



16ème législature

| | | |
|--|--|--|
| Question N° : 9812 | De M. Jean-Marie Fiévet (Renaissance - Deux-Sèvres) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire | | Ministère attributaire > Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique |
| Rubrique > consommation | Tête d'analyse >Réglementation concernant la valeur nutritionnelle du pain | Analyse > Réglementation concernant la valeur nutritionnelle du pain. |
| Question publiée au JO le : 11/07/2023 Réponse publiée au JO le : 09/01/2024 page : 194 Date de changement d'attribution : 25/07/2023 Date de signalement : 31/10/2023 | | |

Texte de la question

M. Jean-Marie Fiévet 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 régleme 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. Il 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 ».

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.