

La teneur en sel du fromage a diminué de 8%

- Santé

31.08.2023

L'industrie laitière a déjà réalisé également des efforts considérables sur le plan de la réduction de la teneur en sel du fromage. Une réduction de la teneur en sel du fromage de 8% a été réalisée sur la période 2009-2012.

Engagement CBL

Dans le cadre de la Convention sectorielle Réduction de la teneur en sel, la CBL a pris l'engagement en 2008 de réduire la teneur en sel (sodium) des fromages nature et des fromages fondus belges. Pourtant, les fromages belges obtenaient déjà à l'époque de meilleurs résultats sur ce plan que des fromages étrangers comparables. L'engagement couvre notamment un monitoring annuel, une attention supplémentaire envers la teneur en sel la plus faible possible lors du développement de nouveaux fromages et une participation à une étude scientifique sur la réduction du sel dans le fromage.

-8% sur la période 2009-2012

Les efforts de l'industrie laitière ont manifestement été payants. Fin 2012, les résultats ont été rendus publics et il en est ressorti que la teneur en sel des fromages belges avait diminué de pas moins de 8% en 3 ans seulement. En outre, la teneur en sel des fromages belges est inférieure en moyenne à celle des fromages étrangers et ce, pour toutes les catégories de fromage.

Préserver la qualité et la compétitivité

Le sel joue un rôle essentiel dans la préparation du fromage (entre autres pour la forme, la texture, la fermeté et la découpe) et bien entendu pour le goût. Dès lors, les possibilités de réduction de la teneur en sel des fromages belges ne sont pas illimitées. Il importe en outre de tenir compte de l'environnement concurrentiel avec les fromages étrangers qui possèdent une teneur en sel plus

élevée. L'industrie laitière belge continue néanmoins ses efforts en la matière, notamment en cherchant de nouvelles manières de réduire le sodium et en recherchant une teneur en sel la plus faible possible lors du développement de ses nouveaux fromages.