

Pourquoi rajouter des sucres dans les produits qui n'en ont pas besoin ?

Les résultats de cette étude sont présentés dans le magazine 60 millions de consommateurs (23 juin 2016, n° 517) sous le titre « 192 produits analysés. Sucres cachés. L'overdose ! ». Ces sucres se cachent sous des noms souvent méconnus et sur des étiquettes complexes à déchiffrer : cela constitue une difficulté supplémentaire pour équilibrer la glycémie au quotidien.

Les résultats confortent l'action de la Fédération dans son rôle d'information et de prévention sur l'incidence des sucres sur la santé.

Notre appel aux industriels

Face aux résultats de cette étude, la Fédération Française des Diabétiques interroge les industriels :

- Pourquoi rajoutez-vous des sucres dans les produits qui n'en ont pas besoin ?
- Pourriez-vous indiquer, avec plus de transparence et de lisibilité, la présence de sucres, ou non, dans les produits alimentaires transformés ?

Notre appel aux pouvoirs publics

Certains pays, à l'image de la Belgique, se sont emparés de ce problème de santé publique en concluant des accords entre Ministère de la Santé et l'industrie agroalimentaire pour réduire de 5% les apports caloriques des produits alimentaires. La Fédération alerte les pouvoirs publics français :

- Comment sensibiliser le consommateur pour qu'il fasse des choix éclairés ?
- Comment abaisser la dose de sucres dans les produits alimentaires transformés ?

La consommation de sucres a augmenté de plus de 50% dans les cinquante dernières années. Forte de ce constat, une réponse nationale et internationale est nécessaire pour endiguer l'épidémie d'obésité et de diabète.

Enfin, la Fédération française des diabétiques est favorable à la participation financière des industriels dont les produits ont un taux de sucres important. Mais cette participation financière doit être allouée de façon transparente et intégrale à la mise en place d'une véritable politique d'éducation à la santé.