

**BILAN DU SUIVI PAR
L'OQALI DE L'ACCORD
COLLECTIF DES
PROFESSIONNELS DU
SECTEUR DE LA
BOULANGERIE POUR UNE
REDUCTION DE LA
QUANTITE DE SEL DANS
LE PAIN**

BILAN

ÉDITION MAI 2026

Liste des intervenants

Coordination de l'étude

Aurore COUDRAY – Anses

Coordination scientifique

Julie GAUVREAU-BEZIAT - Anses

Klervi LEURAUD – Anses

Cette synthèse été validée par le Comité de Pilotage Oqali le 04/05/2026.

En mars 2022, l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie¹ se sont engagés à réduire progressivement la teneur en sel dans les différents types de pain. Le processus s'est déroulé en trois phases échelonnées jusqu'à octobre 2025, avec des objectifs différenciés selon les types de pains (Figure 1). L'Observatoire de l'Alimentation (Oqali) a été désigné comme dispositif tierce partie pour le suivi des engagements et a réalisé un rapport d'audit pour chacune des phases de l'accord collectif. Ces rapports sont disponibles sur le site internet de l'Oqali².



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.

Des taux de conformité variables selon les types de pains

La grande majorité des pains prélevés respecte le seuil maximal de teneur en sel en rapport avec le type de pain et la phase de l'accord collectif considérés (Figure 2). Le taux de conformité est plus élevé pour les pains de mie que pour les pains courants et les pains complets ou céréales (différence dans les méthodes d'analyse entre ces types de pain).

A l'échéance de l'accord et sans considération des incertitudes de mesure, le taux de conformité est de 81,7 % des pains courants prélevés et analysés, de 81,8 % pour les pains complets et céréales échantillonnés et de 96,7 % des pains de mie étudiés. Les taux de conformité des pains courants et complets ou céréales varient selon le circuit de distribution (boulangeries indépendantes, boulangeries faisant partie de chaînes de boulangerie, terminaux de cuisson ou

¹ Les acteurs signataires sont 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)

² <https://www.oqali.fr/publications-oqali/accords-collectifs/>

panèteries, grandes et moyennes surfaces qui fabriquent leur pain en atelier, grandes et moyennes surfaces qui vendent des pains en tant que terminaux de cuisson) et selon la région.

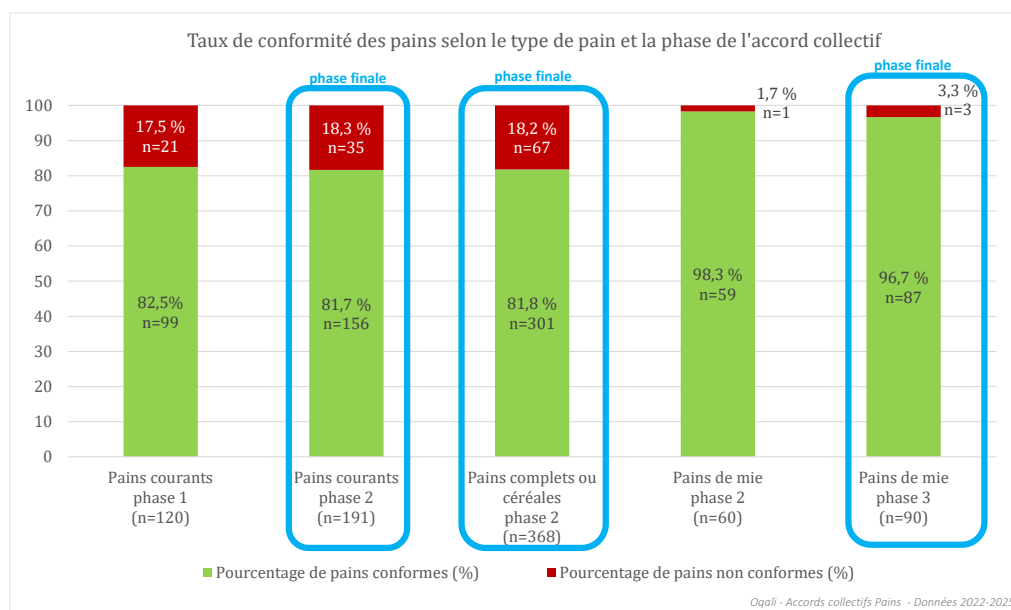


Figure 2 : Taux de conformité des pains (en considérant la teneur en sel sans prise en compte de l'incertitude) selon le type de pain et la phase de l'accord collectif.

Une baisse des teneurs en sel moyennes pour les pains couverts par l'accord collectif

La comparaison des teneurs moyennes en sel a été réalisée à partir des plans d'échantillonnage et de méthodes analytiques pouvant être différents selon les professionnels ainsi que selon les types de pains. Ainsi, les résultats présentés sont uniquement des tendances d'évolution et ne correspondent pas à une évaluation précise. Les teneurs moyennes en sel tendent à diminuer au cours du temps pour tous les types de pains couverts par l'accord collectif :

- pour les pains courants, une tendance à la baisse de la teneur moyenne en sel de 5 % entre 2022 et 2024, et de 25 % entre 2015 et 2024 est mise en évidence³ ;
- pour les pains complets ou céréales, il est observé une tendance à la baisse de la teneur moyenne en sel de 18 % entre 2009 et 2024³ ;
- pour les pains de mie, une tendance à la baisse de 17 % est constatée entre 2012 et 2025⁴.

³ Rapport de tierce partie Oqali sur le suivi de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie pour une réduction de la quantité de sel dans le pain – évaluation de l'échéance d'octobre 2023, disponible sous [OQALI 2024 Rapport-de-suivi-tierce-partie-accord-collectif-boulangerie phase-2.pdf](#).

⁴ Rapport de tierce partie Oqali sur le suivi de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie pour une réduction de la quantité de sel dans le pain – évaluation de l'échéance d'octobre 2025, disponible sous [OQALI 2026 Rapport-de-suivi-tierce-partie-accord-collectif-boulangerie phase 3.pdf](#).

Une fiabilité des résultats dépendante du respect du plan d'échantillonnage et de la maîtrise des incertitudes de mesures

Lors de ses évaluations, l'Oqali a constaté que les plans d'échantillonnage définis n'ont pas systématiquement été respectés. Par ailleurs, différentes méthodes analytiques ont été utilisées sur les 3 phases : pour les pains courants et les pains complets ou céréales, ces méthodes s'accompagnent d'incertitudes de mesure parfois élevées et variables notamment selon les circuits de distribution. Pour les pains de mie en phase 3, certains résultats proviennent d'autocontrôles tandis que d'autres sont issus des données étiquetées. L'utilisation de différentes méthodes pour produire les résultats fournis introduit un biais et limite la robustesse des comparaisons. Pour toutes ces raisons, il convient d'interpréter les résultats avec précaution, en particulier en ce qui concerne les évolutions de teneurs moyennes.