



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

boulangerie

Question écrite n° 98145

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités sur le manque de qualités nutritionnelles du pain blanc dépourvu de fibres, minéraux et vitamines. Ces composés, naturellement présents dans les enveloppes et le germe du grain de blé, ne sont pas retenus dans les farines blanches, enrichies en auxiliaires divers et obtenues par un pétrissage intensif. Les nouvelles techniques de mouture ont mis au rebut les micronutriments si précieux pour prévenir les maladies dites modernes (diabète, pathologies cardio-vasculaires, cancers, ostéoporose). Il faut donc inciter les professionnels de la boulangerie à incorporer à leur fabrication au moins une part de farines de type 80, plus riches en fibres et autres composants protecteurs contenant des micronutriments. En conséquence, il lui demande si le Gouvernement envisage d'informer largement les professionnels et les consommateurs à ce sujet.

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 : 98145

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : santé et solidarités

Ministère attributaire : santé, jeunesse et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 27 juin 2006, page 6754