



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Limitation des acides gras trans et d'huile de palme dans l'alimentation :

« La proposition du Député MR Jacques Brotchi a été votée à l'unanimité »

Mardi 14 décembre 2010

**A l'initiative du Député MR Jacques BROTCHI, la proposition de résolution visant à réduire la consommation d'acide gras trans et d'huile de palme dans l'alimentation a été votée, à l'unanimité, en Commission de la Santé au Parlement de la Communauté française. Déposée par Jacques Brotchi et Françoise Bertieaux pour le Groupe MR, les partis de la majorité les ont rejoints en cosignant leur proposition.**

« Les acides gras trans sont utilisés dans l'industrie alimentaire en tant que substituts aux graisses saturées car ils présentent l'avantage de se conserver plus longtemps. Bien entendu, cette proposition ne concerne que les acides gras trans d'origine industrielle et non ceux qui se trouvent à l'état naturel et en petites quantités dans certains aliments comme les produits laitiers et la viande. D'origine industrielle, on en trouve notamment dans les pâtes feuilletées, les chips, les frites, les pâtes à pizza, les biscuits, les huiles de fritures, le beurre à tartiner ou de cuisson. Sachant que le Conseil supérieur de la Santé a recommandé de limiter au maximum la consommation de ces acides gras trans et que de nombreux pays ont déjà légiféré en la matière, il était temps que la Belgique s'aligne pour protéger les consommateurs. Voilà pourquoi j'ai déposé cette proposition et suis heureux que la majorité m'emboîte le pas ! », explique le Député MR **Jacques BROTCHI**.

Il a été établi scientifiquement que la consommation d'acides gras trans produits industriellement contribue à augmenter le mauvais cholestérol et favorise les problèmes cardiovasculaires. Il est donc important que les consommateurs comme les artisans et producteurs soient mieux informés de ces effets nocifs.

Dans ce contexte, la proposition de résolution demande au Gouvernement, notamment :

- de faire apparaître clairement sur les étiquettes de denrées alimentaires la mention "huile de palme", en lieu et place de "huile végétale", ou alors la composition en acides palmitique + acide myristique, soit les acides gras saturés les plus délétères;
- d'inciter le secteur alimentaire belge à remplacer l'huile de palme par une autre huile riche ou enrichie en acide stéarique et interdire à terme le recours à ces acides gras trans, en particulier dans les produits alimentaires destinés aux bébés et aux enfants.



Contact Presse : **Johanne Moyart**. Site Internet : [www.mr-pcf.be](http://www.mr-pcf.be)

Courriel : [j.moyart@mr-pcf.be](mailto:j.moyart@mr-pcf.be)