

Prise de position sur le sucre

- La préférence des êtres humains pour le sucré est innée. Une consommation excessive de sucre favorise néanmoins le développement de maladies.
- Les membres de la fial s'engagent activement pour une réduction de la teneur en sucre de différents groupes de produits. La réduction du sucre dans les denrées alimentaires pose néanmoins des défis technologiques et influe sur la durée de conservation et la sécurité des produits. Malgré cela, des objectifs de réduction ont été atteints, et de nombreux nouveaux produits sans sucre ajouté sont lancés.
- Les mesures facultatives doivent prévaloir sur les mesures réglementaires. Les mesures de réduction doivent être mises en œuvre par petites étapes et sur la base d'évidences scientifiques afin qu'elles soient acceptées sensoriellement par les clientes et clients. De plus, une réduction de la consommation de sucre doit être visée dans le cadre d'une alimentation équilibrée et d'un style de vie sain.

Rappel des faits

La plupart d'entre nous aiment manger des choses sucrées. Ce n'est d'ailleurs pas étonnant, puisque la nature prévoit que nous nous nourrissions de lait maternel sucré pendant les premiers mois de notre vie. La préférence pour le sucré nous est donc innée. Un regard vers le passé explique aussi d'où provient cette préférence : le goût sucré était synonyme d'énergie rapidement disponible et signalisait que les denrées alimentaires inconnues n'étaient pas toxiques.

Une consommation excessive de sucre favorise néanmoins le surpoids ainsi que le développement de maladies non transmissibles comme le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires.ⁱ L'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) recommandent par conséquent de restreindre la consommation de « sucres libres »ⁱⁱ.

Si l'EFSA estime qu'il n'existe pas de limite supérieure pour une consommation sûre de sucres « libres »ⁱⁱⁱ, l'OMS recommande une limite maximale de 10% de l'apport d'énergie^{iv}. En se basant sur un besoin quotidien moyen de 2000 kilocalories, la quantité maximale de sucres libres s'élève donc à 50 grammes. Selon les sources, la consommation moyenne de sucres libres de la population suisse oscille entre 65 et 100 grammes^v. L'Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) recommande de réduire progressivement la quantité de sucre et d'autres édulcorants (p. ex. miel) afin de s'habituer à un goût moins sucré.

Efforts de la fial

La fial est consciente de la problématique d'une consommation excessive de sucre. Elle assume ses responsabilités en sensibilisant les associations et entreprises qui lui sont affiliées à la thématique du sucre et en les soutenant autant que possible dans ce domaine. Des entreprises membres de la fial s'efforcent déjà de réduire le sucre dans divers groupes de produits depuis 2010 dans le cadre de promesses d'actionsanté.

En 2015, des entreprises membres de la fial se sont engagées à réduire la teneur en sucre de divers groupes de produits dans le cadre de la [Déclaration de Milan](#). La teneur en sucre des céréales et des yoghourts est ainsi réduite progressivement depuis 2016, et des promesses

de réduction supplémentaires ont été faites au début de l'année 2023 pour le séré, les boissons lactées et les boissons rafraîchissantes. La réduction intervient progressivement et est contrôlée par l'OSAV. Les objectifs de réduction fixés jusqu'à présent ont été atteints par l'industrie, et beaucoup de nouveaux produits sans aucun sucre ajouté ont été mis sur le marché ces dernières années. De plus, les nouveaux produits possèdent souvent une teneur en sucre nettement inférieure à la moyenne comme le montre une enquête de l'OSAV de 2021.^{vi}

Défis de la réduction de la teneur en sucre

Le sucre ne sert pas seulement à adoucir les denrées alimentaires, mais il a aussi des fonctions technologiques et il peut influencer fortement sur les caractéristiques et la texture des aliments. La teneur en sucre ne peut par conséquent généralement pas être réduite sans adaptation des autres ingrédients et du processus de fabrication, ce qui pose des défis.

Le sucre influe aussi sur la durée de conservation des denrées alimentaires puisqu'il restreint le développement des bactéries, des moisissures et des levures. Pour des raisons de sécurité, le sucre ne peut donc pas être réduit à volonté dans tous les produits.

Position de la fial

- La **réduction de sucre** doit être faite **en petites étapes** afin qu'elle soit acceptée sensoriellement par les consommatrices et consommateurs.
- **Les mesures facultatives** mises notamment en œuvre par les entreprises avec la Confédération doivent avoir la **priorité par rapport aux mesures réglementaires**. Des mesures supplémentaires ne doivent être envisagées que si les mesures facultatives ne permettent pas de manière avérée de réduire significativement la consommation de sucre. De telles mesures doivent être basées sur des évidences scientifiques et être équitables.
- Pour toutes les mesures visant à réduire le sucre dans des produits, il faut tenir compte du fait que la **Suisse n'est pas isolée**. Si seuls les produits suisses sont touchés par les mesures, mais pas les produits étrangers, les consommatrices et consommateurs se tourneront vers ces derniers. Cela pénalisera les fabricants suisses et n'apportera aucun bénéfice aux consommatrices et consommateurs. Par conséquent, les mesures doivent remplir le **principe de l'égalité de traitement** et ne doivent pas favoriser les produits importés par rapport aux produits indigènes. En outre, il ne faut pas soutenir le tourisme d'achat.
- La thématique du sucre doit être **considérée en lien avec l'alimentation générale et les habitudes en matière d'exercice**. Les personnes consommant beaucoup de sucre s'alimentent généralement de manière peu équilibrée et n'ont pas un mode de vie sain. Les mesures doivent donc viser à **promouvoir un mode de vie sain**. Il s'agit-là d'une **tâche qui concerne toute la société** (cf. prise de position de la fial Alimentation et santé).

La présente prise de position a été adoptée en mai 2024 par le comité de la fial.

fial

La Fédération des industries alimentaires suisses fial est le groupement représentatif des associations sectorielles de l'industrie alimentaire suisse. Elle a pour but la défense des intérêts économiques et politiques communs des secteurs affiliés ainsi que de leurs entreprises : pour une alimentation sûre, durable, saine et savoureuse. Vous trouverez notre vision [ici](#).

Nos membres couvrent toute la palette des produits fabriqués en Suisse, des denrées alimentaires de base pour la consommation quotidienne jusqu'aux aliments hautement spécialisés destinés à la nutrition clinique.

Les fabricants de denrées alimentaires (sans la production primaire agricole, mais avec les petites entreprises artisanales) emploient au total environ 100 000 personnes en Suisse et génèrent un chiffre d'affaires de plus de 30 milliards de francs, dont près de 4 milliards de francs à l'étranger.

ⁱ Sucre n'est pas égal sucre. Représentant la moitié du sucre dit au détail, c'est notamment le fructose (sucre du fruit) qui est problématique et donc le sucre au détail ou sucre blanc. Le corps ne peut pas différencier d'où provient le fructose.

ⁱⁱ Par sucres libres, l'OMS entend les monosaccharides et disaccharides ajoutés aux denrées alimentaires et aux boissons ainsi que les sucres contenus naturellement dans le miel ou les jus de fruits.

ⁱⁱⁱ EFSA NDA Panel (EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens), Turck D et al. Scientific Opinion on the tolerable upper intake level for dietary sugars. EFSA Journal 2022;20(2):7074

^{iv} Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2015 [[online](#), Zugang 04.04.2024].

^v Chatelan A, Gaillard P, Kruseman M, Keller A. Total, Added, and Free Sugar Consumption and Adherence to Guidelines in Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey menuCH. Nutrients. 2019; 11(5):1117. <https://doi.org/10.3390/nu11051117>; Union suisse des paysans, Agristat : Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation. Chapitre 7, Bilan alimentaire

^{vi} Infanger, E. (2023). Zugesetzter Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien auf dem Schweizer Markt: Standortbestimmung 2021 mit Vergleich zu den Ergebnissen der Jahre 2016, 2017 und 2018. Externas GmbH. Sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Publication en février 2023.