dans la composition des sodas)

Le plan national nutrition santé II incitait ainsi les professionnels à signer une chartede bonnes pratiques, privilégiant le conseil à la sanction. De son côté, l’AFSSApréconise une baisse de 20% en cinq ans de la consommation de sel. « Cette

réduction passe par :

• Une campagne de sensibilisation de la population sur cette question
• Une meilleure information des consommateurs sur la teneur en sel des aliments via un étiquetage des produits alimentaires
• Une recommandation aux professionnels de réduire la quantité de sel contenue dans les aliments manufacturésé, rappelle l’Afssa sur son site internet. Alors, qu’en-est-il ?

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x4hffw_seul-face-au-lobby-du-sel[/dailymotion]

Sur le site de l’institut français de la nutrition, qui est l’organisme chargé par l’industrie agroalimentaire de diffuser « son apport au débat », on peut consulter un document intitulé : « 200 aliments en question ». On y a parle peu du sel. Et quand c’est le cas on peut lire ceci : « Les palourdes, les moules, comme les huîtres contiennent moins d'un gramme de sel aux 100 g, ce qui représente un apport raisonnable dans une alimentation quotidienne qui ne devrait pas dépasser 8 à 10 g par jour ». Là où l’OMS recommande 5 grammes par jour maximum (soit cinq Efferalgan par exemple dont chaque comprimé contient un gramme de sel environ).

Ainsi, dans le cadre d’une charte signée par le ministère de la santé, Hertaa annoncé diminuer la teneur en sel de ses produits de 6% en moyenne, Maggide 22% dans les plats cuisinés, Davigelannonce de 5 à 60%. On a du mal à croire que ces diminutions ne sont pas en lien avec les différentes études menées sur le sel. Il reste à mesurer leur impact dans le temps ainsi que la réalité de la baisse de consommation de sel ainsi que la prise de conscience dans la population de ses dangers.

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x5di3r_nutrition-mensonges-du-marketing-3_news[/dailymotion]