

# Deux rapports de l'Anses sur le sucre dans l'alimentation

23 avril 2024

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail ([Anses](#)) a publié, en coopération avec l'Observatoire de l'alimentation ([Oqali](#)), deux études sur la présence de produits sucrants dans l'alimentation et sur son évolution. La première porte sur les [produits transformés](#), la seconde sur les [boissons rafraichissantes](#). Toutes les deux traitent des produits sucrants et de vecteurs de goût sucré variés : saccharose, sucre, sirop de glucose-fructose, aspartame, dextrose, sirop de mélasse, concentré de jus de fruits, etc.

L'étude sur les produits transformés concerne plus de 54 000 références sucrées (et salées comportant du sucre), présentes sur le marché français, de 2008 à 2020. Sur la base des listes d'ingrédients précisés sur les emballages, le rapport documente la fréquence de présence d'ingrédients sucrants (la quantité d'ingrédients sucrants et son éventuelle réduction n'y apparaissent pas et ne sont donc pas traitées). 77 % des produits transformés contiennent un ingrédient sucrant ou un vecteur de goût sucré. Dans 58 % des cas, il s'agit de saccharose, seul ou en association (figure). Les auteurs observent une diminution du pourcentage de produits contenant des ingrédients sucrants, durant les dix dernières années (-5,5 points), notamment pour les produits salés. En particulier, l'emploi des édulcorants intenses est en forte diminution : la fréquence d'usage de l'aspartame est par exemple passée de 1,8 % à 0,4 %.

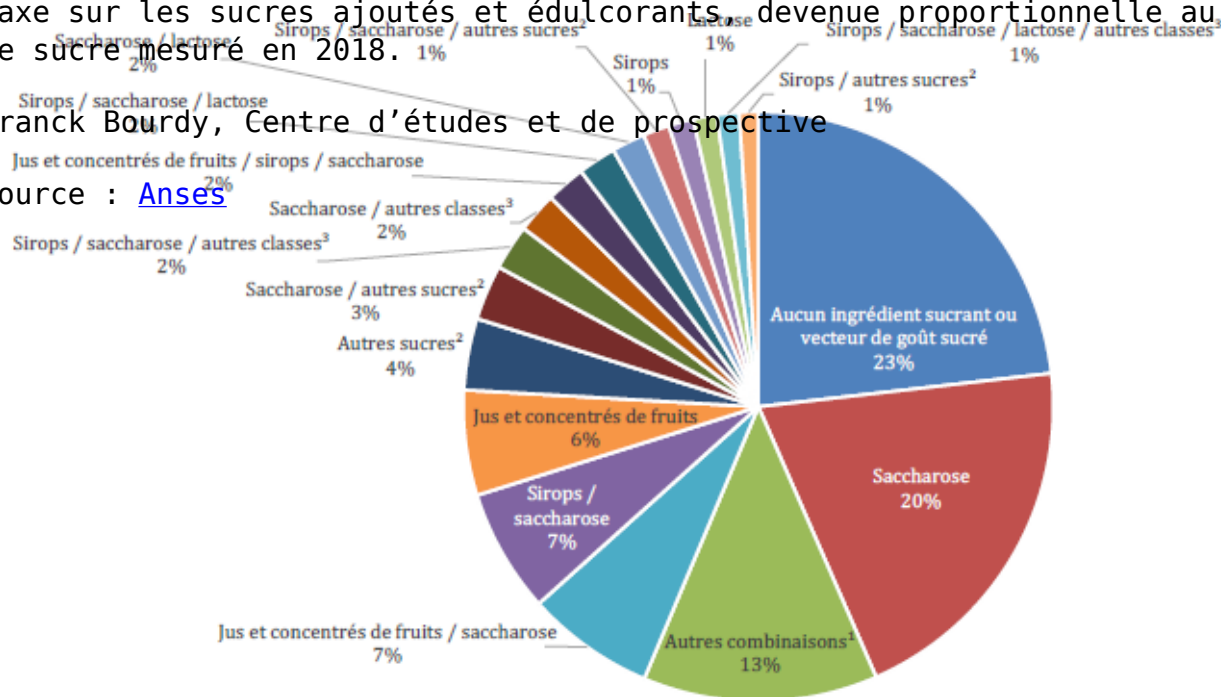
**Répartition des produits sucrants dans les listes d'ingrédients**

Source : Anses

L'étude sectorielle sur les boissons rafraichissantes sans alcool porte sur 4 643 références. Leurs compositions sur emballage sont étudiées en 2010, 2013 et 2019. Comme pour les produits transformés, les auteurs constatent une diminution de l'usage des ingrédients sucrants, notamment pour les boissons au thé, aux fruits, et les boissons énergisantes, mais aussi de leurs quantités. Cette diminution serait liée d'une part à un accord collectif passé entre les pouvoirs publics et les industriels, visant à réduire de 5 % le taux moyen de sucres, et d'autre part à la mise en place, en 2012, d'une taxe sur les sucres ajoutés et édulcorants, devenue proportionnelle au taux de sucre mesuré en 2018.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [Anses](#)



¹ Autres combinaisons : regroupement des combinaisons dont la fréquence de présence est < 1%

² Autres sucres : ensemble des mono et dissaccharides seuls ou en mélange (hors saccharose, mention "sucre" et lactose)

³ Autres classes : regroupement des classes Caramel, «Autres ingrédients vecteurs de sucres, Edulcorants de charge, Miel, Arôme dont la flaveur évoque un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré