



Le 3 mars 2022

## LES PROFESSIONNELS DU PAIN SIGNENT UN ACCORD COLLECTIF SUR LA REDUCTION DE LA TENEUR EN SEL DE LEURS PRODUITS

Ce jeudi 3 mars 2022, les professionnels du secteur du pain (pain courant, complet, céréales et pain de mie avec ou sans gluten) étaient réunis au Salon International de l'Agriculture pour signer aux côtés des ministères de l'Agriculture et de la Santé le premier accord collectif sur la réduction de la teneur en sel du pain. Cet engagement volontaire est le fruit de 2 ans de travail collectif. Cet accord sur la réduction du taux de sel s'inscrit donc dans une démarche globale pour parfaire le profil nutritionnel du pain, source de fibres et contribuant à une alimentation saine et équilibrée.

En mars 2020, la Direction générale de l'Alimentation (DGAL) et la Direction générale de la Santé (DGS) ont initié des travaux visant à atteindre les objectifs d'amélioration de l'offre alimentaire française, pour réduire notamment la consommation du sel au sein de la population. Cette démarche s'inscrit à la fois dans le cadre des programmes PNA et PNNS 4<sup>1</sup> et dans la stratégie « De la ferme à l'assiette » portée par la Commission européenne qui prévoit la fixation de teneurs maximales pour certains nutriments.

La France s'est par ailleurs engagée auprès de l'Organisation mondiale de la Santé à **réduire la consommation de sel de 30 % d'ici 2025**. Or, le pain – aliment incontournable pour 89 % des Français <sup>2</sup>- représente aujourd'hui environ 20 % de leur apport en sel quotidien.

L'ensemble des professionnels du pain a donc été sollicité pour parvenir à un engagement commun. Le texte signé ce jour vient concrétiser un engagement de longue date de ces acteurs pour une alimentation saine et durable et est le fruit d'une approche inclusive et concertée réunissant :

- Association Nationale de la Meunerie Française
- Secteur Diététique du Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée
- Fédération du Commerce et de la Distribution
- Fédération des Entreprises de Boulangerie
- Biscuits, Gâteaux et Panifications de France
- E. Leclerc
- Intermarché
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

<sup>1</sup> Programme national pour l'alimentation et Programme national nutrition santé : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

<sup>2</sup> D'après les résultats d'une enquête réalisée en 2016 par le CREDOC sur les comportements alimentaires et la consommation de pain en France : [www.observatoiredupain.fr/content/documents/44c3fd09-6808-41d1-80ee-bd9ee2442aa9.pdf](http://www.observatoiredupain.fr/content/documents/44c3fd09-6808-41d1-80ee-bd9ee2442aa9.pdf)



- Syfab - Syndicat national des Fabricants de Produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie

L'accord porte sur 3 catégories de produits de panification :

- Le pain de consommation courante et pain de tradition française à base de farine de blé
- Le pain à base de farine de blé plus ou moins complète, de farine de céréales diverses, avec ajout ou non d'ingrédients de type céréalier (graines, son, flocons d'avoine...) dit « pain complet ou céréales »
- Les pains de mie natures, complets, aux céréales et graines et sans gluten

Dès juillet 2022, les pains courants respecteront un seuil inférieur à 1,5 g de sel/100g. Puis, à partir d'octobre 2023, l'ensemble des signataires veillera au respect d'un seuil maximal en sel pour chacune de ces catégories :

- 1,4 g de sel/100g pour les pains courants
- 1,3 g de sel/100g pour les pains complets ou céréales
- 1,2 g de sel/100g pour les pains de mie (avec et sans gluten)

Le seuil sera porté à 1,1 g de sel/100 g pour les pains de mie en octobre 2025.

Depuis de nombreuses années, les professionnels de pain ont à cœur d'offrir aux consommateurs des produits répondant à la fois à leurs attentes et aux enjeux de santé publique.

#### **A propos des professionnels du pain :**

##### ***Biscuits, gâteaux, panification de France***

*Le secteur de la panification représente 15 entreprises qui regroupent plus de 2500 emplois directs. Nos entreprises proposent 2 types de produits phares essentiellement vendus dans les rayons libre-service de la grande distribution :*

- *Pour la panification croustillante : biscottes, pains grillés, suédois ou azymes, croûtons, gressins...*
- *Pour la panification moelleuse : pains de mie, traditionnels, exotiques...*

*En 2020, les ventes de pain de mie de marques nationales ont représenté 210 754 tonnes et 501, 8 millions d'euros de chiffre d'affaires en GMS. Grâce à leur ancrage territorial, avec une vingtaine de sites de production en France, nos entreprises s'impliquent au quotidien pour promouvoir la filière blé hexagonale, en entretenant un lien étroit avec le monde agricole.*

##### ***A propos du secteur Diététique :***

*Le secteur Diététique réunit une dizaine d'entreprises spécialisées dans la fabrication de produits sans gluten, pleinement mobilisées pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes atteintes par la maladie*



*cœliaque ou d'autres troubles liés au gluten. Elles ne cessent d'innover pour leur proposer des alternatives sûres, adaptées et savoureuses. En 2020, les ventes de pain de mie sans gluten ont représenté 49,2 millions d'euros de chiffre d'affaires en GMS.*

**A propos de la Meunerie :**

L'ANMF représente et rassemble les meuniers dans leur diversité sur l'ensemble du territoire. Avec 13 délégations territoriales, et plus de 177 entreprises adhérentes, l'ANMF représente 94% de la production de farine en France. Elle assure un dialogue constant au sein de la filière et contribue à construire un lien privilégié entre ses adhérents et les partenaires de la meunerie. En 2020, la meunerie française a commercialisé 3,8 millions de tonnes de farine, pour un chiffre d'affaires d'environ 1,6 milliards d'euros, mobilisant 6100 emplois.

**A propos de la FEB :**

*La Fédération des Entreprises de Boulangerie/ Pâtisserie (FEB) représente, défend et valorise les entrepreneurs du secteur. Elle réunit 140 sites de production de toutes tailles et près de 1400 magasins du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente près de **48 000 salariés** sur le territoire national pour **8,2 milliards de chiffre d'affaires** dont **2 milliards à l'export**.*

**A propos du Syfab :**

*Créé en 1965, le SYFAB représente les producteurs de produits intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiserie, qui ont pour clients les boulangers et pâtisseries artisanaux & industriels, les biscuitiers, la restauration collective, les traiteurs. [www.Syfab.fr](http://www.Syfab.fr)*

**A propos de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française :**

*La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 33 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC.*

**À propos du Mouvement E.Leclerc :**

*Avec 726 magasins et 533 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 40,9 milliards d'euros (hors carburant) en 2020. Cette performance résulte d'une politique menée depuis la création du Mouvement E.Leclerc en 1949 : son combat au quotidien pour des prix bas et un modèle économique unique, reposant sur une organisation décentralisée, coopérative et participative. Les adhérents du Mouvement E.Leclerc, entrepreneurs indépendants, partagent une même mission : permettre à chacun de vivre mieux en dépensant moins, grâce à des initiatives innovantes et responsables, en pratiquant les prix les plus bas à qualité comparable. Acteurs de la vie locale, au plus près du terrain, ces adhérents investissent de façon durable afin de faire des centres E.Leclerc des lieux qui répondent aux besoins de leurs clients et défendent leur pouvoir d'achat au quotidien.*

**À propos de la FCD :**

*La Fédération du Commerce et de la Distribution regroupe la plupart des enseignes de la grande distribution, qu'il s'agisse de distribution alimentaire ou distribution spécialisée. Ce secteur compte 750 000 emplois, plus de 10 millions de clients par jour, environ 2300 hypermarchés, 5800 supermarchés, 3300 supermarchés à dominante marques propres (ex- maxidiscomptes), plus de 4000 drive, plus de 30 000 points de vente pour un volume d'affaires d'environ 200 milliards d'euros. La FCD intervient notamment dans les domaines de la sécurité*



alimentaire, du développement durable, des relations économiques (PME, industriels, filières agricoles), des relations avec les partenaires sociaux et sur les sujets liés à l'aménagement du territoire et d'urbanisme commercial. [www.fcd.fr](http://www.fcd.fr)

**A propos d'Intermarché :**

Avec 1 840 points de vente Intermarché en France, l'enseigne au modèle unique de "Producteurs & Commerçants" est le 2e distributeur indépendant de l'Hexagone. Intermarché et Netto (302 points de vente en France) sont des enseignes du Groupement Les Mousquetaires. Le "mieux produire" et le "mieux manger" sont deux "combats" dans lesquels Intermarché s'engage : "Mieux produire", c'est soutenir une production française et responsable. "Mieux manger", c'est aider les Français à manger un peu mieux tous les jours. Créé en 1969, fondé sur l'initiative privée, le Groupement Les Mousquetaires rassemble plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants et 150 000 collaboratrices et collaborateurs.