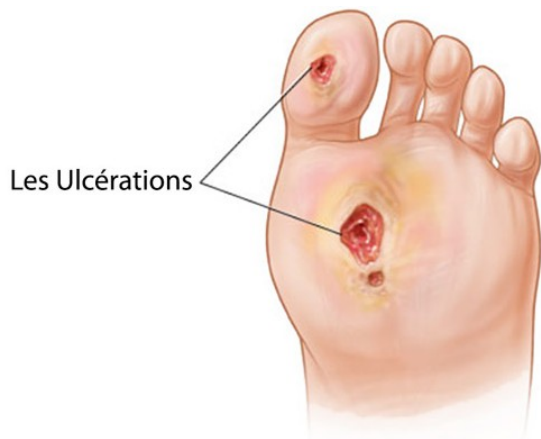




# ALGERIE: réduire le taux de sucre dans les sodas.

Une mesure de salubrité publique...



Ulcération diabétique du pied

## 1. Boissons contenant autour de 145g/l :

Années	Taux de départ (g/l)	Taux d'arrivée (g/l)	Quantité diminuée (g/l)	% diminué
2016	145	136	9	6,21
2017	136	127	9	6,62
2018	127	118	9	7,09
2019	118	109	9	7,63
2020	109	100	9	8,26

Exemple de réduction du sucre dans les soda (Sources : TSA).



L'Association des Producteurs de Boissons favorable à une réduction du taux de sucre dans les sodas



Cola-Cola Life à base de stévia

Consommateurs algériens, exigez la mention du taux de sucre sur les sodas et choisissez les moins chargés en sucre. Il en va de votre santé et de celle de vos enfants. Gare à l'amputation du pied.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

# Quel taux de sucre en France?

## Les fabricants de soda vont réduire de 5% le taux de sucre

### Les fabricants de soda vont réduire de 5% le taux de sucre

Eric de La Chesnais Le Figaro

Les signataires représentent 80 % du marché français en valeur et en volume des sodas. Crédit photo/ DR lefigaro.fr

Les industriels qui représentent 80% du marché dont Coca, Pepsi ou Orangina, s'engagent à réduire de 5% le taux de sucre moyen de leur gamme d'ici 2015 dans l'accord qu'ils viennent de signer avec le gouvernement.

### Moins 5% de sucre

Le président du Syndicat national des boissons rafraîchissantes (SNBR), Vincent Delozière, et le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll viennent de signer un accord collectif dans lequel ils s'engagent à réduire de 5% le taux moyen de sucre contenu dans les boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) avec ou sans substitution par des édulcorants.

Les signataires représentent 80% du marché français en valeur et en volume des sodas. Il s'agit notamment de Refresco Gerber, Orangina Schweppes, Coca cola et Pepsico France.

### Alimentation plus équilibrée

L'engagement du secteur s'inscrit dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA) présenté ce mercredi en conseil des ministres. Il vise à améliorer l'offre alimentaire proposée aux consommateurs français, sachant que les boissons rafraîchissantes contribuent à hauteur de 6% à 11% à leurs apports en sucres quotidiens. Le PNA veut aussi promouvoir une alimentation plus équilibrée auprès de la jeunesse.

Aussi les industriels des sodas promettent de ne plus faire de publicité télévisuelle ou par internet pour les BRSA dans les émissions où l'audience est constituée à plus de 35% d'enfants de moins de

douze ans.

### 600 millions de litres d'eau économisés par an.

Enfin, les entreprises signataires s'engagent sur des produits plus durables. Entre 2010 et 2020, elles vont réduire d'au moins 15% la consommation d'eau nécessaire à la production d'un litre de boisson, soit une économie d'environ 600 millions de litres d'eau chaque année. Elles vont également porter la quantité moyenne de plastique (PET) recyclé dans les emballages à 25% pour les boissons rafraîchissantes sans alcool, et afficher des consignes de tri complémentaires.

### Un accord qui concerne l'ensemble de la gamme

Les professionnels prennent acte et réagissent de façon positive car la portée de cet accord est global. «Ce n'est pas chaque bouteille qui va perdre 5% de teneur en sucre. Cet accord concerne l'ensemble de la gamme et est rétroactif depuis 2010, avec la prise en compte de sortie des nouveaux produits depuis cette date, indique un acteur du secteur au Figaro. La moitié du chemin a déjà été parcouru, indique l'un d'entre eux. Les ventes de sucres ne vont pas s'écrouler d'un seul coup», poursuit-il rassuré.

### ZOOM

Déjà les fabricants ont pris les devants comme Coca-Cola qui a annoncé la sortie d'un coca cola vert, le Coca Life, avec une partie du sucre qui est remplacé par la stevia, soit au total 89 calories pour une canette de 33 cl contre 139 calories pour la version originale.

### CONSEILS

Nous vous conseillons d'acheter un gazéificateur d'eau (voir sur internet) pour fabriquer votre propre eau gazeuse.

*nb : sous-titres de la Rédaction..*

**COCA-COLA**

# Un Coca-Cola à la stévia.

## Un Coca-Cola à la stévia bientôt lancé en France.

### Un Coca-Cola à la stévia bientôt lancé en France

Par Keren Lentschner 07/10/2014 Le Figaro

Huit ans après le lancement de Coca-Cola Zero et vingt-sept ans après celui de Coca-Cola Light, ce sera donc la troisième offre allégée du géant d'Atlanta. Crédit: Coca-Cola

VIDÉO - Deux ans après le lancement en France de Pepsi Next, le géant mondial des sodas commercialisera aussi à partir de janvier 2015 un cola à base de stévia, avec 30% de calories en moins que l'original. Il devra compenser le déclin en France de Coca-Cola Light.

Coca-Cola s'attaque à son tour au juteux - mais encore naissant - marché de la stévia, cet édulcorant naturel issu d'une plante. Deux ans après le lancement en France de Pepsi Next, le numéro un mondial des boissons lancera en janvier 2015 Coca-Cola Life, sa version à base de stévia. Comme son concurrent, il contient 30% de sucre et de calories en moins que l'original (89 calories pour une canette de 33 cl, contre 139).

#### REPERES

Huit ans après le lancement de Coca-Cola Zero (2007) et vingt-sept ans après celui de Coca-Cola Light, ce sera donc la troisième offre allégée du géant d'Atlanta. Life - qui est reconnaissable à son étiquette verte (au lieu de rouge) - ne contient ni aspartame ni aucun édulcorant artificiel. En revanche, sa recette est à base de sucre, à l'inverse de ses aînés.

Le sucre permet notamment de gommer l'arrière-goût de réglisse qui rebute certains consommateurs.

Mieux correspondre aux attentes des consommateurs

Après avoir été testé l'an passé en Argentine et au Chili, Coca-Cola Life a été commercialisé en septembre aux États-Unis, en Angleterre et en Suède. Son goût a été corrigé afin de mieux correspondre aux attentes des consommateurs.

Avec cette nouvelle déclinaison de sa marque vedette, Coca-Cola espère consolider dans l'Hexagone le redressement de ses ventes, qui ont connu une baisse de régime ces deux dernières années.

Lancée cet été pour la deuxième année de suite, la campagne de communication mondiale «Partagez un Coke» a permis de doper les ventes. Coca-Cola Life devra faire le reste.

«Nous voulons en faire le moteur de la croissance du marché des boissons sans alcool en 2015», affirme l'entreprise. Coca-Cola Life, qui «suscite de grandes attentes au plan stratégique», devra répondre au désir croissant de santé et de naturel des consommateurs.

Il devra également compenser le déclin des ventes de Coca-Cola Light, qui pâtit de la méfiance croissante des Français - comme des Européens - à l'égard de l'aspartame.

#### ZOOM

VIDÉO - Une publicité argentine pour Coca-Cola Life.  
<https://youtu.be/yRqUTA6AegA>

**Le sucre permet notamment de gommer l'arrière-goût de réglisse qui rebute certains consommateurs.**

## DIABETE

# Diabète, peut-il conduire à l'amputation?

500.000 malades qui s'ignorent

### Comment le diabète peut-il conduire à l'amputation ?

Ces clichés, publiés le 5 décembre 2013 par le New England Journal of Medicine, présentent l'évolution sur dix jours de l'infection du pied d'un patient diabétique. Si un traitement a ici permis de sauver le membre du malade, toutes les personnes souffrant de diabète n'ont pas cette chance. Un sur dix se voit en effet, tôt ou tard, amputé d'un orteil, d'un pied ou d'une jambe. Comment une maladie caractérisée par une mauvaise assimilation du glucose par l'organisme peut-elle conduire à l'amputation ?

Par la rédaction d'Allodocteurs.fr

Rédigé le 06/12/2013, mis à jour le 09/11/2014

### Comment le diabète peut-il conduire à l'amputation ?

Les premiers clichés (A) ont été pris entre 10 et 20 jours après le début de l'infection, sans traitement. Le cliché B a été pris trois ans après la fin de la prise d'un traitement antibiotique. (Crédit : NEJM)

Un diabète survient lorsque l'organisme ne parvient pas à utiliser son principal "carburant" : le glucose (le sucre). Normalement, le processus de la digestion permet au glucose de rejoindre la circulation sanguine. Le taux de sucre augmente, ce qui stimule le pancréas. Cet organe libère alors une hormone, l'insuline, qui permet au glucose de pénétrer dans les cellules de l'organisme. Une partie du sucre est immédiatement utilisée comme combustible par les tissus, le reste est stocké dans le foie.

### 500.000 malades qui s'ignorent

Près de 70% des amputations seraient réalisées chez des patients de plus de 65 ans. En 2013, trois millions et demi de Français souffrent du diabète, auxquels s'ajouteraient environ 500.000 malades qui s'ignorent. (Source : AFD)

L'action de l'insuline permet donc de rétablir un taux de sucre normal dans le sang. Lorsqu'il existe une défaillance dans la production d'insuline, on parle de diabète de type 1 ; un défaut d'assimilation

du sucre par les cellules correspond à un diabète de type 2 (fréquent chez les personnes ayant une alimentation trop sucrée, une surcharge pondérale et étant sédentaires).

### Lésion de certains nerfs

Quand le diabète est mal régulé durant une trop longue période, le sucre en circulation dans le sang provoque le rétrécissement des artères (artérite diabétique). Une diminution de l'apport en oxygène lèse peu à peu certains nerfs (neuropathie), entraînant une perte de sensibilité nerveuse. Le rétrécissement peut également atteindre des vaisseaux sanguins de petits calibres (des artérols) qui sont répartis entre le genou et les orteils ; ici, la diminution d'oxygénation empêche la cicatrisation.

### ZOOM

Ne ressentant plus la douleur, le patient ne s'inquiète pas des différentes lésions qui peuvent apparaître à la surface de ses membres. La cicatrisation ne s'effectuant pas, l'infection progresse, de plus en plus rapidement. Il peut alors débiter une gangrène. Et si rien n'est fait à temps pour rétablir la circulation des zones asphyxiées, l'amputation sera inévitable.



Les premiers clichés (A) ont été pris entre 10 et 20 jours après le début de l'infection, sans traitement. Le cliché B a été pris trois ans après la fin de la prise d'un traitement antibiotique. (Crédit : NEJM)

### CONSEILS

Outre la consultation régulière de son médecin, le diabétique doit marcher régulièrement pour brûler le sucre qu'il a dans le sang. Ndlr.

## DIABETE

# Quelle évolution du pied du diabétique?

Un cas dans le New England Journal of Medicine.

## Le cas présenté dans le New England Journal of Medicine

A la fin de l'année 2009, un homme de 50 ans, souffrant d'obésité mais sans antécédents médicaux significatifs connus, s'est présenté à l'hôpital pour faire examiner son pied, infecté depuis dix jours. Il attribuait cette infection au port de nouvelles chaussures. Après un test de glycémie, le patient a été diagnostiqué diabétique.

Les photographies présentées en A décrivent le développement de la maladie sans traitement spécifique - les médecins espérant une cicatrisation spontanée. Le patient fut ensuite traité sous antibiotiques durant trois semaines. Le cliché B présente le pied trois années plus tard.

### ZOOM

Source : Evolution of a Diabetic Foot Infection. Mickaël Tobalem & Ilker Uçkay. N Engl J Med 2013; 369:2252 dec. 2013 doi: 10.1056/NEJMicm1211053

En savoir plus sur le diabète

## Dossiers

Diabète, les dégâts du sucre  
Grossesse : gare au diabète !  
Enfants, diabète et autonomie  
Diabète de type II : des complications redoutables  
Diabète : attention les yeux  
Gabon : les ravages du diabète  
Pied du diabétique : quand le diabète se complique...  
Quand le diabète est une urgence...  
Chat : vivre avec le diabète, du 11 octobre 2012

## Questions/réponses

De l'insuline par voie orale ?  
Le diabète est-il héréditaire ?  
Peut-on guérir du diabète ?  
À quoi sert l'hémoglobine glyquée ?  
Faut-il traiter systématiquement les diabétiques pour le cholestérol ?  
La recherche sur les cellules souches permettra-t-elle un jour de guérir le diabète ?  
Le diabète a-t-il une influence sur le caractère du patient ?  
Quand peut-on arrêter les injections d'insuline ?  
Où en est la recherche sur le diabète ?  
Quels sont les avantages des pompes à insuline ?  
Le diabète est-il une maladie génétique ?  
Pourra-t-on un jour éradiquer le diabète ?

## Sites web utiles

### Association Française des Diabétiques (AFD)

Véritable acteur de santé, l'AFD est pleinement engagée dans la gouvernance de la santé. L'AFD édite Equilibre, le magazine du diabète solidaire et organise chaque année en novembre, "Les 72 heures d'Equilibre", la plus importante manifestation de France autour du diabète.

### CONSEILS

#### Aide aux Jeunes Diabétiques (AJD)



## Quel intérêt?

### Naissance en France du champion européen de la stevia

#### Naissance en France du champion européen de la stevia

Par Keren Lentschner Publié le 04/09/2013

La création d'un champion européen de la stevia intervient à un moment où le marché est en pleine croissance.

En s'alliant, les deux premiers producteurs français entendent bien rivaliser avec la Chine, premier producteur mondial de l'édulcorant naturel. Et ce, dans un marché en plein essor, dopé par les enjeux de surpoids et d'obésité.

**Alors que le marché de la stevia** est en pleine effervescence, la France vient de donner naissance à un leader européen du secteur. Stevia Natura - société française pionnière de l'extraction, de la production et de la commercialisation des extraits de cette plante - et Stevia Internacional Europe, propriété du groupe sucrier Cristal Union, de l'aromaticien V. Mane Fils et des distributeurs de spécialités Lavolée, ont annoncé leur fusion en vue de créer le n°1 européen du secteur qui entend garantir une qualité «made in France».

**Ce sera «le seul acteur européen»** capable à la fois de produire et de commercialiser cet édulcorant d'origine végétale sur le Vieux Continent, selon les groupes.

La création d'un champion européen de la stevia intervient à un moment où le marché est en pleine croissance, dopé par la montée de l'obésité et des maladies comme le diabète.

De plus en plus attentifs à leur poids, les consommateurs sont aujourd'hui en quête d'édulcorants naturels.

#### ZOOM

La stevia - qui est extraite d'une plante cultivée en Argentine, au Paraguay et en Inde, utilisée depuis des siècles par les Indiens guaranis - profite notamment d'un sentiment anti-aspartame grandissant en Europe, cet édulcorant de synthèse étant accusé de provoquer surpoids et cancers.

#### Le site industriel 100% français

«À l'heure où ce marché va vraiment décoller dans l'agroalimentaire européenne, l'offre technico-commerciale combinée de Stevia Natura et de Stevia Internacional Europe permettra de répondre aux opportunités du marché à travers un sourcing sûr et une qualité de produits finis garantie sur un site industriel 100 % français», déclare Joël Perret, président de Stevia Natura.

**Leur «rapprochement»** va permettre de finaliser la construction d'une nouvelle unité industrielle de purification, à proximité de Clermont Ferrand, dont les travaux qui doivent démarrer dans une dizaine de jours devraient aboutir au printemps 2014, indiquent-ils. Sa capacité de production initiale pourra être portée à 400 tonnes.

**Le nouvel acteur** entend aussi se distinguer sur le marché par une grande rigueur en matière de traçabilité des productions et des outils de production. Une valeur ajoutée pour les clients confrontés à «l'absence de visibilité, notamment sur les produits en provenance de l'Asie», moins chers, expliquent les deux groupes. La Chine est aujourd'hui le premier producteur mondial de stevia.

En France, la stevia a conquis en trois ans plus d'un tiers du marché des édulcorants de table, estimé l'an passé à 70 millions d'euros, et dominé par Merisant (Canderel, Pure Via...). Mais c'est sans compter les volumes croissants utilisés par les industriels, surtout dans les boissons. Après le lancement de Schweppes Zero par Orangina Schweppes, c'est PepsiCo qui a été le dernier à innover en mars dernier. Le géant américain a lancé Pepsi Next avec 30 % de sucre en moins que le «classique», sans édulcorant artificiel, à base de stevia.

Il n'empêche, tous ne parviennent pas encore à neutraliser un arrière-goût de réglisse contenu dans la stevia. Un défi organoleptique qui explique que dans la plupart des cas en Europe la stevia reste mélangée à du sucre.

#### CONSEILS

*Lancer une production locale de stévia. Ndlr.*

## DECRET

# Quelles mesures en Algérie?

## Promulgation prochaine d'un décret.

### **Promulgation prochaine du décret sur la réduction des taux de sucre et de sel dans les aliments Les boissons sont concernées par ce décret**

14 novembre 2016 par La rédaction

Face aux proportions plus qu'inquiétantes que prennent les maladies chroniques en Algérie, notamment le diabète, le président de l'Association algérienne de protection du consommateur a annoncé la promulgation prochaine du décret exécutif pour réduire le taux de sucre, sel et matières grasses dans les produits alimentaires, rapporte le quotidien L'Expression.

### **Une réduction du sucre et du sel**

C'est en marge d'une rencontre organisée par l'Association algérienne du diabète en collaboration avec le ministère de la Santé, de la Population et de la Réforme hospitalière qui a eu lieu au centre commercial Ardis, que Mohammed Toumi a indiqué que la promulgation de ce décret correspondra au lancement de la première enquête nationale sur la prévalence des maladies chroniques en Algérie.

Ce décret élaboré par le ministère de l'Intérieur en collaboration avec le ministère de la Santé en consultant l'Association algérienne de la protection du consommateur, prévoit la limitation du taux de sucre dans les sodas et les boissons aromatisées ainsi que la réduction du taux de sel dans différents produits alimentaires, comme le pain. Une réflexion sur l'allègement de la baguette de pain à moins de 250 grammes a été engagée par une commission interministérielle installée depuis 2014.

### **Réduire le sel dans le pain**

Pour le président de l'association Mohamed Toumi ce décret permettra de «mieux contrôler» les

producteurs et les boulangers en leur imposant de limiter les taux de sucre et de sel. Dans ce sens l'Association des producteurs algériens de boissons (Apab) s'est dit favorable à ce décret longtemps avant sa promulgation officielle, a fait savoir M.Toumi, en ajoutant que les producteurs ont «accepté» de réduire le taux de sucre, de sel et de matières grasses dans les denrées alimentaires, car la loi doit être respectée par tous les producteurs, qu'ils soient nationaux ou étrangers.

### **Lancement futur d'une étude**

Par ailleurs le conseiller au cabinet du ministère de la Santé, Dr Grim Nacer, a fait savoir que le ministre de la Santé, de la Population et de la Réforme hospitalière, Abdelmalek Boudiaf, donnera son feu vert pour lancer une étude basée sur l'approche Stepwise adoptée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et qui consiste à surveiller les facteurs de risques de maladies chroniques (maladies non transmissibles MNT).

### **ZOOM**

Elle est fondée sur un suivi des facteurs d'atteinte des maladies chroniques se basant sur la planification, la collecte, l'enregistrement et l'analyse des données en vue d'élaborer un rapport final.

Lydia Agoumath

<https://www.infos-premieres.com/2016/11/14/promulgation-prochaine-decret-reduction-taux-de-sucre-de-sel-aliments/>

### **CONSEILS**

*La réduction de ces taux peut être un argument de vente pour consommateur avertis.*

Nb : sous-titres de la Rédaction.

# Quelles mesures concrètes (I)?

## Vers un plan de réduction du taux de sucre.

### Boissons trop sucrées : les producteurs reconnaissent des abus, adoptent un plan de réduction

jeudi 30 juin 2016 Zahra Rahmouni

Les sodas, les boissons aromatisées et les jus de fruits commercialisés en Algérie sont trop sucrés. Les producteurs de boissons admettent des abus dans la consommation de sucre, de sel et de matières grasses.

### Le gouvernement veut réduire le taux de sucre dans les boissons.

Selon des emails que nous avons consulté, une réunion s'est tenue la semaine dernière entre les représentants des ministères du Commerce et de la Santé, et les professionnels du secteur, notamment l'Association des producteurs algériens de boissons (Apab) qui représente 45 producteurs, soit 85% de la production.

### Un réel problème de santé publique

Durant cette rencontre, plusieurs intervenants ont exprimé leurs inquiétudes et plaidé pour des mesures strictes en matière de santé publique. Certains professionnels de la santé présents lors de la réunion de travail ont proposé de taxer davantage les produits agroalimentaires riches en sucre, c'est notamment la position défendue par le professeur Mostefa Khiati, président de la Fondation nationale pour la promotion de la santé et le développement de la recherche (Forem).

### Une modification de la législation

Une modification de la législation est également privilégiée par Abdelwahab Ziani, président de la Confédération des industriels et producteurs algériens (Cipa). Ce dernier « préconise de légiférer par décret exécutif pour imposer une réduction annuelle de 5 grammes de sucre dans les produits agroalimentaires jusqu'à arriver à une réduction maximum de 25% ». L'Apab partage le constat d'« une consommation abusive de sucre, de sel et de matières grasses », tout en affirmant avoir entamé une « réflexion autour de la réduction du sucre ».

De leur côté, les pouvoirs publics demandent des résultats probants dès la fin de l'année 2016. La rencontre fait suite à celle organisée le 16 mai et durant laquelle les différentes parties s'étaient engagées à

mettre en place une stratégie pour la réduction du sucre dans les denrées alimentaires.

### Les producteurs demandent du temps

Une nouvelle rencontre portant exclusivement sur la réduction du taux de sucre contenu dans les boissons, a eu lieu hier mercredi au ministère du Commerce, indique Ali Hamani président de l'Apab. « Ce qui a été discuté c'est un ensemble de mesures d'accompagnement en matière d'information vis à vis des consommateurs, sur l'étiquetage et les informations nutritionnelles et puis aussi de fixer le taux maximum de sucre dans les boissons à 135g/l d'ici fin 2016 ».

Cette première étape, « en attente de la décision du ministre » vise à mettre en conformité certains producteurs chez qui le taux de sucre par litre peut atteindre les 145 grammes alors que la moyenne actuelle s'établit à 120g/l. D'autres producteurs ne dépassent pas les 100g/l, explique par ailleurs le responsable de l'Apab.

Dans un second temps et suite à l'étude des expériences d'autres pays en la matière, les professionnels envisagent une réduction progressive de « 5 grammes ou 5% par an ou tous les deux ans ». L'objectif est d'atteindre le seuil de 100g/l, standard admis dans la plupart des pays industrialisés sans qu'aucune « norme internationale n'existe », souligne Ali Hamani.

### Longueur du délai envisagé

Interrogé sur la longueur du délai envisagé par les producteurs (cinq à six ans), le président de l'Apab justifie cela par l'adaptation nécessaire du consommateur. « Est-ce que le consommateur algérien va admettre une réduction brusque du taux de sucre dans certains produits. Il risque d'y avoir un rejet », soutient M. Hamani « L'expérience a été faite dans d'autres pays, et des produits ont été complètement rejetés ou bien les consommateurs rajoutaient le sucre par eux-mêmes ! L'essentiel est d'arriver à habituer le consommateur à consommer moins de sucre sans qu'il ne se rende compte ».

**CONSEILS** *Sans attendre une nouvelle législation, nous conseillons à ces producteurs de progressivement baisser le taux de sucre. Aux pouvoirs publics également d'augmenter le prix du sucre afin d'en assurer une bonne utilisation.*



# Quelles mesures concrètes (II)?

## Privilégier l'accompagnement du consommateur.

### Pourquoi les boissons vendues sur le marché sont-elles aussi sucrées ?

« Même chez les enseignes internationales, le taux de sucre est toujours plus important au Moyen-Orient et en Afrique qu'en Europe.

Elles s'adaptent au palais du consommateur », répond Ali Hamani, « le consommateur algérien fait partie d'une étude globale en Afrique. Le taux du sucre au Maroc et en Tunisie est le même ».

Selon le responsable de l'Apab, l'engagement des producteurs ne sera pas effectif sans des mesures accompagnatrices.

D'abord, en matière d'étiquetage pour informer le consommateur sur le taux de sucre réel qui existe dans le contenu effectif et non par litre. Ensuite en mettant en place une campagne de sensibilisation destinée aux consommateurs et en interdisant par exemple l'utilisation d'enfants de moins de 12 ans dans les publicités pour boissons sucrées.

Les pouvoirs publics devront se montrer fermes, en sanctionnant les producteurs qui ne respecteraient pas les seuils imposés, suggère Ali Hamani.

### ZOOM

#### Vers un planning sur 5 ans ?

##### 1. Boissons contenant autour de 145g/l :

Années	Taux de départ (g/l)	Taux d'arrivée (g/l)	Quantité diminuée (g/l)	% diminué
2016	145	136	9	6,21
2017	136	127	9	6,62
2018	127	118	9	7,09
2019	118	109	9	7,63
2020	109	100	9	8,26

##### 2. Boissons contenant autour de 140g/L :

Années	Taux de départ (g/l)	Taux d'arrivée (g/l)	Quantité diminuée (g/l)	% diminué
2016	140	132	8	5,71
2017	132	124	8	6,06
2018	124	116	8	6,45
2019	116	108	8	6,90
2020	108	100	8	7,41

Sources : jeudi 30 juin 2016 Zahra Rahmouni

### CONSEILS

*Aux familles également d'habituer les plus jeunes à des gestes sains : moins de sucre et de sel. Ndlr.*

## SODAS

# Quelle situation?

## Les sodas en Algérie sont très riches en sucre.

### « Les sodas en Algérie sont très riches en sucre »

Les sodas en Algérie sont « très riches en sucre », dénonce le professeur Mustapha Khiati, président de la Forem (Fondation nationale pour la promotion de la santé et le développement de la recherche). « On commence à noter du diabète de type II, c'est-à-dire de maturité, chez des jeunes de 15 ans-16 ans. Dès l'âge de 8 ans, ces jeunes ont surconsommé des boissons gazeuses très riches en sucre. Ces boissons sont doublement concentrées en sucre par rapport à celles qui sont commercialisées en Europe et aux États-Unis », a affirmé M. Khiati, ce mercredi 6 avril, sur les ondes de la Chaîne III de la Radio nationale.

### Des sodas trop sucrés

Le président de la Forem a comparé les jus et les sodas vendus en Algérie à de véritables « confitures liquides ». « On peut comparer certains jus et sodas à de véritables confitures liquides. Ils sont très sucrés. Avec 15 grammes de sucre par litre, voire même 18 grammes, c'est un grand problème de santé publique », a estimé le Pr. Khiati qui s'alarme sur la hausse importante du nombre de diabétiques en Algérie.

**ZOOM** Selon lui, le nombre de diabétiques a quadruplé depuis 1993 pour atteindre près de cinq millions de personnes.

Ce chiffre « inquiétant » devait être « atteint en 2025, or nous avons atteint quatre millions aujourd'hui avec des projections beaucoup plus importantes dans les années futures », selon le président de la Forem.

Le nombre d'algériens diabétiques est passé d'un million en 1993 à 2,5 millions en 2007, 13 ans plus tard. « Ce chiffre ne peut qu'augmenter voir doubler », détaille M. Khiati sur les ondes de la Chaîne III.

**Le nombre de diabétiques a quadruplé depuis 1993 pour atteindre près de cinq millions de personnes.**

En réalité, le nombre de diabétiques est entre quatre millions et cinq million pour la simple raison « qu'un diabétique sur trois, ignore qu'il est diabétique », explique Mustapha Khiati, et cela en raison des «

déficiences en matière de dépistage et de sensibilisation sanitaire » qu'il faut régler rapidement.

### Les mauvais choix nutritionnels

Parmi les facteurs de risques, le professeur Khiati cite : la mauvaise hygiène de vie, la surconsommation de boissons sucrées, le manque de sport, le vieillissement, le stress mais aussi les mauvais choix nutritionnels. Ce « problème majeur de santé publique » peut provoquer, prévient M. Khiati, « des complications dont des problèmes cardiaques, des atteintes rénales, mais aussi des apparitions de scléroses aux pieds qui conduisent à des amputations et des fois à la mort. »

Partagé par BRAHIM DJELLOUL M. URL courte: <http://lavoixdesidibelabbes.info/?p=68009>

**On peut comparer certains jus et sodas à de véritables confitures liquides. Ils sont très sucrés.**

### CONSEILS

Nous conseillons de boycotter les sodas les plus sucrés. En France, la réduction du taux de sel (risque d'hypertension et d'AVC) est même devenu un argument de vente).Ndlr.



Nb : sous-titres de la Rédaction.