

*Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires (Chaire DDSA)  
Université Laval, Québec (Canada)*

## **L'alimentation, la nutrition et le droit à la santé**

Présenté à la Rapporteuse spéciale sur le droit à la santé physique et mentale  
23 mars 2023

**Geneviève Parent**, Titulaire de la Chaire DDSA, Professeure titulaire à la Faculté de droit de l'Université Laval, Membre de l'Académie d'agriculture de France et Membre à temps partiel de la Commission de révision agricole du Canada.

**Tom Ignacchiti**, LL.M., Professionnel de recherche à la Chaire DDSA

**Morgane Leclercq**, PhD., Professionnelle de recherche à la Chaire DDSA



**Question clé :** 2. Quelles mesures législatives ou réglementaires (telles que celles liées aux normes nutritionnelles, à l'étiquetage, à la commercialisation, à l'approvisionnement dans les milieux institutionnels, y compris – mais sans s'y limiter – les écoles et les prisons, et les mesures fiscales) ont été envisagées ou adoptées dans votre pays et/ou communauté pour améliorer l'alimentation et la nutrition, en particulier pour les personnes en situation de vulnérabilité ? Le cas échéant, comment ces mesures sont-elles appliquées ?

**Mesure réglementaire.** Canada : Avis de modification - Interdire le recours aux huiles partiellement hydrogénées (HPH) dans les aliments (NOM/ADM-C-2017-3)

Les acides gras trans sont présents naturellement, à faible teneur, dans la viande et les produits laitiers. Ils sont par ailleurs produits industriellement par les fabricants du secteur alimentaire à partir d'hydrogénation partielle d'huiles végétales et de poisson, afin notamment de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires, dont les huiles. La consommation d'acides gras trans a toutefois des effets néfastes sur la santé humaine en favorisant le développement de maladies non transmissibles, en particulier le mauvais cholestérol et les maladies coronariennes, qui font partie des principales causes de mortalité au Canada.

La réduction et l'élimination des acides gras trans dans la fabrication des produits alimentaires sont considérées par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme un moyen pour lutter contre l'alimentation peu saine et réduire les maladies non transmissibles liées à l'alimentation. Le programme d'action REPLACE (Review, Promote, Legislate, Assess, Create, Enforce) de l'OMS recommande d'adopter des mesures législatives ou réglementaires pour réduire ou éliminer les acides gras trans produits industriellement. Pour mettre en œuvre ce programme, l'OMS suggère soit d'interdire la production ou l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées sources d'acides gras trans, soit d'introduire une limite obligatoire de deux grammes au maximum pour cent grammes de matières grasses ou d'huiles totales.

Le Canada a choisi la première solution et a interdit l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées dans la fabrication des produits alimentaires en 2018, en modifiant le *Règlement sur les aliments et drogues* afin d'améliorer les normes de qualité nutritionnelles des aliments<sup>1</sup>. L'interdiction vise à limiter la teneur en acides gras trans dans les produits alimentaires et réduire l'apport en acides gras trans à moins de 1 % de l'apport énergétique total chez la population canadienne dans le but de prévenir et réduire les maladies coronariennes. Elle fait suite à l'adoption en 2016 par le gouvernement du Canada de la *Stratégie en matière de saine alimentation* qui vise à « faire en sorte que le choix le plus sain soit plus facile à faire pour tous les Canadiens ».

L'interdiction est un moyen pour améliorer l'alimentation et la nutrition et limiter les inégalités en matière de santé entre les différentes catégories socio-économiques de la population canadienne, car les consommateurs avec des faibles revenus sont plus susceptibles de consommer des produits alimentaires à plus forte teneur en acides gras trans, qui sont généralement moins chers. Les enfants, les adolescents et les personnes

---

<sup>1</sup> Tandis que, par exemple, l'Union européenne a choisi la deuxième solution en restreignant l'utilisation des acides gras trans artificiels dans la fabrication des produits alimentaires en fixant une teneur en acides gras trans à ne pas dépasser dans les produits alimentaires destinés aux consommateurs et à la vente au détail. La teneur ne doit pas excéder 2 grammes d'acides gras trans pour 100 grammes de matière grasse. Autrement dit, la fabrication de produits alimentaires contenant des acides gras trans au-delà de 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse est interdite.

vivant dans les régions éloignées constituent également d'autres catégories de la population particulièrement exposées à une consommation élevée d'acides gras trans.

Le ministère de la Santé du Canada a ajouté les huiles partiellement hydrogénées dans la partie 1 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*, qui est incorporée par renvoi au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*, afin de les classer comme substance nocive pour la santé humaine. La partie 1 de cette liste établit une liste de substances qui si elles sont présentes dans un aliment, sans égard à leur teneur, font de cet aliment un aliment falsifié. Selon l'article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues*, les aliments considérés comme falsifiés sont interdits de vente au Canada. Dès lors, depuis 2018, tous les aliments qui contiennent des huiles partiellement hydrogénées sont considérés comme falsifiés et l'utilisation de ces huiles dans la fabrication des aliments destinés à la vente est interdite.

L'interdiction s'étend à l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées dans la fabrication de tous les aliments destinés à la consommation humaine, qu'ils soient fabriqués au Canada, importés ou préparés dans les établissements servant des aliments.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est chargée de vérifier l'application de la *Loi sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur les aliments et drogues* et des dispositions relatives à l'interdiction de l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées dans la fabrication des aliments.

La Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires (Chaire DDSA) a rédigé une étude législative intitulée « [\*Transforming agri-food systems: Legislative interventions for improved nutrition and sustainability\*](#) » et publiée, en 2021, par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Cette étude portant sur les différents points d'entrée du droit dans les systèmes alimentaires durables pourrait contribuer à la réflexion de la Rapporteuse spéciale sur le droit à la santé physique et mentale et concourir plus largement à la réflexion concernant la transition vers des systèmes alimentaires et des environnements alimentaires sains et durables.

**Contact** : [cddsa@fd.ulaval.ca](mailto:cddsa@fd.ulaval.ca)

## ANNEXE - BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

*Loi sur les aliments et drogues* (L.R.C. (1985), ch. F-27).

*Règlement sur les aliments et drogues* (C.R.C., ch. 870).

*Règlement (UE) 2019/649 de la Commission du 24 avril 2019 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les acides gras trans, autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale.*

OMS, *Reformulation of food and beverage products for healthier diets: policy brief*, 2022, en ligne : <https://www.who.int/publications/i/item/9789240039919>.

OMS, *REPLACE trans fat : un programme d'action pour éliminer les acides gras trans (AGT) industriels*, 2021, en ligne : <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/340416/9789240021143-fre.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

OMS, *REPLACE Module 3: Legislate or regulate (adopter des lois) : guide de l'action politique en matière d'acides gras trans*, 2020, en ligne : <https://www.who.int/fr/publications-detail/9789240010840>.

OMS, *Combattre les MNT : « meilleurs choix » et autres interventions recommandées pour lutter contre les maladies non transmissibles*, 2017, en ligne : <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259350/WHO-NMH-NVI-17.9-fre.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

OMS, *Effect of trans-fatty acid intake on blood lipids and lipoproteins: a systematic review and meta-regression analysis*, 2016, en ligne : <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/246109/9789241510608-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Santé Canada, *Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments*, 2022, en ligne : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/contaminants-chimiques/contaminants-adulterantes-aliments.html>.

Statistique Canada, *Principales causes de décès, population totale, selon le groupe d'âge et le sexe*, 2022, en ligne : <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1310039401>.

Santé Canada, *Avis de modification - Interdire le recours aux huiles partiellement hydrogénées (HPH) dans les aliments* [NOM/ADM-C-2017-3], 2017, en ligne : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/participation-public-partenariats/modification-interdire-recours-aux-huiles-partiellement-hydrogenees-dans-aliments/document-information.html>.

Santé Canada, *Avis de proposition visant à interdire le recours aux huiles partiellement hydrogénées dans les aliments* [NOP/ADP-C-2017-3], 2017, en ligne : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/participation-public>

[partenariats/avis-proposition-visant-a-interdire-recours-huiles-partiellement-hydrogenees-aliments-numero-reference-2017-3.html](https://www.canada.ca/content/dam/canada/health-canada/migration/alt/pdf/partenariats/avis-proposition-visant-a-interdire-recours-huiles-partiellement-hydrogenees-aliments-numero-reference-2017-3.html).

Santé Canada, *Vers l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées dans l'approvisionnement alimentaire canadien*, Document de consultation, 2016, en ligne : <https://www.canada.ca/content/dam/canada/health-canada/migration/alt/pdf/health-system-systeme-sante/consultations/hydrogenated-oils-huiles-hydrogenees/pub-fra.pdf>.

Santé Canada, *Stratégie en matière de saine alimentation*, 2016, en ligne : <https://www.canada.ca/content/dam/canada/health-canada/migration/publications/eating-nutrition/healthy-eating-strategy-canada-strategie-saine-alimentation/alt/pub-fra.pdf>.