Ces composés nocifs devraient pouvoir être éliminés à l'horizon 2023

14 mai 2018 - L'Organisation mondiale de la Santé publie aujourd'hui un guide, intitulé REPLACE, qui présente, étape par étape, les mesures à prendre pour éliminer de l'alimentation les acides gras trans produits industriellement, partout dans le monde.

L'élimination des acides gras trans est essentielle pour protéger la santé et sauver des vies: l'OMS estime que, chaque année, les apports en acides gras trans entraînent plus de 500 000 décès par maladie cardiovasculaire.

Les acides gras trans produits industriellement se retrouvent dans les graisses végétales durcies, comme la margarine et le beurre clarifié, et sont souvent présents dans les produits de grignotage, les aliments cuits au four, et les aliments frits. Les fabricants les utilisent fréquemment car ils ont une durée de conservation plus longue que les autres graisses. Mais d'autre produits plus sains pourraient être utilisés sans affecter le goût ni le coût des aliments.

«L'OMS appelle les gouvernements à utiliser l'ensemble de mesures **REPLACE** pour éliminer de l'alimentation les acides gras trans produits industriellement, partout dans le monde» a déclaré le Directeur général de l'OMS, le Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus. «La mise en œuvre des six mesures stratégiques de l'approche
REPLACE
contribuera à l'élimination des acides gras trans et marquera une grande victoire dans la lutte contre les maladies cardiovasculaires.»

L'approche **REPLACE** comporte 6 mesures stratégiques pour éliminer rapidement, complètement et durablement de l'alimentation mondiale les acides gras trans produits industriellement:

REview: examiner les sources alimentaires d'acides gras trans et les changements de politiques nécessaires.

Promote: promouvoir le remplacement des acides gras trans produits industriellement par des huiles et des graisses plus saines.

Legislate: adopter des lois, ou prendre des mesures réglementaires, pour éliminer les acides gras trans produits industriellement.

Assess: évaluer et suivre la teneur en acides gras trans dans l'alimentation et l'évolution de la consommation d'acides gras trans dans la population.

Create awareness: sensibiliser les décideurs politiques, les producteurs, les fournisseurs et le grand public aux conséquences sanitaires des acides gras trans.

Enforce: veiller à la bonne application des politiques et des réglementations.

Plusieurs pays à haut revenu ont presque éliminé les acides gras trans produits industriellement en fixant par la loi des teneurs limites pour les aliments emballés. Certains gouvernements appliquent une interdiction nationale des huiles partiellement hydrogénées, la principale source d'acides gras trans produits industriellement.

Au Danemark, le premier pays à avoir imposé des restrictions sur les acides gras trans produits industriellement, la teneur en acides gras trans des produits alimentaires a fortement baissé et les décès par maladie cardiovasculaire ont baissé plus rapidement que dans les pays comparables de l'OCDE.

«La ville de New York a éliminé les acides gras trans produits industriellement il y a une dizaine d'années, suivant l'exemple du Danemark» a expliqué le Dr Tom Frieden, Président-Directeur général de Resolve to Save Lives, une initiative de Vital Strategies. «Les acides gras trans sont un produit chimique toxique inutile et meurtrier. Il n'y a aucune raison pour que les habitants de la planète continuent d'y être exposés.»

Une action doit être engagée dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, où l'utilisation des acides gras trans produits industriellement est souvent moins strictement contrôlée, afin de garantir que les bénéfices se font sentir de façon équitable partout dans le monde.

Michael R. Bloomberg, Ambassadeur mondial de l'OMS pour les maladies non transmissibles, maire de la ville de New York pendant trois mandats et fondateur de Bloomberg Philanthropies, a déclaré: «L'interdiction des acides gras trans dans la ville de New York a contribué à réduire le nombre d'infarctus du myocarde sans modifier ni le goût, ni le prix des aliments, et leur élimination à l'échelle de la planète pourrait sauver des millions de vies. Au cours de la dernière décennie, l'approche globale de la lutte antitabac nous a permis d'accomplir à l'échelle planétaire plus de progrès qu'espéré. L'adoption d'une approche semblable pour les acides gras trans nous aiderait à faire des avancées comparables face aux maladies cardiovasculaires, une autre grande cause de mortalité évitable au niveau mondial.»

L'élimination dans l'alimentation, au niveau mondial, des acides gras trans produits industriellement, fait partie des cibles prioritaires du plan stratégique de l'OMS, le treizième programme général de travail (treizième PGT), qui orientera l'action de l'Organisation dans la période 2019-2023. Le treizième PGT est à l'ordre du jour de la Soixante-et-Onzième Assemblée mondiale de la Santé qui se tiendra à Genève du 21 au 26 mai 2018. Dans le cadre des objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies, la communauté internationale s'est engagée à réduire d'un tiers, d'ici à 2030, la mortalité prématurée due aux maladies non transmissibles. L'élimination mondiale des acides gras trans produits industriellement pourrait contribuer à la réalisation de cet objectif.

«Pourquoi donc nos enfants devraient-ils consommer un ingrédient aussi nocif?» s'interroge le DrTedros. «Le monde s'engage à présent dans la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, qui lui servira de moteur pour améliorer l'accès à des aliments et une nutrition sains. L'OMS s'appuie également sur cette initiative historique pour collaborer avec les gouvernements, l'industrie alimentaire, le monde universitaire et la société civile afin de bâtir des systèmes alimentaires plus sains pour les générations futures, y compris en éliminant les acides gras trans produits industriellement.»

http://www.who.int/fr/news-room/detail/14-05-2018-who-plan-to-eliminate-industrially-produced-trans-fatty-acids-from-global-food-supply