

Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie

Actions mises en œuvre pour atteindre
les objectifs fixés par l'AFSSA :

- Une baisse générale de la consommation de sel de 20% sur cinq ans, à partir de 2002, soit 4% par an.
- Pour le pain, une baisse de 25% (sur une base de 24 g par kg de farine) soit environ 1,2 g par an et 18 g au kg de farine au bout des cinq années.



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Janvier 2002

Modification des livres et brochures de technologie professionnelle pour correspondre aux recommandations AFSSA



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Mars 2002

- Réalisation d'une étude sensorielle avec un panel de consommateurs sur l'acceptabilité d'un pain moins salé.
- Séance de dégustation de pain à différents degrés de salinité par la commission de la qualité de la Confédération Nationale de la Boulangerie Française.

Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Avril 2002

Diffusion d'un document
de 7 pages tiré à
11 000 exemplaires
sur le salon international
de la boulangerie

Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Mai 2002

Diffusion en téléchargement de deux dossiers sur le site web www.cannelle.com

- Le premier en format Word est un texte de vulgarisation destiné aux boulangers.
- Le second en format PDF, rédigé par P. Meneton est plutôt destiné à des scientifiques



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Juillet à Décembre 2002

- Formation des formateurs des CFA de boulangerie
- Organisation de différentes formations pour la filière

Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Avril 2003

- Diffusion d'un document technique pour les boulangers tiré à 25 000 exemplaires
- Publication d'un article sur le sel dans le pain dans la revue NAFAS destinée aux médecins et nutritionnistes.



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Mai 2003

Signature par le Secrétaire d'Etat aux personnes âgées, le maire de Royan et le président des artisans boulangers d'une charte concernant la fourniture de pain moins salé dans le cadre du programme national pluriannuel « Bien Vieillir ».

VILLE DE ROYAN



CHARTÉ

*PAIN MOINS SALÉ
pour BIEN VIEILLIR A ROYAN*

L'excès de sel dans notre alimentation provoque des maladies cardio-vasculaires (hypertension artérielle, infarctus, accident vasculaire cérébral).

Actuellement, la moyenne de concentration du sel dans le pain frais est de 19 grammes par kilogramme.

Les boulangers adhérant à cette Charte s'engagent à baisser de 1 gramme la concentration de sel dans le pain tous les ans chaque année pendant 4 ans, pour arriver à 15 grammes de sel par kilogramme de pain, soit une baisse de 20 %.

Cette baisse peut se faire sur l'ensemble de la production de pain ou sur une variété de pain, dans le respect du volet nutrition du programme national pluriannuel « Bien Vieillir ».

Chaque boulanger volontaire s'engage à respecter un cahier des charges.

Les boulangers qui participent à cette charte sont adhérents au Syndicat des Patrons-Boulangers du secteur de Royan.

Fait à Royan, le vendredi 30 mai 2003

Hubert FALCO
Secrétaire d'Etat aux
Personnes Agées

Philippe MOST
Maire de Royan
Président de la Communauté
l'Agglomération du Pays Royannais

Henri CARTRON
Président de la Fédération
Départementale de la
Boulangerie de l'Orne et de la Sarthe

Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Avril 2004

Lancement du pain « Défi saveur » par la boulangerie industrielle à destination de la restauration collective.

Le pain ne doit pas contenir plus de 500 à 600 mg de sodium pour 100g, soit pas plus de 18g de sel au kg de farine.



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Septembre 2004

Lancement du pain « Vulcania »
dans la région Auvergne.

Farine de blé, germe de blé, de maïs,
farine de lentilles.

Dose de sel de 17,5g par kg de farine.

Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Novembre 2004-Mai 2005

Vaste opération de communication sur le sel dans le pain dans les départements suivants :

- Calvados
- Eure
- Somme
- Seine maritime
- Démarchages des artisans boulangers
- Sensibilisation des formateurs et des apprenants en boulangerie
- Diffusion d'un document tiré à 100 000 exemplaires à destination des consommateurs



Les actions en faveur de la diminution du sel dans le pain après le colloque de l'AFSSA

Novembre 2004-Mai 2005

Vaste opération de communication, initiée par l'INRA, sur des pains à forte densité nutritionnelle et à faible apport en sel dans les départements suivants : Allier, Cantal, Haute-Loire, Puy de Dome

- Démarchages des artisans boulangers
- Formation en milieu scolaire
- Enquêtes consommateurs



Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie

BP 1032 76171 Rouen cedex 1 France

Tél : 02 35 58 17 77 Fax : 02 35 58 17 86

Website : www.inbp.com