

**RAPPORT DE TIERCE PARTIE :
SUIVI DE L'ACCORD COLLECTIF
DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR
DE LA BOULANGERIE POUR UNE
REDUCTION DE LA QUANTITE DE SEL
DANS LE PAIN
EVALUATION DE L'ECHEANCE
D'OCTOBRE 2025**

RAPPORT

ÉDITION 2026

Liste des intervenants

Coordination de l'étude

Aurore COUDRAY – Anses

Coordination scientifique

Julie GAUVREAU-BEZIAT – Anses

Klervi LEURAUD – Anses

Ce rapport a été validé par le Comité de Pilotage Oqali le 01/04/2026.

SOMMAIRE

1. A RETENIR.....	6
2. CONTEXTE.....	7
3. PHASE FINALE DU SUIVI : PAINS DE MIE.....	9
3.1. Modalités du suivi des engagements	9
3.2. Respect du plan d'échantillonnage.....	9
3.3. Suivi des engagements nutritionnels	10
3.3.1. Méthode	10
3.3.2. Résultats	11
Taux de conformité des teneurs en sel	11
Distribution des teneurs en sel considérées.....	12
Tous pains de mie confondus	12
Par catégorie de pain de mie.....	13
Par type de pain de mie.....	14
Selon le type de marque.....	15
Evolution des teneurs en sel dans les pains de mie.....	16
3.4. Synthèse sur les pains de mie.....	16

Liste des figures

Figure 1 : Infographie présentant le déroulement en 3 phases de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie associées aux seuils maximaux de teneur en sel pour 100 g de pain à respecter pour chaque type de pain.....	8
Figure 2 : Taux de conformité des pains de mie prélevés en janvier 2026 selon la tolérance d'étiquetage prise en compte.	11
Figure 3 : Variabilité des teneurs en sel considérées (en g/100 g) pour les pains de mie.	12
Figure 4 : Variabilité des teneurs en sel considérées (en g/100 g) selon la catégorie de pain de mie.	13
Figure 5 : Variabilité des teneurs en sel considérées (en g/100 g) selon le type de pain de mie.....	14
Figure 6 : Variabilité des teneurs en sel considérées (g/100 g) selon le type de marque, pour les pains de mie.....	15

Liste des tableaux

Tableau 1 : Nombre de pains de mie prélevés, par type de pain de mie.	9
Tableau 2 : Nombre de pains de mie prélevés, par type de pain et type de marque.....	10
Tableau 3 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) des pains de mie (tous pains de mie confondus).....	12
Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) selon la catégorie de pain de mie.	13
Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (en g/100 g) des pains de mie par type de pain de mie.....	14
Tableau 6 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) des pains de mie par type de marque.....	15
Tableau 7 : Evolution des teneurs moyennes en sel dans les pains de mie.	16

1. A RETENIR

En mars 2022, les professionnels du secteur de la boulangerie ont signé un accord collectif¹ avec les pouvoirs publics qui les engage à réduire les teneurs en sel dans le pain, selon un processus en trois phases échelonnées, avec des objectifs différenciés suivant les types de pains². L'Observatoire de l'Alimentation (Oqali) a été désigné comme dispositif tierce partie pour le suivi des engagements. Ce rapport présente le bilan de la troisième phase de l'accord. Elle constitue la phase finale de l'accord et porte sur les pains de mie, sur la base des informations fournies par les acteurs, fin janvier 2026.

La fiabilité des résultats dépend notamment du respect du plan d'échantillonnage. Pour cette phase finale de suivi de l'accord collectif pour les pains de mie, **le plan d'échantillonnage est conforme à ce qui avait été défini, avec 90 pains de mie prélevés.**

Sans tenir compte des tolérances d'étiquetage, le taux de conformité des produits aux engagements de l'accord est de 96,7 %. Seuls 3 produits ne respectent pas le seuil de 1,10 g de sel/100 g de pain de mie fixé par l'accord. Il s'agit de 2 pains de mie naturels et d'un pain de mie complet, aux céréales et graines, tous commercialisés par des marques de distributeurs (ce regroupement inclut les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme et les produits issus du hard discount).

La teneur moyenne en sel des pains de mie, en 2025, est estimée à 1,00 g/100 g sur la base des 90 pains de mie prélevés. A titre de comparaison, elle était de 1,05 g/100 g en 2024³, de 1,17 g/100 g en 2019⁴ et de 1,21 g/100 g en 2012⁵, soit une diminution estimée à 17% entre 2012 et 2025.

¹ Le texte de l'accord collectif est disponible sur le site de la Fédération des Entreprises de Boulangerie : https://www.entrepreneursboulangerie.org/wp-content/uploads/20220303_Accord_sel_pain_signe.pdf

² Cf. Figure 1 dans le corps du rapport

³ Rapport de Tierce partie accord collectif pain – Oqali – Edition 2024 (https://www.oqali.fr/media/2024/12/OQALI_2024_Rapport-de-suivi-tierce-partie-accord-collectif-boulangerie_phase-2.pdf).

⁴ Etude d'évolution du secteur de la Panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009, 2012 et 2019 – Edition 2022 (https://www.oqali.fr/media/2022/09/OQALI-2022_Rapport_evolution_Panification-croustillante-et-moelleuse.pdf).

⁵ Etude d'évolution du secteur de la panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009 et 2012 – Edition 2015 (https://www.oqali.fr/media/2021/12/OQALI-2015_Rapport-devolution-du-secteur-Panification-croustillante-et-moelleuse.pdf).

2. CONTEXTE

En mars 2022, les professionnels du secteur de la boulangerie ont signé un accord collectif⁶ avec les pouvoirs publics visant à la réduction des teneurs en sel dans le pain. L'Observatoire de l'Alimentation (Oqali) a été désigné comme tierce partie pour le suivi de l'atteinte des objectifs de cet accord.

L'accord collectif regroupe les engagements des professionnels du secteur de la boulangerie, à savoir la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), E. Leclerc, Intermarché, la Fédération des entreprises de boulangerie/pâtisserie (FEB), la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), le Syndicat des biscuits, gâteaux et panifications de France, le Syndicat Français de la nutrition spécialisée/secteur diététique adulte, le Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie (Syfab), ainsi que l'Association nationale de la meunerie Française (ANMF).

L'accord collectif porte sur trois types de pains différents :

- les Pains courants : pains de consommation courante et pains de tradition française à base de farine de blé type 55 ou 65 avec ou sans levain ;
- les Pains complets ou céréales : pains à base de farine de blé plus ou moins complète, de farine de céréales diverses, avec ajout ou non d'ingrédients de type céréalier (ex : graines, son, flocons d'avoine...) ;
- les Pains de mie : pains contenant des ingrédients divers comme du sucre, des matières grasses. Les pains de mie naturels, les pains de mie complets, aux céréales et graines, et les autres types de pains de mie sont couverts par l'accord.

Pour cette phase finale, conformément à l'accord collectif signé, seuls les pains de mie sont étudiés puisque le bilan final pour les Pains courants ainsi que les Pains complets ou céréales a été réalisé en 2024⁷.

En ce qui concerne les pains de mie, seuls ceux vendus en grandes et moyennes surfaces sont concernés, incluant donc les produits issus de marques nationales, marques de distributeurs, hard discount, marques de distributeurs entrée de gamme (ces deux derniers types de marques ayant été regroupés avec les marques de distributeurs, dans cette phase de suivi) ainsi que les pains de mie sans gluten des marques nationales.

Les objectifs de réduction des teneurs sont échelonnés entre 2022 et 2025 et sont graduels pour les pains de mie (Figure 1). Les objectifs correspondent à des seuils maximaux de teneurs en sel à respecter pour 100 g de pain tel que consommé.

⁶ Le texte de l'accord collectif est disponible sur le site de la Fédération des Entreprises de Boulangerie : https://www.entrepreneursboulangerie.org/wp-content/uploads/20220303_Accord_sel_pain_signe.pdf

⁷ Rapport de Tierce partie accord collectif pain – Oqali – Edition 2024 (https://www.oqali.fr/media/2024/12/OQALI_2024_Rapport-de-suivi-tierce-partie-accord-collectif-boulangerie_phase-2.pdf).

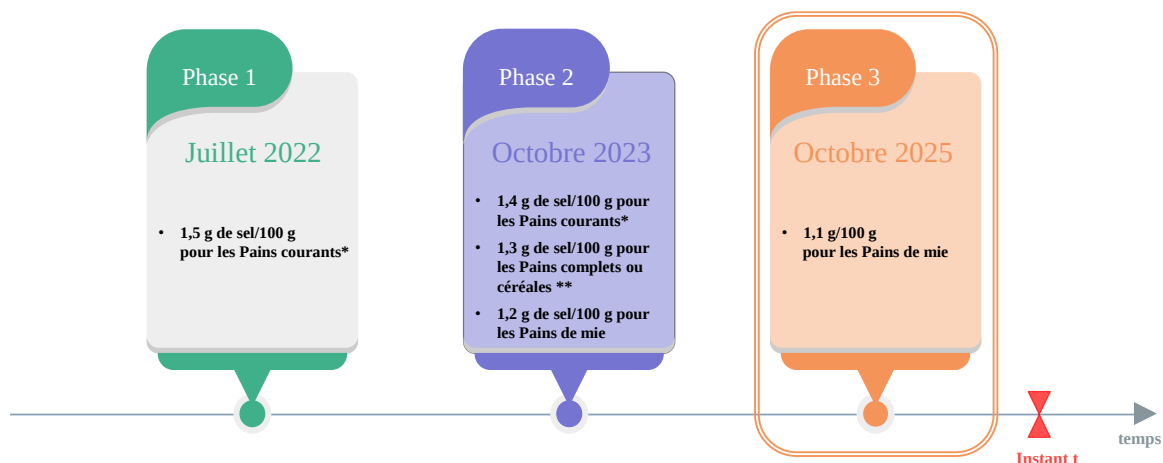


Figure 1 : Infographie présentant le déroulement en 3 phases de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie associées aux seuils maximaux de teneur en sel pour 100 g de pain à respecter pour chaque type de pain.

Ce rapport constitue le bilan de la troisième phase de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie pour une réduction de la quantité de sel dans le pain. Ce bilan, qui correspond à la phase finale de cet accord collectif, porte uniquement sur les pains de mie, sur la base des informations fournies par les acteurs de l'accord.

3. PHASE FINALE DU SUIVI : PAINS DE MIE

3.1. Modalités du suivi des engagements

L'accord collectif prévoit, pour cette dernière phase, un prélèvement total de 90 pains de mie répartis en 2 sous-échantillons de 18 pains de mie chacun pour les marques nationales (18 pains de mie « classiques » et 18 pains de mie sans gluten) ainsi qu'un sous-échantillon de 54 pains de mie « classiques » pour les marques de distributeurs. Les marques nationales sont les seules concernées par le suivi des pains de mie sans gluten.

Par ailleurs, dans chaque sous-échantillon, les prélèvements doivent être répartis entre les pains de mie natures et les pains de mie complets, aux céréales et graines (65% de pains de mie natures et 35% de pains de mie complets, céréales et graines).

A noter que pour cette phase de l'accord collectif dans laquelle il n'y a pas d'objectif spécifique par marque, les marques de distributeurs regroupent également les pains de mie de marques de distributeurs entrée de gamme et ceux issus du hard discount, contrairement aux rapports précédents.

3.2. Respect du plan d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage a été élaboré par les pouvoirs publics⁸, sur la base de l'appui scientifique et technique réalisé par l'Anses⁹ et de leurs échanges avec les professionnels signataires.

90 pains de mie ont été prélevés, ce qui correspond au plan d'échantillonnage prévu initialement (Tableau 1).

Tableau 1 : Nombre de pains de mie prélevés, par type de pain de mie.

Catégorie de pain de mie	Nombre de produits prélevés	Nombre de produits attendus	Différence d'effectif relevée	Respect du plan d'échantillonnage
Pain de mie "classiques"	72	72	0	Oui
Pain de mie sans gluten	18	18	0	Oui

La répartition des prélèvements par type de pain et type de marque est donnée dans le Tableau 2. Elle correspond à ce qui avait été défini par le plan d'échantillonnage.

⁸ Direction générale de l'alimentation ainsi que Direction générale de la santé.

⁹ Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la méthode d'évaluation de l'atteinte des engagements relatifs à la réduction de la teneur en sel dans le pain – 2020-
<https://www.anses.fr/system/files/NUT2020SA0054.pdf>

Tableau 2 : Nombre de pains de mie prélevés, par type de pain et type de marque.

Catégorie de pain de mie	Pain de mie "classique"				Pain de mie sans gluten		Total	
	Marques nationales		Marques de distributeurs		Marques nationales			
	Nombre de produits prévus	Différence d'effectif relevée	Nombre de produits prévus	Différence d'effectif relevée	Nombre de produits prévus	Différence d'effectif relevée	Nombre de produits prévus	Différence d'effectif relevée
Pain de mie complets / céréales / graines	6	0	19	0	6	0	31	0
Pain de mie nature	12	0	35	0	12	0	59	0
Total	18	0	54	0	18	0	90	0

3.3. Suivi des engagements nutritionnels

3.3.1. Méthode

La déclaration nutritionnelle obligatoire impose une valeur avec deux décimales pour le sel. Certains acteurs ayant fourni les données étiquetées et d'autres des résultats d'autocontrôles, les valeurs déclarées ont été arrondies au deuxième chiffre après la virgule pour le contrôle de l'atteinte du seuil fixé par l'accord collectif.

Selon la Commission Européenne¹⁰, la tolérance d'étiquetage autour de la teneur déclarée est de +/-0,375g de sel pour 100g de pain de mie, toutes les valeurs étant inférieures à 1,25 g/100 g.

L'Oqali a donc calculé pour chaque échantillon :

- la teneur en sel considérée additionnée de la tolérance d'étiquetage (en g/100 g de pain de mie) ;

- la teneur en sel considérée diminuée de la tolérance d'étiquetage (en g/100 g de pain de mie).

¹⁰ Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité ayant trait à la fixation de tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes, Commission Européenne, décembre 2012. Selon ce document, la tolérance d'étiquetage est de 20 % pour le sel, dans le cas où la teneur en sel est $\geq 1,25$ g et de 0,375 g si la teneur en sel est $< 1,25$ g.

3.3.2. Résultats

Taux de conformité des teneurs en sel

Pour les 90 pains de mie prélevés, les taux de conformité sont présentés dans la Figure 2 pour la teneur en sel déclarée ainsi que les valeurs tolérées haute et basse.

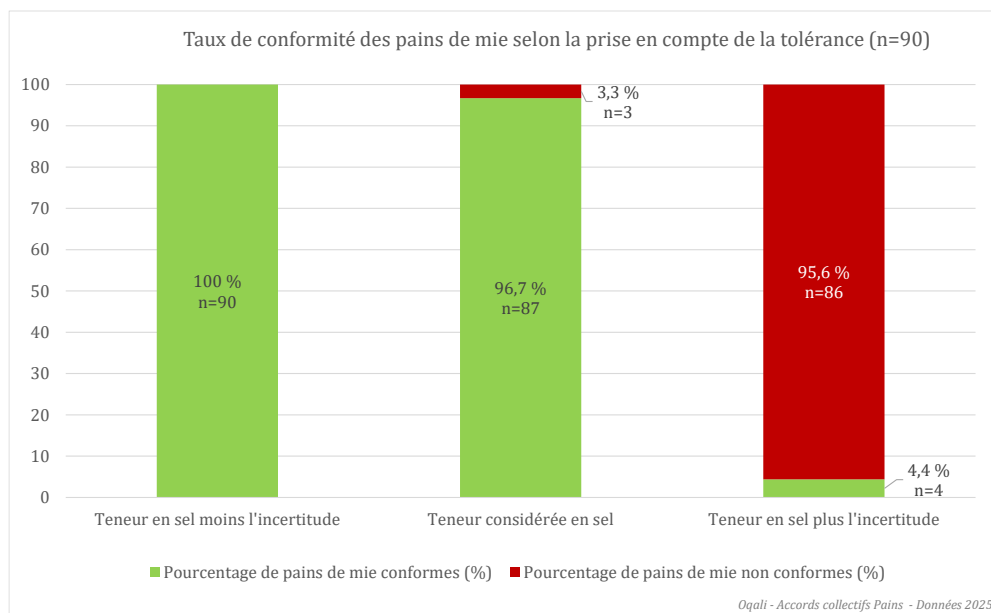


Figure 2 : Taux de conformité des pains de mie prélevés en janvier 2026 selon la tolérance d'étiquetage prise en compte.

En considérant la teneur en sel (arrondie à 2 décimales), 96,7% des pains de mie respectent le seuil de 1,10 g de sel / 100 g défini par l'engagement (3 pains de mie ne le respectent pas). En retranchant la tolérance d'étiquetage, 100% des pains de mie le respectent. Si la tolérance d'étiquetage est ajoutée à la teneur considérée, 4,4% des pains de mie seulement respectent le seuil à atteindre.

Distribution des teneurs en sel considérées

Les figures et tableaux suivants présentent la distribution des teneurs en sel des 90 pains de mie prélevés et les statistiques descriptives associées pour tous les pains de mie confondus (Figure 3 et Tableau 3), par catégorie et type de pain de mie (Figure 4, Figure 5, Tableau 4 et Tableau 5) et selon le type de marque (Figure 6 et Tableau 6).

La distribution des teneurs en sel a été réalisée graphiquement sous forme de box plot (ou de boîte à moustache). La description de ce type de graphique est détaillée dans le rapport méthodologique, disponible sur le site internet de l'Oqali¹¹.

Tous pains de mie confondus

En considérant les 90 pains de mie échantillonnés, la teneur moyenne en sel est de 1,00 g/100 g.

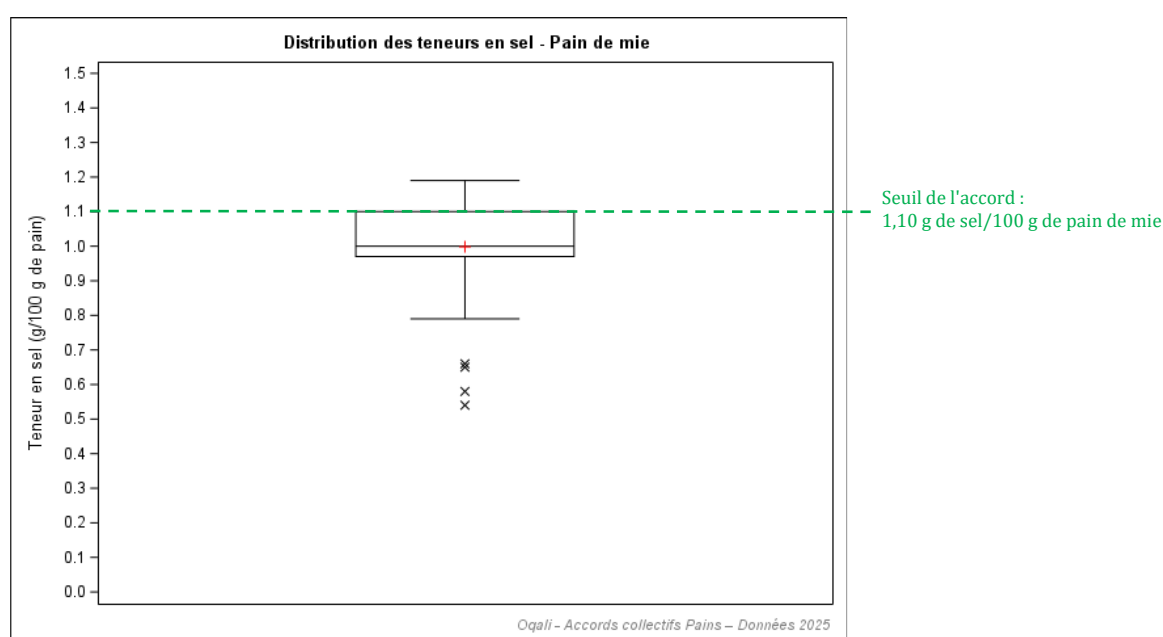


Figure 3 : Variabilité des teneurs en sel considérées (en g/100 g) pour les pains de mie.

Tableau 3 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) des pains de mie (tous pains de mie confondus).

Catégorie de pain	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	Médiane	Quartile inférieur	Quartile supérieur
Pain de mie	90	1,00	0,13	0,54	1,19	1,00	0,97	1,10

¹¹ Rapport méthodologique, Edition 2024, disponible sur le site internet de l'Oqali : https://www.oqali.fr/media/2025/09/RAPPORT-METHODOLOGIQUE_OQALI_version_3.pdf

Par catégorie de pain de mie

La teneur moyenne en sel observée est de 1,02 g/100 g pour les pains de mie « classiques » et de 0,93 g/100 g pour les pains de mie sans gluten.

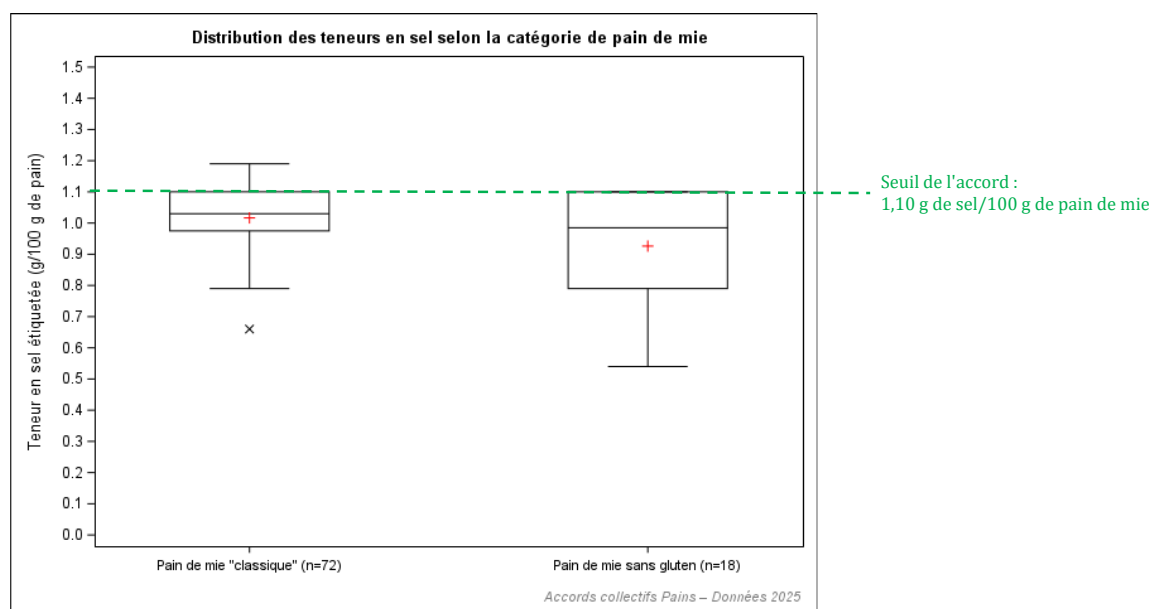


Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) selon la catégorie de pain de mie.

Catégorie de pain	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	Médiane	Quartile inférieur	Quartile supérieur
Pain de mie "classique"	72	1,02	0,11	0,66	1,19	1,03	0,98	1,10
Pain de mie sans gluten	18	0,93	0,18	0,54	1,10	0,99	0,79	1,10

Les produits qui ne respectent pas le seuil fixé pour cette dernière phase de l'accord collectif correspondent à des pains de mie « classiques ».

Par type de pain de mie

La teneur moyenne en sel observée varie de 0,92 g/100 g pour les pains de mie naturels sans gluten à 1,04 g/100 g pour les pains de mie complets, aux céréales et graines « classiques ».

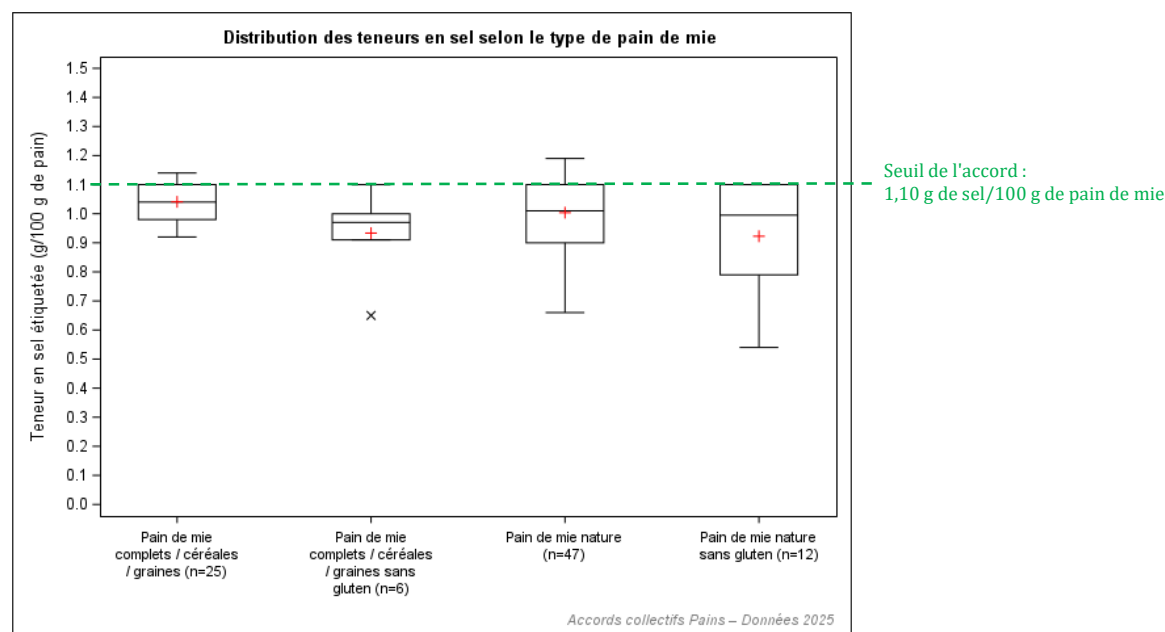


Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (en g/100 g) des pains de mie par type de pain de mie.

Type de pain	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	Médiane	Quartile inférieur	Quartile supérieur
Pain de mie complets / céréales / graines	25	1,04	0,06	0,92	1,14	1,04	0,98	1,10
Pain de mie complets / céréales / graines sans gluten	6	0,93	0,15	0,65	1,10	0,97	0,91	1,00
Pain de mie nature	47	1,00	0,12	0,66	1,19	1,01	0,90	1,10
Pain de mie nature sans gluten	12	0,92	0,20	0,54	1,10	1,00	0,79	1,10

Les produits qui ne respectent pas le seuil fixé pour cette dernière phase de l'accord collectif correspondent aussi bien à des pains de mie complets, aux céréales et graines qu'à des pains de mie naturels.

Selon le type de marque

La teneur moyenne en sel varie de 0,93 g/100 g pour les pains de mie sans gluten de marques nationales à 1,09 g/100 g pour les pains de mie « classiques » issus des marques nationales.

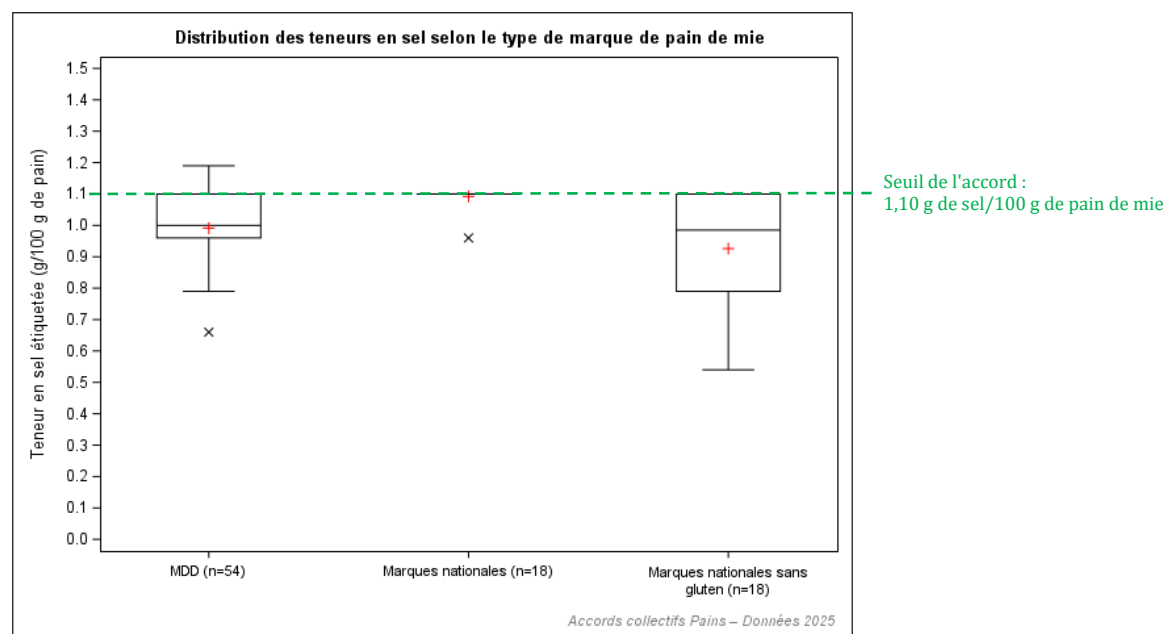


Tableau 6 : Statistiques descriptives des teneurs en sel (g/100 g) des pains de mie par type de marque.

Type de marque	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	Médiane	Quartile inférieur	Quartile supérieur
MDD	54	0,99	0,11	0,66	1,19	1,00	0,96	1,10
Marques nationales	18	1,09	0,03	0,96	1,10	1,10	1,10	1,10
Marques nationales sans gluten	18	0,93	0,18	0,54	1,10	0,99	0,79	1,10

Les produits qui ne respectent pas le seuil fixé pour cette dernière phase de l'accord collectif correspondent à des pains de mie vendus au sein du regroupement des marques de distributeurs (dans lequel, pour rappel, sont également inclus les marques de distributeurs entrée de gamme et les produits issus du hard discount).

Evolution des teneurs en sel dans les pains de mie

La teneur moyenne en sel des pains de mie en 2025 est estimée à 1,00 g/100 g de pain sur la base des 90 pains de mie prélevés. A titre de comparaison, elle était de 1,05 g/100 g en 2024¹², de 1,17 g/100 g en 2019¹³ et de 1,21 g/100 g en 2012¹⁴ (Tableau 7).

Tableau 7 : Evolution des teneurs moyennes en sel dans les pains de mie.

Teneur moyenne en sel dans les pains de mie (g/100 g)				Evolution de la teneur moyenne en sel dans les pains de mie (%)		
2025	2024	2019*	2012**	entre 2025 et 2024	entre 2025 et 2019	entre 2025 et 2012
1,00	1,05	1,17	1,21	-5%	-15%	-17%

* en prenant en compte les données Oqali étiquetées relatives à 2 familles (Pain de mie nature et Pain de mie complet céréales graines), teneur moyenne en sel à 1,17 g de sel pour 100 g de pain en 2019.

** en prenant en compte les données Oqali étiquetées relatives à 2 familles (Pain de mie nature et Pain de mie complet céréales graines), teneur moyenne en sel à 1,21 g de sel pour 100 g de pain en 2012.

3.4. Synthèse sur les pains de mie

Le plan d'échantillonnage a été respecté avec 90 pains de mie prélevés.

Sans tenir compte des tolérances d'étiquetage, le taux de conformité des produits aux engagements de l'accord est de 96,7%. Seuls 3 produits ne respectent pas le seuil de 1,10 g de sel/100 g de pain de mie. Il s'agit de 2 pains de mie natures et d'un pain de mie complet, aux céréales et graines tous commercialisés par des marques de distributeurs (pour ce rapport, ce regroupement inclut les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme et les produits issus du hard discount). En considérant les tolérances d'étiquetage, les taux de conformité oscillent entre 100% (valeur basse) et 4,4% (valeur haute).

La teneur moyenne en sel des pains de mie, en 2025, est estimée à 1,00 g/100 g sur la base des 90 pains de mie prélevés. A titre de comparaison, elle était de 1,05 g/100 g en 2024¹², de 1,17 g/100 g en 2019¹³ et de 1,21 g/100 g en 2012¹⁴, soit une diminution estimée à 17% entre 2012 et 2025.

¹² Rapport de Tierce partie accord collectif pain – Oqali – Edition 2024 (https://www.oqali.fr/media/2024/12/OQALI_2024_Rapport-de-suivi-tierce-partie-accord-collectif-boulangerie_phase-2.pdf).

¹³ Etude d'évolution du secteur de la Panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009, 2012 et 2019 – Edition 2022 (https://www.oqali.fr/media/2022/09/OQALI-2022_Rapport_evolution_Panification-croustillante-et-moelleuse.pdf).

¹⁴ Etude d'évolution du secteur de la panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009 et 2012 – Edition 2015 (https://www.oqali.fr/media/2021/12/OQALI-2015_Rapport-devolution-du-secteur-Panification-croustillante-et-moelleuse.pdf).