



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 64341

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation sur la réglementation en matière de taux de sel dans les produits de boulangerie. Actuellement, ce taux de sel n'est pas réglementé, et laissé à la libre appréciation des artisans boulangers. Certains d'entre eux, connaissant la nocivité d'une trop grande consommation de sel pour la santé, ont pris l'initiative de baisser la quantité de sel dans leurs produits (pain notamment), et ceci progressivement, pour ne pas s'aliéner une partie de leur clientèle. Mais, alors même qu'ils témoignent d'un acte de santé publique, ils craignent la concurrence de confrères moins scrupuleux. En conséquence, il lui demande si le Gouvernement envisage de réglementer la quantité de sel maximale contenue dans le pain de boulangerie, afin de mettre tous les exploitants sur un pied d'égalité, et de contribuer à améliorer la santé publique. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

Le « Rapport Sel : évaluation et recommandations » publié en 2002 par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a mis en évidence le fait que les produits de panification étaient l'un des principaux contributeurs d'apport en sel (pour une quantité représentant d'un quart à un tiers du sel ingéré quotidiennement). Lors des débats qui ont eu lieu à l'occasion de la publication de ce rapport, il a été signalé que le sel a, sur le plan technologique, un rôle important lors de la panification, mais aussi que la principale difficulté pour aller dans le sens de l'abaissement de la teneur en sel préconisé par le rapport est essentiellement de nature organoleptique. Les discussions ont également mis en évidence le fait qu'il existe des solutions permettant de pallier l'affadissement du pain qui résulterait de la diminution du taux de sel dans le pain. Plutôt que d'opter pour une solution réglementaire, les pouvoirs publics ont préféré privilégier les solutions palliatives (pétrissage court et moins intense, fermentation longue, entre autres) qui, outre le fait qu'elles sont par essence moins contraignantes pour les opérateurs, permettraient d'aller dans le sens d'une amélioration sensible du goût du pain. De plus, cette solution est de nature à favoriser la concurrence en permettant aux boulangers de mettre ainsi en avant leur savoir-faire et les efforts consentis pour obtenir des pains de meilleure qualité gustative. Enfin, les opérateurs qui ont choisi de réduire la teneur en sel des pains qu'ils commercialisent ont toute latitude pour informer, par tout moyen approprié, les consommateurs de la diminution de la teneur en sel de leurs pains, dès lors que cette information est faite selon les modalités fixées par le code de la consommation et qu'elle n'est ni mensongère, ni de nature à induire l'acheteur en erreur.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 64341

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 3 mai 2005, page 4466

Réponse publiée le : 26 juillet 2005, page 7410