



## 16ème législature

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Question N° :</b><br><b>11049</b>  | De <b>M. Paul Vannier</b> ( La France insoumise - Nouvelle Union<br>Populaire écologique et sociale - Val-d'Oise ) | <b>Question écrite</b>  |
| <b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté<br>alimentaire   |  | <b>Ministère attributaire</b> > Économie, finances,<br>souveraineté industrielle et numérique |
| <b>Rubrique</b> > consommation  | <b>Tête d'analyse</b> > Valeur<br>nutritionnelle du pain<br>vendu en France  | <b>Analyse</b> > Valeur nutritionnelle du pain vendu en<br>France.                            |
| Question publiée au JO le : <b>05/09/2023</b><br>Réponse publiée au JO le : <b>09/01/2024</b> page : <b>194</b><br>Date de changement d'attribution : <b>12/09/2023</b> |  |   |

### Texte de la question

M. Paul Vannier appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'absence de réglementation quant à la valeur nutritionnelle du pain vendu en France. Produit phare de la culture et de la gastronomie françaises, le pain est un produit de consommation courante voire quotidienne pour un grand nombre des concitoyens. Or il s'agit du produit sur lequel les consommateurs ont le moins de visibilité pour ce qui est de sa composition et de sa qualité nutritionnelle. Le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 règlemente l'usage de l'appellation « pain de tradition française » en excluant notamment l'utilisation d'additifs de panification mais il n'apporte aucune garantie sur le plan nutritionnel. Ainsi, la très grande majorité voire l'ensemble des pains proposés aux consommateurs sont confectionnés à partir de farine blanche. Ils sont pauvres en nutriments et en fibres alimentaires, présentent un indice glycémique élevé et ont une forte teneur en sel pour pallier l'absence de goût. La qualité nutritionnelle médiocre du pain nourrit une réelle défiance des consommateurs, qui commencent à se détourner des produits de boulangerie (étude du cabinet QualiQuanti pour la FEB en 2021). Face à cette situation il apparaît nécessaire de proposer aux consommateurs une nouvelle appellation, du type « pain nutrition », basée sur des critères garantissant la qualité nutritionnelle du pain. Ces critères devront a minima exiger 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 niveau plafond pour chaque type de farine et une information à destination du consommateur sur la composition des farines utilisées, ce dernier point devant s'appliquer également aux pains ordinaires (sans appellation) et aux pains traditions. Au regard de ces éléments, il lui demande quelles mesures le Gouvernement compte prendre pour faire évoluer le décret du 13 septembre 1993 par l'ajout de l'appellation « pain nutrition ».

### 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 afin de compléter la réglementation en créant une nouvelle dénomination « pain nutrition », et ne manquera pas de les expertiser, en lien avec les parties prenantes.