



16ème législature

Question N° : 10930	De M. Jean-Marc Zulesi (Renaissance - Bouches-du-Rhône)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique
Rubrique > consommation	Tête d'analyse >Préoccupations autour de la qualité nutritionnelle du pain	Analyse > Préoccupations autour de la qualité nutritionnelle du pain.
Question publiée au JO le : 22/08/2023 Réponse publiée au JO le : 24/10/2023 page : 9415 Date de changement d'attribution : 29/08/2023		

Texte de la question

M. Jean-Marc Zulesi appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'absence d'une réglementation régissant spécifiquement la qualité nutritionnelle du pain français. Alors que les Français manifestent une préoccupation grandissante envers la qualité des produits alimentaires et leur impact sur la santé, garantir des informations transparentes et crédibles quant à la composition et la qualité nutritive des produits alimentaires s'avère désormais impératif. Le pain est un produit alimentaire ancré dans la culture et gastronomie française. C'est une denrée fondamentale, qui est consommé quotidiennement par un grand nombre des concitoyens. Cependant, la valeur nutritionnelle de ce pain reste floue pour ces consommateurs. Le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains régit l'appellation « Pain de tradition française ». Bien que le décret stipule que le « Pain de tradition française » ne doit pas présenter d'additifs de panification, il ne mentionne pas concrètement la qualité nutritionnelle attendue. Ce manque de précisions quant à la valeur nutritionnelle du pain engendre la détérioration de la qualité de ce dernier, au détriment des consommateurs. La majorité des pains vendus en France sont ainsi créés à partir de farine blanche, pauvre en apports nutritifs et présentent une grande quantité de sel. Il est nécessaire de créer une nouvelle appellation pour le pain français qui pourrait attester de sa qualité nutritionnelle et mieux informer les Français quant à la valeur nutritionnelle des différents pains qu'ils consomment. Ainsi, les Français seraient mieux renseignés sur la qualité de leur alimentation et seraient capables de reconnaître les acteurs engagés dans la production de pains conformes à des critères de qualité préétablis. Aussi, il souhaiterait connaître la position du Gouvernement quant aux améliorations possibles du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 et la création d'une nouvelle appellation portant sur la qualité des pains.

Texte de la réponse

La réglementation (décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993) encadre actuellement la définition des mentions « pain maison », « pain de tradition française » et « au levain ». Le décret de 1993, rédigé en concertation avec la profession, avait à l'époque pour objectif d'améliorer les qualités nutritives des produits de boulangerie notamment en interdisant la surgélation et l'emploi d'additifs (émulsifiants, colorants, conservateurs...). En complément des dénominations ainsi encadrées et sous réserve du respect du droit de la consommation, les boulangers ont également la possibilité de valoriser et de segmenter leur production en employant des mentions volontaires telles



que « pain complet » (T 150), « pain intégral », « pain au seigle », « pain multi-céréales »... La gamme des pains disponibles est en effet très large et la qualité nutritionnelle des produits varie fortement en fonction de la farine utilisée, mais aussi d'autres pratiques, telles que les modalités de pétrissage ou la durée de repos avant cuisson, notamment. Pour répondre à la demande des consommateurs, de plus en plus soucieux de la qualité nutritionnelle des produits et des matières premières utilisées dans le secteur de la boulangerie, certains professionnels s'attachent d'ores et déjà à produire des pains présentant des qualités nutritives renforcées. Ils reviennent notamment à des méthodes de production plus durables, réhabilitent des variétés de farine anciennes... Le Gouvernement prend note des propositions formulées par le parlementaire et visant à compléter la réglementation en créant une nouvelle dénomination « pain nutrition ». Ces propositions seront expertisées, en lien avec les parties prenantes.