



## 16ème législature

<b>Question N° : 9814</b>	De <b>Mme Francesca Pasquini</b> ( Écologiste - NUPES - Hauts-de-Seine )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> >Réglementation du pain vendu en France	<b>Analyse</b> > Réglementation du pain vendu en France.
Question publiée au JO le : <b>11/07/2023</b> Réponse publiée au JO le : <b>09/01/2024</b> page : <b>194</b> Date de changement d'attribution : <b>25/07/2023</b>		

### Texte de la question

Mme Francesca Pasquini 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 française, le pain est un produit de consommation courante voire quotidienne pour un grand nombre de Français. 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 de tradition française », basée sur des critères garantissant la qualité nutritionnelle du pain. Ces critères devront, au minimum, exiger l'utilisation de farines de blé natives sans aucun ajout, ni de gluten, ni d'enzymes, mais aussi l'utilisation de farines de blé de type 80 minimum, ainsi que l'utilisation d'un levain naturel comme agent de fermentation. Ils devront également exiger une teneur en sel réduite, en fixant un niveau plafond pour chaque type de farine, ainsi qu'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, elle lui demande quelle mesure le Gouvernement compte prendre pour faire évoluer le décret du 13 septembre 1993 par l'ajout de l'appellation « pain de tradition française ».

### 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.