

LUNDI 24 FÉVRIER 2014

**DOSSIER DE PRESSE** 



# Programme national pour l'alimentation



## Accord collectif : Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



# Reconnaissance de l'accord collectif du secteur de la boulangerie artisanale

Stéphane Le FOLL, Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Guillaume GAROT, Ministre délégué à l'agroalimentaire, et Jean-Pierre CROUZET, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française, ont signé le lundi 24 février 2014 le premier accord collectif avec un secteur de l'artisanat dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Par cette signature, le secteur s'engage sur les points suivants :

- Volet amélioration nutritionnelle : réduction de la teneur en sel des baguettes (d'ici fin 2014, 80% des baguettes fabriquées avec une quantité maximale de 18 g de sel/kg de farine, la totalité devant être fabriquée avec une quantité maximale de 19 g de sel/kg de farine). Afin d'atteindre cet objectif, qui s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue du secteur engagée depuis 10 ans, c'est l'ensemble de la filière qui se mobilise : l'Association nationale de la meunerie française et la Chambre syndicale française de la levure apportent leur concours actif à la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française.
- Volet durabilité: les engagements reposent sur des actions de recherche ayant pour objet de proposer des solutions en termes d'économie d'énergie, des actions de sensibilisation des boulangers aux enjeux du développement durable et un accompagnement visant à limiter le gaspillage alimentaire. Par ailleurs, une réflexion a été amorcée avec les fabricants d'emballages et les meuniers fournisseurs de sacs à baguettes portant sur un éventuel engagement complémentaire concernant l'utilisation de papier d'emballage issu de bois labellisé PEFC ou FSC.

#### Les accords collectifs

Les accords collectifs du Programme national pour l'alimentation (PNA), un engagement volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire auprès des Pouvoirs publics (http://alimentation.gouv.fr/accords-collectifs)

Le dispositif des accords collectifs fait partie intégrante de la politique publique de l'alimentation et de sa déclinaison opérationnelle, le PNA.

Il s'agit d'un dispositif incitatif, défini à l'article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime, basé sur une démarche volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire. Des organisations professionnelles ou une ou des entreprises ou encore des représentants de collectivités peuvent ainsi demander la reconnaissance de leurs accords par le ministre chargé de l'alimentation. Le décret N°2012-80 du 23 janvier 2012 définit les modalités de reconnaissance des accords collectifs par le ministre chargé de l'alimentation. La procédure de reconnaissance d'un accord collectif est détaillée au sein d'un référentiel.

L'objectif du dispositif des accords collectifs est de faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Dans ce cadre, les acteurs doivent s'engager sur ces deux volets.

Cette approche collective doit permettre de créer un effet d'entraînement le plus large possible sur une famille de produits, une partie de secteur ou tout un secteur. Le Programme National pour l'Alimentation a pour objectif de garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Dans ce cadre, les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'Etat et les secteurs professionnels.

L'accord collectif signé ce jour avec le secteur de la boulangerie artisanale est le premier accord collectif avec un secteur de l'artisanat dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).



## Le pain est l'un des aliments les plus consommés par les Français

Le pain, l'un des piliers du modèle alimentaire français, est l'un des aliments les plus consommés par les Français : plus de neuf Français sur dix (98%) consomment du pain.

En 2010, 54% des enfants, 68% des adolescents et 85% des adultes consomment du pain au moins une fois par jour.

En moyenne chaque habitant en consomme 55kg par an, soit l'équivalent de plus d'une demi-baguette par jour (Enquête CREDOC 2010).

Le pain est ainsi le principal aliment contributeur des apports en sodium et en fibres de la population française (Enquête individuelle nationale des consommations alimentaires - INCA2).

En 2002, l'Anses (ex. Afssa) a identifié le pain comme le principal contributeur aux apports en sel et a préconisé dans ce cadre que la quantité de sel ajouté lors de la préparation de la pâte par les boulangers n'excède pas 18 grammes par kilogramme de farine.



# Présentation du secteur de la boulangerie et de la boulangeriepâtisserie

En France, il existe près de 32 000 boulangers-pâtissiers, regroupant environ 37 000 points de vente, qui fournissent chaque jour 12 millions de consommateurs. Le secteur représente environ 60% du marché national du pain (le reste du marché concernant principalement la boulangerie industrielle, secteur représenté par la Fédération des entreprises de boulangerie et pâtisserie française, et la grande distribution).

Les boulangers-pâtissiers sont représentés par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), actuellement présidée par Jean-Pierre CROUZET.





### www.alimentation.gouv.fr

#### **CONTACTS PRESSE**

Service de presse du ministère de l'agriculture

Véronique Lopes – tél. 01 49 55 60 11

Véronique Lopes – tél. 01 49 55 59 82 / 06 83 83 99 20

veronique.lopes@agriculture.gouv.fr

Juliette Angelergues – tél. 01 49 55 45 42 / 06 27 29 57 33

juliette.angelergues@agriculture.gouv.fr