

Communiqué de presse Janvier 2025

Pains de mie : une réduction du sel pour une alimentation toujours plus saine

Les entreprises membres du syndicat Biscuits, Gâteaux et Panification de France, ainsi que celles du Secteur Nutrition Experte Santé et Bien-être (sans gluten), sont fières de témoigner de leur engagement concret en faveur de la réduction de sel de leurs pains de mie [1].

Toutes nos marques engagées ont atteint, comme constaté dans le rapport de l'étude OQALI*, l'objectif fixé pour octobre 2023 : réduire la teneur en sel des pains de mie natures, aux céréales et graines ou encore sans gluten, pour un taux égal ou inférieur à 1,2 g de sel / 100g de produit.

Pour rappel, en mars 2022, nos entreprises membres se sont engagées, comme l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie et des ministères en charge de l'Alimentation et de la Santé, pour signer un accord collectif visant à réduire la teneur en sel dans le pain.

Cet engagement, fruit de nombreux mois de discussions, répond pleinement à l'un des objectifs du Programme National Nutrition Santé PNNS : réduire la consommation de sel de 30 % dans l'alimentation des Français d'ici à 2030.

Un peu moins de trois ans après la signature de cet accord lors du Salon international de l'Agriculture, nous sommes fiers d'annoncer que toutes nos marques engagées au sein du syndicat Biscuits, Gâteaux et panifications de France ainsi que celles du Secteur Nutrition Experte Santé et Bien-être (sans gluten) ont atteint l'objectif fixé pour octobre 2023. Les pains de mie, qu'ils soient natures, aux céréales et aux graines ou sans gluten, affichent désormais une **teneur en sel égale ou inférieure à 1,2 g de sel pour 100 g de produit**.

Ces efforts de reformulation permettent une diminution de la teneur en sel de -10 % par rapport à 2019 et de -13 % par rapport à 2012, selon les données de l'OQALI*.

Ce résultat, est l'aboutissement d'un important travail de recherche et développement mené au sein de nos entreprises, afin d'améliorer sans cesse la qualité nutritionnelle de leur produit, tout en préservant leur sécurité et leur qualité gustative.

Nos membres restent pleinement mobilisés et poursuivent leurs efforts. L'objectif ambitieux est de porter, d'ici octobre 2025, la teneur en sel de l'ensemble des pains de mie à un seuil égal ou inférieur à 1,1 g de sel pour 100 g. Cette dynamique illustre l'engagement continu de nos entreprises pour promouvoir une alimentation toujours plus saine.



Contact presse :

Séverine Duez – sduiez@alliance7.com – 06 17 32 82 95

[1] Pains de mie préemballés et vendus en libre service en grande distribution ou en magasins spécialisés.

*OQALI : Rapport de l'Observatoire de l'Alimentation (Oquali) publié le 16 décembre 2024.