

BRIDOR S'ENGAGE POUR RÉDUIRE LE SEL DANS SES PAINS

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à leur alimentation : 65% des Français consultent régulièrement la composition des produits qu'ils achètent¹. En phase avec leurs attentes, Bridor, leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, s'engage pour réduire la teneur en sel de ses pains. Une initiative qui s'inscrit dans le cadre de l'engagement nutrition de l'entreprise, visant à améliorer la composition nutritionnelle de ses produits sans compromis sur le goût.

L'IMPORTANCE DU SEL EN BOULANGERIE

Le sel est la principale source de sodium dans notre alimentation, un nutriment essentiel pour le bon fonctionnement de notre organisme². En boulangerie, le sel joue un rôle important dans la panification : il influe sur la qualité de la pâte, son goût ainsi que sa couleur. Si le sel est donc un ingrédient majeur, sa consommation doit être raisonnable et ne pas dépasser 5g par jour, selon les recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

BRIDOR POURSUIT SES EFFORTS DE RÉDUCTION DU SEL

Consciente de cet enjeu de santé publique, Bridor est engagée depuis plusieurs années pour minimiser la teneur en sel de ses produits, sans compromis sur la qualité. L'entreprise s'est fixée pour objectif de retravailler toutes ses recettes³ de pains pour atteindre une teneur maximale de 1.3g de sel pour 100g de produits tels que consommés (produits cuits).

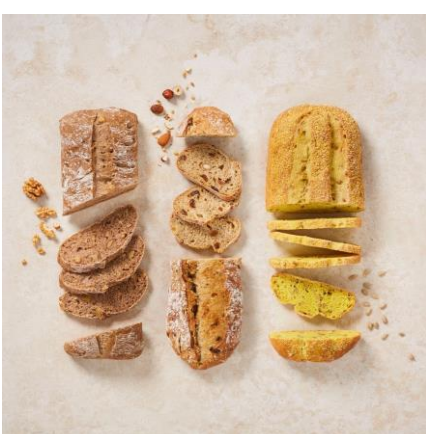
Cette démarche mesurée et progressive est en phase avec les engagements de la Fédération des entreprises de Boulangerie Françaises (FEB). Elle est également en accord avec l'engagement des États Membres de l'OMS ainsi que les recommandations du ministère de la Santé Français au travers du PNNS.



Dans ce contexte, Bridor a établi un plan d'action sur trois ans (2021-2023), impliquant un travail quotidien des équipes R&D pour concevoir des recettes avec un taux de sel moindre tout en préservant la saveur unique des pains. En 2024, 100% des pains Bridor auront ainsi un taux de sel inférieur ou égal à 1.3g de sel pour 100g de produits cuits.

Il s'agit d'une réduction nette du taux de sel : aucun ingrédient permettant de compenser le goût du sel n'a été utilisé dans les nouvelles recettes conçues par Bridor.

LES PAINS BRIDOR : LE SAVOIR-FAIRE BOULANGER MIS À L'HONNEUR



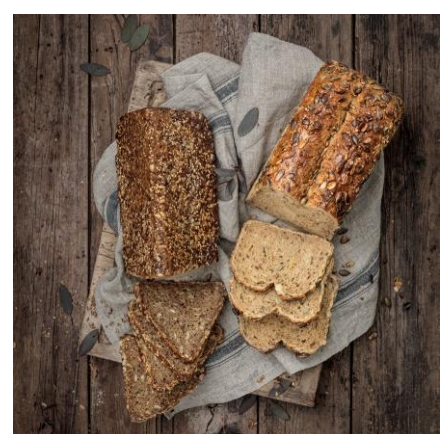
LES PAINS GOURMANDS

Trois recettes singulières marquées par un généreux dosage de fruits, de graines et de céréales pour des goûts uniques et des pains inspirés de la tradition boulangère française.



LES PAINS BOULES

La boule caractère et la boule céréales et graines : deux recettes proposées dans un format généreux de 530g, qui se distinguent par leur mie généreuse et leur visuel rustique.



LES RUSTIKAL BROTS⁴

Des pains cuits en moule aux goûts puissants, élaborés dans les ateliers Kamps en Allemagne, déclinés en deux versions : le Triangle Vollkorn⁴ et le Pain Kürbiskern⁴.

¹Healthy trends in Europe - November 2021 CHD Expert - France, Italy, Spain, United-Kingdom, Germany, Netherlands - 1800 consumers

²OMS, 2020, « Réduire la consommation de sel », <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

³Pour les sites de production Français, hors focaccia et hors collections Panidor

⁴Rustikal Brots = pains rustiques / Vollkorn = farine complète / Kürbiskern = graines de courges

A PROPOS DE BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulangier et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.

