

Communiqué de presse « 18g de sel : la CSFL s'engage aux côtés des boulangers »

Plusieurs fois au cours de l'année 2014, les boulangers trouveront dans leurs cartons de levure ce document de la Chambre Syndicale Française de la Levure. Les adhérents de la CSFL, s'engagent à la promotion d'une offre alimentaire de haute qualité nutritionnelle, via une maîtrise de la dose de sel dans le pain.

**Quelle est la quantité de sel apportée par le pain ?**

Actuellement, dans une pâte constituée de 100 kg de farine et de 62 L d'eau, on trouve 2170 g de sel (soit 35g de sel/1L d'eau).

Une baguette de 250 g contient 4.7 g de sel. Si l'on consomme 130 g de pain par jour, l'apport de sel sera donc de 2.44 g. La consommation moyenne de sel pour un Française est de 9 g de sel par jour et par personne. L'apport en sel du pain représente alors 27% du total alors qu'une consommation trop importante de sel peut engendrer des risques pour la santé.

**Quelles sont les recommandations des pouvoirs publics ?**

Début 2002, l'AFSSA, appelée aujourd'hui ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a recommandé de fixer la dose de sel dans le pain à un maximum de 18 g de sel par kg de farine. Bien que des progrès aient été accomplis depuis cette date, cet objectif n'est pas encore atteint par tous les boulangers.

**Signature d'un accord collectif dans le cadre de la réduction du taux de sel dans le pain**

Le 24 février dernier, M. Stéphane LE FOLL, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, M. Guillaume GAROT, ministre délégué à l'agroalimentaire, et M. Jean-Pierre CROUZET, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, ont signé le premier accord collectif avec un secteur de l'artisanat, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Cet accord tend à réduire la teneur en sel des baguettes à 18 g de sel par kilo de farine, selon les indications de l'Agence française de la sécurité sanitaire (ANSES).

L'ensemble de la filière se mobilise pour mener à bien cette réduction de sel. **La Chambre Syndicale Française de la Levure s'engage à informer les boulangers de l'objectif des 18 g de sel/kg de farine, via la diffusion d'un document dans les cartons de levure.**

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez contacter Emmanuel GUICHARD, Secrétaire Général, au 01.45.08.54.82 ou au 06.70.58.08.81.

Visitez notre site internet : [www.chambresyndicalelevure.com](http://www.chambresyndicalelevure.com)