



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Décret « pain-nutrition »

Question écrite n° 2703

Texte de la question

Mme Véronique Besse attire l'attention de Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur le besoin d'une évolution de la législation sur la valeur nutritionnelle du pain français. Le pain est un élément central de la culture française et il est même considéré comme un symbole du pays. La baguette de pain française a d'ailleurs été inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2022. Pourtant, la réglementation française ne précise pas la qualité nutritionnelle des pains, ni les ingrédients à utiliser ou à exclure pour faire du pain, ni les conditions de préparation. S'il existe bien un décret pour définir l'appellation « pain de tradition française » (décret n° 93-1074) celui-ci ne traite cependant pas de la valeur nutritionnelle de ces pains. À ce constat, s'ajoute un besoin d'information des consommateurs notamment sur les farines utilisées ou encore sur la qualité des ingrédients. Des propositions ont été récemment faites en ce sens par les professionnels de la boulangerie avec un cahier des charges précis permettant de définir un arrêté « pain-nutrition ». Un arrêté pour encadrer et favoriser la valeur nutritionnelle des pains serait à la fois rassurant pour le consommateur et une juste reconnaissance du savoir-faire des professionnels. Elle souhaite savoir quelles mesures seront prises par le Gouvernement en concertation avec les professionnels pour garantir la valeur nutritionnelle des pains.

Texte de la réponse

Les services du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire ont pris connaissance du projet de décret « pain nutrition » établi par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, et l'ont étudié, en relation avec les ministères chargés de la santé et de l'économie. Différents aspects juridiques présentés ci-après empêchent de donner une suite favorable à cette demande des professionnels, toutefois des démarches volontaires peuvent permettre d'atteindre les objectifs fixés. En premier lieu, il n'existe pas de base législative permettant de prendre un tel décret, l'article L. 412-1 du code de la consommation, qui est la base législative du décret concernant le « pain de tradition française » n'étant pas adapté à un tel cadre. En effet, cet article habilite le pouvoir réglementaire à prendre les mesures destinées à assurer l'exécution de l'obligation générale de conformité de l'article L. 411-1 du même code, laquelle vise à garantir des prescriptions relatives à la santé et sécurité des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs. Tel n'est pas l'objet du projet de décret porté par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie. Par ailleurs, certaines des dispositions proposées ne sont pas conformes au cadre européen fixé par le règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires : il n'est ainsi pas possible d'imposer « origine France » pour la farine. De plus, il n'existe ni définition réglementaire, ni consensus sur la définition possible d'un aliment dit « nutritionnel ». Les allégations nutritionnelles du type « à teneur réduite en sel », « source de fibres », « source de protéines » sont par ailleurs définies et encadrées par le Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Si la création d'une dénomination « pain nutrition » ne semble pas réalisable au regard des contraintes réglementaires mentionnées, les opérateurs sont néanmoins libres de commercialiser ce type de pain dans le cadre d'une démarche volontaire, via les trois leviers suivants : - ils peuvent créer leur marque collective propre ; - ils peuvent également étudier la possibilité

de s'orienter vers une démarche de valorisation officielle, telle que les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les caractéristiques ciblées pourraient éventuellement être intégrées dans un cahier des charges label Rouge, dont la qualité supérieure du produit serait néanmoins à définir et à démontrer, par rapport à un produit standard, celle-ci ne pouvant pas être définie par une approche nutritionnelle ; - enfin, en perspective de la future stratégie nationale alimentation nutrition climat (SNANC), il est important de renforcer les efforts visant à améliorer la qualité nutritionnelle des produits, notamment via un dispositif d'accords collectifs renouvelé, qui aura pour objectif de faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire. La filière de la boulangerie a, en ce sens, été exemplaire à travers une réduction de 25 % des teneurs en sel dans le pain courant, de 18 % dans les pains complets et céréales et de 10 % dans les pains de mie. Ainsi, les pouvoirs publics encouragent la filière de la boulangerie à valoriser et poursuivre leurs efforts, en particulier sur la réduction du sel dans le pain, à travers la SNANC.

Données clés

Auteur : [Mme Véronique Besse](#)

Circonscription : Vendée (4^e circonscription) - Non inscrit

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 2703

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt

Ministère attributaire : [Agriculture, souveraineté alimentaire](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [10 décembre 2024](#), page 6519

Réponse publiée au JO le : [15 avril 2025](#), page 2729