



16ème législature

Question N° : 11047	De Mme Barbara Pompili (Renaissance - Somme)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > Appellation garantissant la qualité nutritionnelle du pain	Analyse > Appellation garantissant la qualité nutritionnelle du pain.
Question publiée au JO le : 05/09/2023 Date de changement d'attribution : 12/09/2023 Question retirée le : 26/09/2023 (fin de mandat)		

Texte de la question

Mme Barbara Pompili appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'absence de réglementation concernant la valeur nutritionnelle du pain vendu en France. Élément clé de la gastronomie française et mondialement réputé, le pain est un produit largement et quotidiennement consommé par les citoyens. Or à l'inverse de nombreux produits consommés par les citoyens, la valeur nutritionnelle du pain et sa composition est la majeure partie du temps méconnue. Si le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 réglemente l'usage de l'appellation « pain de tradition française », celui-ci n'apporte malheureusement aucune garantie sur le plan nutritionnel du pain décoré de cette appellation. Par conséquent, une large majorité des pains commercialisés sont composés à partir de farine blanche et sont de fait, très pauvres en fibre alimentaires et en nutriments tandis qu'ils présentent un indice glycémique élevé et une teneur en sel importante visant à compenser l'absence de goût. Face à cette problématique, il apparaît urgent d'agir afin d'une part, permettre aux consommateurs de mieux connaître les produits qu'ils consomment et d'autre part, lutter contre la défiance grandissante des consommateurs face aux produits de boulangerie. Pour ce faire, il semble nécessaire de leur proposer une nouvelle appellation, du type « pain nutrition », permettant de garantir la qualité nutritionnelle du pain qu'il consomme et répondant à des critères précis. Ces critères devront exiger a minima l'utilisation de farines de blé natives sans aucun ajout, ni de gluten, ni d'enzymes ; l'utilisation de farines de blé de type 80 minimum ; l'utilisation d'un levain naturel comme agent de fermentation ; une teneur en sel réduite, en fixant un nouveau plafond pour chaque type de farine et une information à destination du consommateur sur la composition des farines utilisées, ce dernier point devant aussi s'appliquer aux pains ordinaires et aux pains traditions. Elle demande alors quelle mesure le Gouvernement entend prendre pour faire évoluer le décret du 13 septembre 1993 au travers d'une nouvelle appellation du type « pain nutrition ».