

La communication nutritionnelle en vue des réductions du sel : retour sur 25 ans d'efforts. Avec quels résultats ?

Clémentine Hugol-Gential
Professeure des Universités en SIC
Laboratoire CIMEOS EA 4177
Université de Bourgogne

Avec la participation de :
Estera Badau, Maîtresse de Conférences en SIC
Léa Gruyer, Doctorante en SIC



Comment réduire le sel dans notre alimentation ?
18 octobre 2022
Académie de l'agriculture

La mise à l'agenda de la question du sel



Rapport de l'OMS en 1978 et 1983 à l'occasion de travaux d'experts sur la prévention et le traitement de l'hypertension artérielle

La question du sel au travers le Monde :



1950 Japon

Fin des années 1960 Belgique



Années 70-80 : Etats-Unis et Finlande

Années 90 : Angleterre



En France **Pierre Meneton** aura eu un rôle de lanceur d'alerte En effet suite à son travail (1998 – publication dans la revue *La Recherche*), plusieurs commissions ont été mises en place au sein de l'**ANSES**, suivies par des **recommandations**, ainsi que la prise en compte de la question du **sel dans le PNNS**.

Source : Marc-Olivier Déplaude, Didier Torny. Une cause trop singulière. Réduire les apports en sel de la population. 2009.

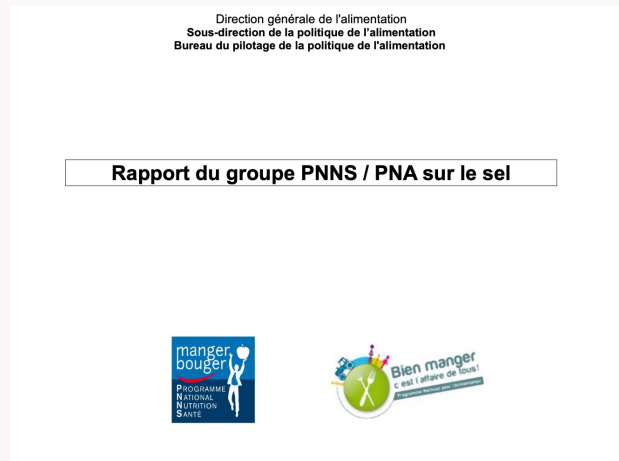
Le sel – un problème public



Rapport ANSES 2002



Forum et rapport OMS
2006



Rapport PNNS / PNA 2013

Constitution de la question du sel comme **problème public** avec 1. la publicisation d'une situation problématique, 2. des phases d'alerte, 3. de reconnaissance et 4. de mise en place des politiques des solutions

Le sel – analyse des discours en circulation

01

Acteurs
socio-sanitaires

03

Acteurs
agroalimentaires

02

Presse

04

Influenceurs

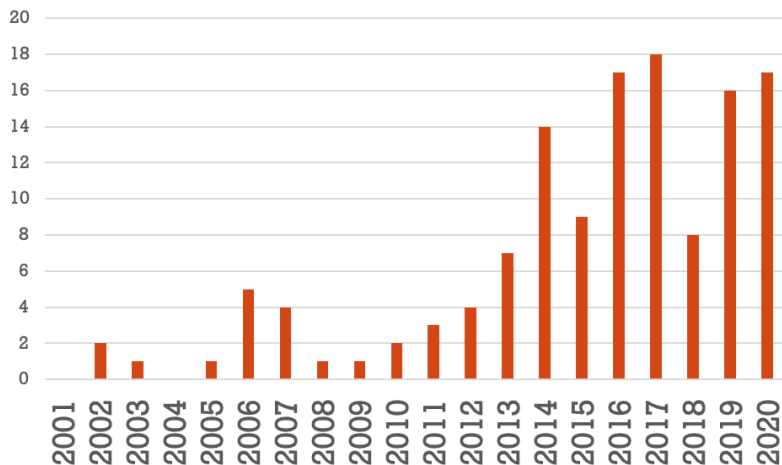
01

Acteurs socio-sanitaires



5 acteurs socio-sanitaires

Publications total par année



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DES SOLIDARITÉS
ET DE LA SANTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



anses
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



5 acteurs socio-sanitaires

OMS



Ministère de l'Agriculture



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère de la Santé



MINISTÈRE
DES SOLIDARITÉS
ET DE LA SANTÉ

*Liberté
Égalité
Fraternité*

anses



Santé publique France



Les Ministères et les politiques alimentaires

Ministère de la Santé



2001

Ministère de l'Agriculture



2010



2019

Ministère de l'Agriculture

- **Signature d'accords collectifs** avec secteurs (ex: boulangerie artisanale en 2014, charcuterie en 2015), dès 2012 pour la **réduction de sel dans les préparations**
- **#EGalim 2017 = adapter les repères nutritionnels** en fonction de l'évolution des modes de consommation, plus d'informations et l'égalité d'accès aux produits à faible teneur en sel dans l'outre-mer
- **2020 Signature engagement volontaire des acteurs de l'audiovisuel** sous l'égide du Conseil Supérieur de l'Audiovisuel, en rajoutant (en plus du PNNS) la fixation d'**objectifs de réduction de sucre, sel et gras et d'augmentation de fibres**

- 
- L'encouragement à la présence des repères nutritionnels, notamment du Nutri-Score dans les messages des annonceurs et à leur prise en compte dans le parrainage d'émissions ;
 - Le renforcement des obligations de programmes relatifs à une alimentation saine et durable, en volume et en qualité d'exposition ;
 - L'élargissement du périmètre de la charte aux acteurs radiophoniques, à la publicité extérieure et aux acteurs numériques ;
 - L'élaboration d'un dispositif d'évaluation de la pertinence et de l'effectivité des engagements pris.

Ministère de la Santé

- Depuis 2013, **signature de chartes d'engagement volontaire** avec des entreprises/marques, pour l'**amélioration de la qualité nutritionnelle** afin de contribuer à l'atteinte des objectifs du Programme National Nutrition Santé, dont la diminution du sel
- Création de **groupes de concertation** sur l'information nutritionnelle en 2015
- Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition 2019, exige un **engagement ferme de réduction des quantités de sel**, en particulier dans le pain, de sucre et de gras dans les aliments dès 2020



Du côté des acteurs du secteur



03 mars 2022 Communiqué de presse

Réduction du sel dans notre alimentation : vers une diminution du sel dans le pain grâce aux acteurs de la filière de la boulangerie

SIA2022 santé alimentation

Agriculture.gouv.fr



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Soit 24 ans après les premières
alertes et 12 ans après les
premiers accords**

À l'occasion du Salon international de l'agriculture le 3 mars 2022, Bruno Ferreira, Directeur général de l'alimentation, et Grégory Emery, Directeur général adjoint de la Santé, ont signé un accord collectif volontaire avec l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie, dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition 2019-2023 (PNAN). L'objectif : réduire d'environ 10% des teneurs en sel dans le pain en moins de 4 ans.

Communication à destination de la population



2001 – Lancement du PNNS
Messages injonctifs



2019 – Nouvelle campagne de SPF
Augmenter – Allers vers – Réduire

Evolution vers des messages qui engagent et accompagnent pour autant question de la responsabilisation individuelle (vs formulation des produits)

02

Presse Enjeu de médiatisation



Le Monde : 4 phases de médiatisation

2001-2020 : 180 articles retenus et analysés

- 2004 : de l'obésité aux risques liées à la consommation de sel
- 2008 : l'étiquetage, les industriels, les alertes et Bruxelles
- 2010 – 2012 : les agroalimentaires, l'obésité, le cancer, et les maladies cardio-vasculaires
- 2019 : le sel comme thématique fourre-tout



Le Monde
Le Monde

Économie, mardi 15 octobre 2019 899 mots, p. ECO16

Economie & Entreprise Actu

Le Nutri-Score secoue l'industrie agroalimentaire

Le succès des applications qui scannent nos assiettes contraint le secteur à évoluer

Laurence Girard

Quel est le contenu de mon assiette ? Est-ce bon pour ma santé ? Ces questions reviennent comme un leitmotiv dans le quotidien des Français. Au point que 13 millions de nos concitoyens ont déjà téléchargé l'application Yuka, prêts à brandir leur smartphone dans les rayons des magasins pour scanner le code-barres d'un produit et décider si oui ou non, en fonction de sa note, il aura le droit de se glisser dans le panier de courses.

« Yuka est une révolution », n'hésite pas à déclarer Augustin Paluel-Marmont, cofondateur de la marque Michel et Augustin. Les notes qui donnent des sueurs froides aux entreprises agroalimentaires sont concoctées dans les cuisines de l'application à la carotte. Avec une base forte, le Nutri-Score. « Il représente 60 % de la notation », explique Julie Chapon, qui a fondé la start-up avec les frères Benoît et François Martin, en 2017.

Adopté en France par arrêté ministériel, le 31 octobre 2017, pour un usage facultatif, ce système d'étiquetage nutritionnel gagne du terrain. À l'aide d'une échelle de couleurs (du vert au rouge) et de lettres allant de A à E, il offre une manière simple pour le consommateur de comparer et de choisir biscuits, plats préparés ou confiseries... en fonction de leur teneur en gras, en sucre et en **sel**.



Une médiatisation en demi teinte

- émergence progressive de la question de la consommation du sel dans l'espace médiatique.
- association à différents problèmes reliant l'alimentation et la santé

La consommation alimentaire du sel et ses liens avec la santé se caractérise par une médiatisation épisodique, **ne constituant pas en soi un problème public de santé, mais un problème mis en abîme et relié à d'autres problèmes**

Publication d'un article : Badau, E. Mancebo, M. Hugol-Gential, C. (accepté). Sel et santé dans le quotidien Le Monde : enjeux de publicisation et de médiatisation. Le temps des médias.

03

Acteurs Agroalimentaires



CORPUS ET RESULTATS

Les marques étudiées :

- La Baleine
- Fleury Michon
- Knacki (Herta)
- Knorr
- Blédina
- Bonduelle
- Maggi
- Nestlé Baby

5 classes thématiques identifiées :

Classe 1 : Réduction de la teneur en sel

Classe 2 : Reprise des discours d'acteurs sanitaires

Classe 3 : Améliorer sa nutrition

Classe 4 : Alternatives et mises en pratiques

Classe 5 : Conservateur



52 packagings analysés

Mention du sel = 52

Type de produits : jambons, poulets, dindes, lardons, saucisses, bouillons, plats pour enfants

Discours

- -25% de sel : 41 (jambons, poulets, dindes, lardons, saucisses, bouillons)
- Sans sel : 2 (bouillons)
- 3x mois de sodium / -50% de sodium : 2 (mentionné par la Baleine producteur de sel)
- Faible teneur en sel / sans sel ajouté : 7 (plats pour enfants)



- **Mention production française = 38**
- **Mention : santé (autre que la mention du sel) = 19**
- **Mention engagement/responsabilité/traçabilité = 15**



Un bon élève – Fleury Michon

Fleury Michon est le premier acteur agroalimentaire français s'étant engagé dans une démarche volontaire de réduction du sel et ce, dès 2002.

En 2002, la marque adopte une approche volontaire de réduction de « la teneur en sel » pour la charcuterie étendue à tous les produits

Perspective informationnelle et engageante avec un double engagement : envers ses consommateurs, engagé les consommateurs dans le changement

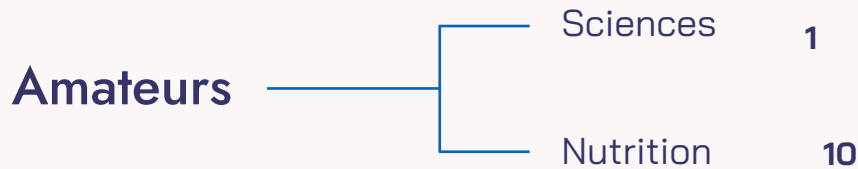
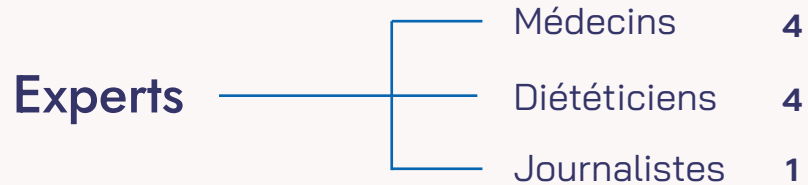
Publication d'un chapitre d'ouvrage : Hugol-Gential, C. et Badau, E. (2021). Réduire sa consommation de sel, une perspective engageante. Le cas Fleury Michon.



04 Influenceurs



TYPES D'INFLUENCEURS



N = 20



Les points de convergence dans la structure :

- Rôle du sel dans l'organisme
- Risques liés aux excès et/ou aux carences en sel
- Rappel des recommandations OMS et ANSES
- Mention des produits riches en sel
- Solution pour réduire le sel

LES APPROCHES

Trois leviers :

1. Santé
2. Apparence physique
3. Performance sportive

Quatre comportements recommandés :

1. Appel à modération
2. Réduction
3. Contrôle alimentaire (+ ou moins accru)
4. Vigilance des produits



POSITIONNEMENT

Le positionnement vis-à-vis des recommandations de l'OMS et de l'ANSES, demeure le point de convergence et de divergence des discours :

- Adhésion : risque sur la santé, effets sur le corps
- Critique : diabolisation du sel, recommandation difficile à tenir
- Hostile : remise en question des campagnes de santé publique



Conclusion



- Prise en compte du sel **tardivement comme problème public**
- Le sel que cela soit dans le cas des pouvoirs publics ou dans l'espace médiatique est **rarement traité seul** mais en lien avec d'autres questions de comportements et de santé. **Manque d'éléments concrets**
- On note l'importance d'un cadre ministériel et législatif pour **inciter les acteurs agroalimentaires** à prendre des initiatives fortes de réduction
- **Nombreux discours en co-présence** dans la sphère publique et médiatique avec l'émergence de contradictions



Merci pour votre attention !

Clémentine Hugol-Gential
Professeure des Universités en SIC
Laboratoire CIMEOS EA 4177
Université de Bourgogne

Avec la participation de :
Ester Badau, Maîtresse de Conférences en SIC
Léa Gruyer, Doctorante en SIC



Comment réduire le sel dans notre alimentation ?
18 octobre 2022
Académie de l'agriculture