

Inhaltsverzeichnis

02.04.2017 Le Matin Dimanche	L'iode dans le fromage pourrait prévenir le retour des crétins des Alpes 2
------------------------------	--

Seite 9lm7

Suisse

L'iode dans le fromage pourrait prévenir le retour des crétins des Alpes

Santé L'apport en iode est insuffisant chez 14% des femmes. Pour y remédier, une élue propose de recourir de nouveau au sel iodé dans la fabrication des fromages.

Philippe Castella philippe.castella@lematindimanche.ch

Crétins des Alpes et goitres menacent de faire leur retour en Suisse. Ces maladies d'un autre âge sont liées à une insuffisance en iode qui affecte le fonctionnement de la glande thyroïde, entraînant retards physiques et mentaux. Elles étaient particulièrement fréquentes dans les régions alpines comme le Valais en raison d'un sol pauvre en iode, d'où l'appellation.

Or une étude remontant à trois ans montre que l'apport journalier en iode est insuffisant chez 14% des femmes en Suisse. La Confédération a réagi en augmentant de 20 à 25 milligrammes par kilo la teneur en iode dans le sel de cuisine. Mais la mesure pourrait se révéler quasi insignifiante.

Dans une interpellation, la conseillère nationale Valérie Piller Carrard propose d'explorer également une autre voie, le recours à du sel iodé dans la fabrication du fromage. «L'insuffisance en iode peut avoir des conséquences assez graves sur la santé publique», justifie la socialiste fribourgeoise.

On mange moins salé

Parmi les causes de la carence constatée, le fait qu'on mange de moins en moins salé, les femmes surtout. Cela correspond pourtant aussi à des recommandations de santé, une nourriture trop salée augmentant les risques d'infarctus et d'attaque cérébrale.

Une autre explication est à chercher dans le fromage. «Très consommé en Suisse, le fromage représente un aliment-clé dans l'apport en iode, note Valérie Piller Carrard. En 1994, 90% des fromageries utilisaient du sel iodé. Mais, par crainte d'une mauvaise acceptation de nos fromages dans les pays voisins, elles y ont complètement renoncé en 2008. Depuis lors, la carence en iode tend à augmenter dans les groupes vulnérables de la population: les femmes enceintes et en âge de procréer.» L'élue demande donc aux autorités sanitaires et politiques d'encourager les fromageries à utiliser de nouveau du sel iodé.

Dans les milieux concernés, on se montre ouvert à la démarche: «C'est juste un problème de déclaration. Cela ne change rien ni à la fabrication ni au goût du fromage», explique Philippe Bardet. «L'iode est un bienfait et on doit le déclarer comme si c'était un poison», regrette le directeur de l'Interprofession du gruyère. Si les fromagers y ont renoncé, c'est donc avant tout pour des raisons d'exportation, certains

pays, dont la France, ne permettant pas l'utilisation de sel iodé dans le fromage.

C'est là l'une des pistes envisagées par l'Office de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Une autre piste qui est déjà exploitée est l'ajout d'iode dans les fourrages pour les bêtes et la nourriture pour les poules afin d'enrichir en iode lait et œufs. Parmi les autres mules potentielles en cours d'examen, les graisses, telles que la margarine et le beurre.

Tout dépendra des résultats du nouveau monitoring qu'a mené l'OSAV après l'augmentation de la teneur en iode dans le sel. Ils sont attendus «dans les mois à venir», annonce Eva van Beek. «Selon les résultats, des mesures seront envisagées et intégrées dans le plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition 2017-2024, qui sera communiqué en fin d'année», ajoute la porte-parole de l'office.

En attendant, parmi les conseils qu'on peut donner à tout un chacun pour prévenir une carence en iode, le premier est d'éviter un usage trop fréquent des sels spéciaux (sel marin, fleur de sel, sel de l'Himalaya), qui ne sont pas iodés. Le second est de manger davantage de poissons de mer et de crustacés, voire des algues, produits naturellement riches en iode.

Les fromages ne contiennent plus d'iode depuis une dizaine d'années. Photos Maxime Schmid, Gaetan Bally/Keystone

«Par crainte d'une mauvaise acceptation de nos fromages dans les pays voisins, les fromageries ont renoncé au sel iodé en 2008»

Valérie Piller Carrard, conseillère nationale (PS/FR)