

PARLEMENT EUROPÉEN

2004



2009

DIRECTION GÉNÉRALE DES POLITIQUES INTERNES

Commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire

COMMUNICATION AUX MEMBRES

Question orale no. 13/6/2007 déposée par M^{me} Avril Doyle et M. John Bowis

Conformément à l'article 187 du règlement, veuillez trouver ci-après une question orale posée à la Commission

Objet: Acides gras 'trans'

La Commission convient-elle du fait qu'il est urgent d'aborder la question de l'absence actuelle de toute réglementation au niveau européen en matière de protection des citoyens contre les risques sanitaires considérables liés aux acides gras 'trans' (huiles partiellement hydrogénées) ?

Comment la Commission entend-elle développer une approche communautaire sur ce problème des acides gras 'trans' ?

De nombreuses études démontrent que les acides gras 'trans' sont sans comparaison le type de graisses le plus nocif, plus dangereux encore que les acides gras saturés. Les acides gras 'trans' provoquent une baisse notable et sérieuse du taux de cholestérol HDL (le 'bon' cholestérol) tout en augmentant de la même manière celui du cholestérol LDL (le 'mauvais' cholestérol), ce qui entraîne toute une série de problèmes circulatoires et cardiovasculaires.

Les acides gras 'trans' sont naturellement présents en petites quantités dans certains aliments tels que les produits laitiers, le chou ou les petits pois. Ils sont également produits par hydrogénation partielle des huiles végétales.

C'est ce procédé qui fait l'objet de toutes les inquiétudes. L'hydrogénation partielle est un procédé industriel utilisé pour solidifier les huiles, augmenter la durée de préservation des huiles de cuisson, donner certaines textures aux produits transformés et pour assurer une durée de conservation plus longue aux pâtisseries et autres produits de boulangerie.

Le fait est que la teneur en acides gras 'trans' obtenus industriellement des biscuits, barres de

céréales, tartes, gâteaux, pâtisseries, produits de la restauration rapide, etc., peut être assez facilement réduite voire éliminée.

Certains fabricants et chaînes de restauration rapide ont d'ores et déjà pris des mesures pour limiter la teneur en acides gras 'trans' de leurs produits.

Des réglementations qui interdisent ou limitent fortement l'utilisation des acides gras 'trans' sont en vigueur au Danemark, en France et au Canada. Aux États-Unis, la teneur en acides gras 'trans' des aliments doit être indiquée sur toutes les étiquettes. L'Union européenne doit adopter la même approche pour obtenir l'abolition générale des acides gras 'trans' dans l'ensemble des États membres. Pour l'heure, il n'existe pas de réglementation communautaire spécifique pour régir ces acides gras.

24 avril 2007