



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 24 juillet 2023

Réduction de plus de 20 % des teneurs en sel dans le pain grâce à un engagement collectif de la filière

Lors du Salon international de l'agriculture en mars 2022, un accord collectif volontaire visant à réduire les teneurs en sel dans le pain a été signé entre les ministères en charge de l'Alimentation et de la Santé et l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie¹. Les efforts de toute la filière ont permis de réduire de plus de 20% les teneurs en sel dans les pains courants par rapport à celle mesurée en 2015. Ces bons résultats doivent maintenant être étendus à tous les types de pain.

Les professionnels se sont engagés dans une trajectoire de réduction progressive des seuils maximaux de sel dans l'ensemble des catégories de pain d'ici 2025, avec comme objectif intermédiaire en juillet 2022 de ne pas dépasser le seuil de 1,5g de sel/100g pour les pains courants et tradition (baguette par exemple).

[Le rapport d'évaluation réalisé par l'Observatoire de l'alimentation \(Oqali\)](#) sur les pains courants et tradition vient de montrer que 82,5 % des pains analysés étaient conformes à cet engagement, quels que soient les régions et les circuits de distribution. La teneur moyenne en sel des pains analysés est de 1,34g/100g, ce qui correspond à une diminution de plus de 20 % par rapport à la teneur moyenne de 1,7g/100g mesurée en 2015.

Les signataires de l'accord s'engagent à renforcer la sensibilisation de leurs adhérents afin d'atteindre les prochains objectifs intermédiaires de l'accord collectif pour octobre 2023 avec une teneur maximale de 1,4g de sel/100g pour les pains courants, 1,3g de sel/100g pour les pains complets ou céréales et 1,2g de sel/100g pour les pains de mie.

Cette démarche collective, volontaire et ambitieuse de la filière de la boulangerie participe à l'amélioration de l'offre alimentaire pour tous, une des priorités de la politique nutritionnelle du gouvernement, portée par le Programme national pour l'alimentation et la nutrition, qui repose sur le Programme national de l'alimentation (PNA 3) et le Programme national nutrition santé (PNNS 4).

Réduire la consommation de sel de 30 % d'ici 2025 est un objectif pris par la France auprès de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). D'après l'OMS, une consommation de sel de moins de 5 grammes par jour chez l'adulte contribue à faire baisser la tension artérielle et le risque de maladie cardiovasculaire, d'accident vasculaire cérébral et d'infarctus du myocarde.

ⁱ Les artisans boulangers à travers la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, les entreprises de la boulangerie à travers la Fédération des Entreprises de Boulangerie, le Syndicat des Biscuits, Gâteaux et Panifications de France et le Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée, les distributeurs à travers la Fédération du Commerce et de la Distribution, E. Leclerc et Intermarché ainsi que les meuniers et fabricants de produits intermédiaires à travers l'Association Nationale de la Meunerie Française et le Syndicat national des Fabricants de Produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.

Contacts presse

Service de presse de Marc FESNEAU
Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Tél : 01 49 55 59 74
cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse d'Agnès FIRMIN LE BODO,
Ministre déléguée auprès du ministre de la Santé et de la
Prévention, chargée de l'Organisation territoriale et des
Professions de santé
Tél : 01 40 56 84 86
Sec.presse.cabotps@sante.gouv.fr