



# ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

## pain et pâtisserie

Question écrite n° 77859

### Texte de la question

M. Yves Bur attire l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités sur le rôle favorable en termes de santé publique d'une meilleure information nutritionnelle sur la consommation de pain. En effet, un des objectifs principaux du Programme national nutrition santé (PNNS) est d'augmenter la consommation de fruits et légumes ainsi que de glucides complexes sous forme de pain en particulier. L'idée est de soutenir la consommation de pain en communiquant sur sa valeur nutritionnelle et de mettre à la disposition du public le meilleur pain possible. L'impact sur la santé de la consommation de pain diffère fortement en fonction des ingrédients utilisés lors de sa fabrication. Or les Français connaissent mal la nature du pain qu'ils achètent (origine et valeur nutritionnelle des farines, richesse en sel, mode de panification...). Cela est d'autant plus regrettable que bien peu d'aliments bénéficient de critères de qualité aussi fiables et aussi sûrs à mettre en oeuvre. Les enquêtes effectuées dans le cadre du PNNS montrent, par ailleurs, qu'une information nutritionnelle de qualité aurait une influence déterminante sur l'acte d'achat de pain. En plus de ses effets bénéfiques sur la santé publique, la mise en place d'une meilleure information nutritionnelle sur la consommation de pain pourrait avoir des conséquences très bénéfiques sur la consommation de cet aliment et donc sur la filière blé-pain. C'est pourquoi il lui demande de bien vouloir lui indiquer les mesures qu'il entend mettre en oeuvre en ce sens.

### Texte de la réponse

Le Programme national nutrition santé fixe un certain nombre d'objectifs précis et quantifiés en vue d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur le déterminant nutrition. L'un d'eux concerne l'augmentation de l'apport en glucides complexes. Parmi les repères de consommation élaborés par le groupe d'experts réunis par l'AFSSA lors de la rédaction du guide alimentaire du PNNS « La santé vient en mangeant » - diffusé à plus de 3,5 millions d'exemplaires - figure la mention « consommer pain, céréales, pommes de terre ou légumes secs à chaque repas et selon l'appétit » et favoriser les aliments céréaliers complets ou le pain bis. La campagne médiatique de l'INPES au dernier trimestre 2005 destinée à promouvoir la consommation de féculents mettait, dans les visuels, l'accent sur le pain. Il est prévu de maintenir cet effort. Par ailleurs, une expérience à grande échelle est actuellement menée en Auvergne, avec les boulangers et l'INRA, en vue de promouvoir la fabrication et la consommation de pains « farine 80 », ayant un contenu plus important en fibres, minéraux et vitamines que la farine plus couramment utilisée par les boulangers. Par ailleurs, la loi du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique fixe, dans son rapport annexé, l'objectif de parvenir à une consommation moyenne de chlorure de sodium inférieure à 8 g/personne et par jour contre 9 à 10 grammes en 1999. Le pain est le principal vecteur de sel dans la consommation des Français, représentant quelque 30 % du sel total consommé. La filière de la boulangerie s'est engagée à réduire la quantité de sel ajoutée à la farine lors des processus de fabrication de produits de boulangerie, notamment de pain. Un suivi de ces engagements est réalisé par la direction générale de la santé. Une étude sur un échantillon national représentatif des 32 000 artisans boulangers et des 250 boulangeries industrielles ainsi que des boulangeries d'hypermarchés a été menée au dernier trimestre 2005 afin de faire le point sur ce secteur. Les résultats montrent que les boulangers se sont engagés dans un réel effort, la teneur en sel déclarée dans leurs pains étant en moyenne de 19,5 g/kg de farine.

En 2002, cette teneur moyenne était estimée proche de 24 g/kg de farine par la filière, l'objectif étant de 18 g/kg de farine. Une réelle marge de progression persiste compte tenu de l'insuffisance d'information sur cette question de l'ensemble des artisans boulangers et de leurs inquiétudes face au risque de mécontenter leurs clients sur la question gustative. Il est prévu d'approfondir le dialogue avec la filière afin de parvenir à atteindre l'objectif, dans un cadre volontaire.

## Données clés

**Auteur :** [M. Yves Bur](#)

**Circonscription :** Bas-Rhin (4<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 77859

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** santé et solidarités

**Ministère attributaire :** santé et solidarités

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 15 novembre 2005, page 10463

**Réponse publiée le :** 9 mai 2006, page 4987