



19.01.2012 - 11:10 Uhr

Les consommateurs doivent savoir ce qu'ils mangent / La Fondation Suisse de Cardiologie encourage des progrès concrets en matière d'alimentation

Berne (ots) -

Diminuer la consommation de sel, c'est bien, mais réduire en outre les graisses et les sucres, c'est encore mieux. Sur la base d'un rapport européen sur les facteurs de risque cardio-vasculaires, la Fondation Suisse de Cardiologie incite politiciens et industrie alimentaire à prendre des mesures concrètes pour promouvoir une alimentation saine.

Elles sont omniprésentes dans les magasins ou à la télévision: les petites choses à grignoter, les boissons sucrées, les pâtisseries, la restauration rapide (fastfood) ou toute-prête (plats cuisinés). Beaucoup d'aliments prétendent être sains mais cachent soigneusement des quantités considérables de sel, de graisses et de sucres. Tandis que tabac et alcool croulent sous les prescriptions légales, on compte en grande partie sur des mesures volontaires de l'industrie alimentaire vis-à-vis de ses propres produits. Dans un rapport récemment paru de l'European Heart Network (EHN), l'Alliance européenne des fondations de cardiologie, les principes directeurs soulignent l'urgence de l'action et fixent clairement les objectifs de la consommation de sel, de graisses et de sucres et les mesures à prendre. «En Suisse aussi, on devrait définir de tels impératifs, en particulier pour les aliments transformés comme le pain, les pâtisseries, les plats cuisinés et les cornflakes du petit-déjeuner», met en avant Therese Junker, Directrice de la Fondation Suisse de Cardiologie et membre du comité de l'EHN. «Nous soutenons donc la stratégie sur le sel envisagée par l'Office fédéral de la santé publique avec une réduction progressive du contenu en sel des aliments transformés.»

Le communiqué complet est disponible sous: www.swissheart.ch/medias

Contact:

Fondation Suisse de Cardiologie
Peter Ferloni, Chargé de communication
3000 Berne 14
Tél.: +41/31/388'80'85
E-Mail: ferloni@swissheart.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100011669/100711559> abgerufen werden.