



# Utilisation du sel iodé dans les produits industriels transformés : une analyse du marché

Septembre 2022/cbs

## Résumé

**Sur environ 750 produits industriels transformés comme les plats surgelés, les plats préparés frais ou les substituts de viande et de fromage, près d'un tiers d'entre eux est fabriqué avec du sel iodé ! La part des produits industriels transformés en Suisse avec du sel iodé par rapport à celle des produits fabriqués à l'étranger est bien plus élevée : respectivement 46,7 et 9,1 %. En outre, la catégorie « viande transformée, préparation à base de viande » est celle avec la plus grande part d'utilisation de sel iodé (77,6 %). A contrario, la catégorie « produits vegan » (substitut de viande, fromage, tofu...) est celle avec la plus petite part (8,4 %).**

**Tels sont les résultats obtenus suite à une analyse de marché mandatée par l'OSAV à la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) dans le but de collecter des données sur l'utilisation du sel iodé dans les produits industriels transformés. Cette collecte s'est effectuée directement auprès des principaux supermarchés en Suisse et sur internet. Cette évaluation montre qu'il y a des mesures à prendre pour augmenter la part d'utilisation du sel iodé. En effet une partie assez élevée des produits industriels transformés évalués est fabriquée avec du sel non iodé et ce, en particulier auprès de certaines catégories comme les « produits surgelés », « les aliments vegan », « les substituts de produits animaux » et « les aliments d'épicerie salée ».**

## Contexte

En Suisse, le statut en iode est adéquat pour la majorité des groupes de population. Il reste cependant insuffisant pour les personnes vulnérables telles que les femmes enceintes ou qui allaitent et celles en âge de procréer. De plus, la commission fédérale de la nutrition (CFN) met en garde contre un autre potentiel groupe à risque : les végétaliens. En effet, ces derniers ne consomment pas d'aliments naturellement riches en iode comme les poissons, les fruits de mer, les œufs et les produits laitiers.

Différentes mesures existent pour améliorer le statut des personnes vulnérables face à un apport insuffisant en iode. Certaines d'entre elles ont été mises en œuvre il y a quelques années. Il s'agit notamment de l'augmentation de la concentration de l'iode dans le sel ou l'encouragement d'utilisation de compléments alimentaires contenant de l'iode durant la grossesse. Plusieurs autres propositions de mesures avaient été discutées par le passé et n'ont pas encore été explorées. Ainsi l'utilisation plus fréquente du sel iodé dans la fabrication industrielle d'aliments était l'une d'entre elles, car les ventes de sel iodé avaient et ont encore tendance à diminuer au profit du sel non iodé. En outre, le taux d'utilisation du sel iodé dans les produits alimentaires industriels est actuellement peu connu. Pour rappel : son ajout est volontaire.

## Objectifs

L'objectif de cette analyse de marché est d'avoir un aperçu de l'utilisation du sel iodé dans les produits industriels salés. Ainsi le but est d'évaluer s'il y a un potentiel d'amélioration de l'utilisation du sel iodé dans ces denrées alimentaires. Dans le cas échéant, il serait envisageable de mettre en œuvre des mesures ciblées pour certains groupes d'aliments et/ou certains groupes de la population pour que les populations vulnérables couvrent leur besoin en iode.

## Méthode

Pour déterminer la part d'aliments industriels fabriqués avec du sel iodé, l'OSAV a mandaté la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) pour collecter des données non-représentative de ces produits. Cette collecte a été réalisée entre novembre 2021 et janvier 2022. Des groupes d'aliments préalablement définis (alternatives à la viande et aux produits laitiers, plats préparés frais et congelés, préparations à la viande etc.) ont été analysés (voir annexe). Les produits vendus dans les principaux supermarchés suisses ont été pris en compte pour cette analyse de marché. Les étiquettes des denrées alimentaires ont été consultées en ligne (sites internet des supermarchés ou des distributeurs) si les données étaient disponibles. Dans le cas contraire, un store-check directement dans un supermarché a été effectué. Dans la mesure du possible, le nom, le contenu, le distributeur, le fabricant, le pays de production, la quantité de sel, l'utilisation du sel iodé ou non, le poids net indiqué sur l'emballage et le poids par portion, le mode de production répondant aux critères « bio » du produit ont été collectés. Seuls les aliments ayant une quantité de plus de 0,5 g de sel pour 100 g de produit ont été pris en considération.

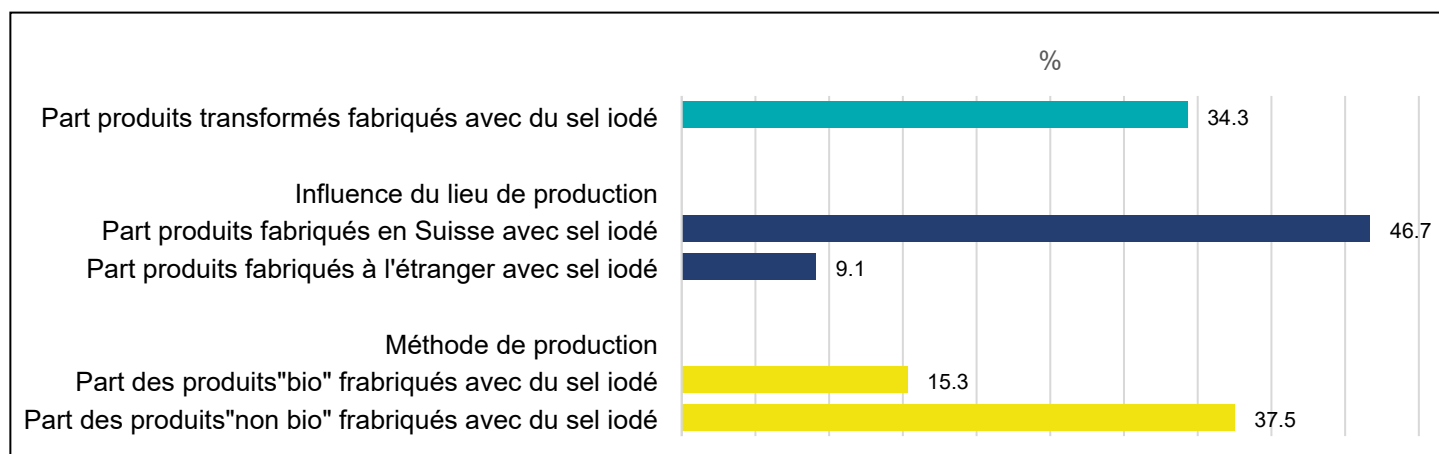
Selon l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), l'utilisation du sel iodé doit être déclarée sur l'étiquette (DFI, 2016). Un produit a donc été considéré comme contenant du sel iodé si au moins un de ses ingrédients se compose de sel iodé. En revanche, pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2% dans le produit fini, une liste d'ingrédients n'est pas requise. Pour cette analyse, il a été admis que ces ingrédients composés ne contenaient pas de sel iodé. En revanche, lorsqu'un produit contenait du sel iodé et du sel non iodé, le produit a été compté comme contenant du sel iodé.

## Résultats et discussion

Les résultats détaillés figurent à l'annexe en fin de rapport.

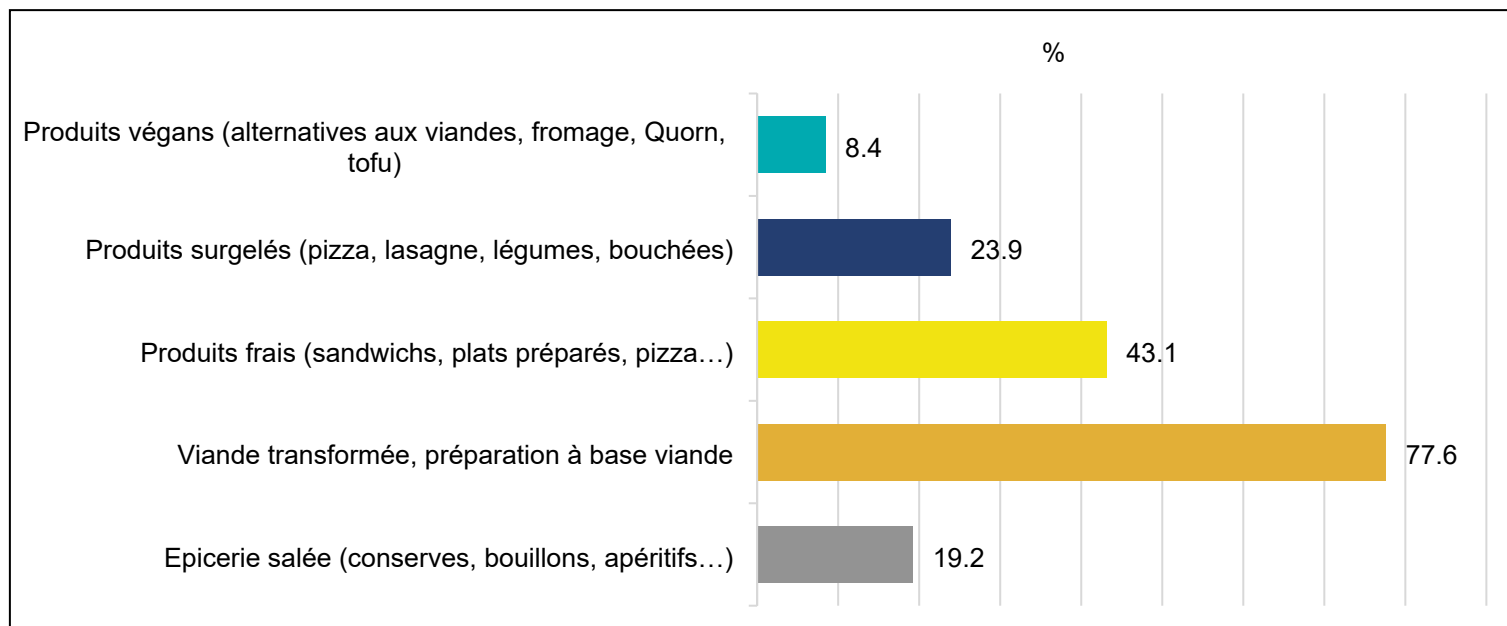
Parmi les 769 produits recensés, 34,3 % sont fabriqués avec du sel iodé. Si on considère uniquement les produits fabriqués en Suisse, moins de la moitié (46,7 %) sont fabriqués avec du sel iodé. Cette part est beaucoup plus petite pour les produits fabriqués à l'étranger puisqu'elle est de 9,1 %. Cela peut s'expliquer par le fait que la sensibilité à l'utilisation du sel iodé par les producteurs n'est pas aussi marquée qu'en Suisse, malgré que peu de pays n'autorisent pas l'adjonction de sel iodé dans les produits transformés. L'utilisation du sel iodé pour la fabrication des produits « bio » est plus basse 15,3 % comparé à 37,5 % pour les produits « non-bio » (figure 1).

Figure 1 : parts en % d'utilisation de sel iodé dans les produits transformés



Lorsqu'on se réfère aux catégories de produits transformés par rapport à l'utilisation du sel iodé, il y a également des différences (figure 2).

Figure 2: parts en % de l'utilisation du sel iodé dans la fabrication des principaux groupes d'aliments



La catégorie viande transformée, préparation à base de viande est celle dont la part d'utilisation du sel iodé a été la plus élevée lors de la fabrication (77,6 %). La catégorie « produits frais » vient ensuite avec 43,1 %. Dans cette catégorie, le groupe des sandwichs est celui qui a la plus grande part d'utilisation du sel iodé (73,5 %). Cela s'explique certainement par le fait que l'utilisation du sel iodé dans la fabrication du pain est très courante. Selon le dernier monitoring du pain, 86 % des boulangeries en utilisait (Stalder et al. 2021). L'adjonction de sel iodé lors de la fabrication des produits végan est relativement basse avec 8.4%. Cette faible couverture en sel iodé pourrait être préoccupante pour le groupe cible de ses produits, les végétaliens, qui sont eux-mêmes à risque de déficience en iode. Pour cette dernière catégorie, la collecte de données a recensé pratiquement autant de produits fabriqués à l'étranger que ceux fabriqués en Suisse (respectivement 59 et 60 produits). 17,6 % des produits fabriqués en Suisse contenaient du sel iodé contre 1,7 % pour les produits fabriqués à l'étranger.

En outre, aucun aliment avec du sel iodé n'a été recensé dans les sous-groupes (résultat non montrés) de produits à base de Quorn (n = 12), d'alternatives végan au fromage (n = 38), de pizzas congelées (n = 25), de pommes de terres/légumes assaisonnés surgelés (n = 15) et de snacks à base de noix/légumineuses (n = 44).

## Conclusion

Cette analyse de marché a montré que l'utilisation du sel iodé est faible dans les produits industriels transformés en Suisse (34.3%). En conséquence, il existe un potentiel d'amélioration pour augmenter la consommation d'iode par le biais du sel iodé contenu dans les produits industriels. En outre, les auteurs du dernier monitoring de l'iode concluent qu'une simple augmentation de la concentration d'iode dans le sel pourrait ne pas améliorer le statut en iode chez les femmes en âge de procréer, ni chez les femmes enceintes si l'utilisation du sel iodé n'est pas plus répandue dans les aliments transformés. (Andersson et al., 2020). Afin d'améliorer le statut iodé de tous les groupes vulnérables de la population suisse, une plus grande attention devrait être accordée au taux d'utilisation du sel iodé dans les aliments transformés. Pour ce faire, une étroite collaboration avec les industries commercialisant des produits transformés en Suisse devrait être mise en place pour favoriser l'utilisation systématique du sel iodé dans leur production.

## Références

Andersson, M., Hunziker, S., Fingerhut, R., Zimmermann, M. B., & Herter-Aeberli, I. (2020). Effectiveness of increased salt iodine concentration on iodine status: trend analysis of cross-sectional national studies in Switzerland. *European Journal of Nutrition*, 59(2), 581-593.

Département fédéral de l'intérieur, Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) du 16 décembre 2016, état le 1er juillet 2020. RS 817.022.16.

Stalder U, Haldimann M (2021) Sel dans le pain : juste une pincée. Bulletin nutritionnel suisse : pages 50-61 DOI : 10.24444/biv-2021-0211.

## Annexe : détail des résultats

Catégorie de produits	Groupe de produits	Nombre de produits	Nombre de produits avec l'iode	% de sel iodé	Nombre total de produits « bio »	Nombre de produits "Bio"- avec du sel iodé	Nombre total de produits fabriqués en Suisse	Nombre total de produits fabriqués en Suisse avec du sel iodé
Produits vegan	Substitut de viande, Quorn® , tofu	81	10	12	12	4	39	9
	Substitut de fromage	38	0	0	19	0	21	0
	<b>Total intermédiaire</b>	<b>119</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>9</b>
Produits surgelés	Lasagnes et pizzas	49	6	12	5	0	13	6
	Frites et produits de pomme de terre/ légumes	13	0	0	4	0	11	0
	Amuse-bouche	30	16	53	3	1	26	16
	<b>Total intermédiaire</b>	<b>92</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>22</b>
Plats cuisinés frais	Salade toutes prêtes	69	30	43	11	7	61	30
	Pizza et plats de pâtes	60	25	42	7	1	43	23
	Plats asiatiques (y compris surgelés)	37	17	46	0	0	24	16
	Accompagnements	32	5	16	12	2	23	4
	Plats cuisinés	31	17	55	0	0	28	17
	Sandwichs	34	25	74	1	1	34	25
	Soupes	20	3	15	5	0	15	3
	<b>Total intermédiaire</b>	<b>263</b>	<b>119</b>	<b>45</b>	<b>31</b>	<b>11</b>	<b>213</b>	<b>115</b>

Catégorie de produits	Groupe de produits	Nombre de produits	Nombre de produits avec l'iode	% de sel iodé	Nombre total de produits « bio »	Nombre de produits "Bio"- avec du sel iodé	Nombre total de produits fabriqués en Suisse	Nombre total de produits fabriqués en Suisse avec du sel iodé
Viande transformée, préparation à base de viande	Saucisse et charcuterie (sans sel nitrité)	24	18	75	3	0	22	18
	Préparation à base de viande (y compris surgelés)	74	58	78	3	1	72	57
	<b>Total intermédiaire</b>	<b>98</b>	<b>76</b>	<b>78</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>94</b>	<b>75</b>
Epicerie salée	Plat préparés secs	32	15	47	5	0	10	6
	Chips, fruits à coques	41	0	0	5	0	17	0
	Snacks au blé	30	2	7	1	0	9	1
	Conserves (raviolis, cornichons...)	39	7	18	5	0	31	6
	Sauces / Bouillons	35	10	29	3	0	17	4
	<b>Total intermédiaire</b>	<b>197</b>	<b>37</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>99</b>	<b>20</b>
	<b>Total</b>	<b>769</b>	<b>264</b>	<b>34.3</b>	<b>104</b>	<b>17</b>	<b>516</b>	<b>241</b>