

05.10.2009 – 14:00 Uhr

Migros: Moins de sel dans le pain - en faveur de la santé

Zürich (ots) -

Pour la fin de l'année, 95 % des pains produits par les boulangeries Jowa ne contiendront plus que 1,8 % de sel au maximum. Parallèlement, la teneur moyenne en sel de tous les pains Migros baissera à moins de 1,6 %. En diminuant le taux de sel, Migros contribue à la promotion de la santé dans le même esprit que l'initiative "actionsanté" de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

Migros est consciente du fait que les Suissesses et les Suisses consomment trop de sel (sodium). Les denrées alimentaires telles que le pain, le fromage, les produits à base de viande, les soupes et les plats préparés contribuent à la surconsommation de sel de la population suisse. Le pain fait partie de la nourriture quotidienne des Suisses. Il est donc particulièrement indiqué d'abaisser le taux de sel dans le pain.

Sur un total de 582 sortes de pain, dorénavant, 95 % (jusqu'ici 78 %) d'entre elles contiendront au maximum 1,8 % de sel (1,8 g par 100 g). Dès le 5 octobre 2009 déjà, la teneur en sel de quelques pains sera abaissée. Jowa considère ces changements comme une première étape et prévoit de diminuer le taux de sel dans d'autres produits, dans le but d'obtenir à la fin de l'année 2009 une teneur moyenne en sel des pains Migros d'environ 1,5 %. Les spécialités telles que les pains de Sils ainsi que les pains comportant des ingrédients salés comme du lard, du fromage, des olives ou des tomates séchées ne sont pas concernées par ces diminutions du taux de sel. La baisse de la teneur en sel modifie à peine le goût du pain.

En tant que partenaire de l'engagement "actionsanté", une initiative de l'OFSP dans le cadre du programme national Alimentation et mouvement 2008 - 2012, Migros a décidé de prendre des mesures efficaces en faveur de la promotion de la santé en Suisse. Michael Beer, chef de la division Sécurité alimentaire à l'OFSP salue les efforts de Migros pour diminuer le taux de sel dans le pain et dans d'autres denrées alimentaires. "Il s'agit d'un pas important dans la bonne direction. Cette action soutient notre initiative visant à diminuer la consommation de sel de la population sans porter atteinte au plaisir de manger. Elle contribue à améliorer la qualité de vie et la santé de la population."

Zürich, le 5 octobre 2009

Contact:

Nathalie Eggen, Porte-parole FCM, Tél. 044 277 20 67,
nathalie.eggen@mgb.ch.