



Réduction du sel dans le pain :

8 400 hospitalisations seraient évitées chaque année.

Une réduction progressive du sel dans le pain pourrait éviter jusqu'à 8 400 hospitalisations et plus de 136 000 journées d'hospitalisation chaque année en France. Ces résultats, issus d'une étude publiée par Santé publique France*, confirment l'impact concret de l'accord collectif signé en 2022 entre la filière boulangerie et les pouvoirs publics.

Le pain, un levier de santé publique via l'alimentation quotidienne

Le pain occupe une place centrale dans l'alimentation des Français. Selon l'ANSES, il représente près de 25% de leurs apports quotidiens en sel**. Cette place en fait un levier majeur pour réduire la consommation de sel à l'échelle de la population, sans bouleverser les habitudes alimentaires.

Dans une étude publiée en janvier 2026 dans la revue scientifique Hypertension, Santé publique France a évalué les effets potentiels de l'accord collectif visant à diminuer la teneur en sel du pain, signé en 2022 par la filière et le ministère de la santé.

Les résultats montrent qu'une réduction moyenne de 0,35 gramme de sel consommé par jour et par personne permettrait de diminuer la pression artérielle à l'échelle de la population.

Selon cette étude, les objectifs fixés par l'accord pourraient permettre d'éviter chaque année jusqu'à 8 400 hospitalisations liées à des maladies cardiovasculaires, cérébrovasculaires et rénales. Ils permettraient aussi d'éviter plus de 136 000 journées d'hospitalisation.

Ces données confirment qu'une amélioration progressive de la composition nutritionnelle des aliments du quotidien peut générer des bénéfices significatifs pour la santé publique.

Une mobilisation collective de la filière boulangerie

Ces résultats sont le fruit d'un engagement collectif porté par l'ensemble des acteurs de la filière boulangerie.

Signé en 2022 sous l'égide des pouvoirs publics, l'accord collectif de réduction du sel dans le pain a fixé des objectifs de reformulation pour les différentes catégories de pains commercialisées en France.

Le bilan publié fin 2025 par l'Observatoire de l'alimentation***, l'Oqali, montre que plus de 80 % des pains analysés respectent aujourd'hui les seuils définis dans l'accord. Les teneurs moyennes en sel ont diminué de manière significative dans l'ensemble des catégories concernées.



Cette dynamique montre la capacité des entreprises de la boulangerie, des meuniers et des partenaires de la filière à agir collectivement pour répondre à un enjeu de santé publique, tout en préservant le goût, la sécurité des produits et les attentes des consommateurs.

« Ces résultats démontrent que les démarches volontaires portées par les professionnels peuvent avoir un impact concret et mesurable sur la santé des Français. La filière boulangerie est fière d'avoir contribué à cette avancée collective, qui concilie responsabilité, innovation et plaisir alimentaire. »

Paul Boivin, Délégué général de la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie

Après le sel, la filière s'engage sur la réduction du sucre

Forte de son expérience et des résultats obtenus sur le sel, la filière boulangère poursuit son engagement en faveur d'une alimentation plus équilibrée.

La Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie travaille actuellement, aux côtés des pouvoirs publics, à l'élaboration d'un nouvel accord collectif visant à réduire les teneurs en sucre dans les viennoiseries et pâtisseries.

Cette démarche s'inscrit dans la continuité des actions engagées depuis plusieurs années pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits du quotidien. Elle illustre la volonté des professionnels d'accompagner les attentes des consommateurs et les objectifs de santé publique, tout en préservant le goût, le plaisir et le savoir-faire qui font la richesse des produits de boulangerie et de pâtisserie.

A propos de la FEB :

Depuis plus de 80 ans, la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) fédère les acteurs engagés de la filière BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie), animés par une même passion pour leur métier, leur goût d'entreprendre et leur capacité à innover. Elle regroupe la majorité des producteurs de Boulangerie- Viennoiserie – Pâtisserie (BVP) ainsi que de nombreux réseaux de magasins (franchisés, intégrés ou indépendants). En 2025, ses adhérents représentent plus de 53 800 salariés, près de 180 ateliers de production, plus de 2000 points de vente et près de 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires, dont 20% à l'export. Reconnue par les pouvoirs publics, la FEB défend les intérêts du secteur et accompagne les entreprises dans leurs enjeux sociaux, environnementaux, économiques et d'attractivité.



La Fédération des
Entrepreneurs de
Boulangerie



La Fédération des
Entrepreneurs de
Boulangerie



federation_feb



www.entrepreneursboulangerie.org

*Étude publiée dans Hypertension : <https://www.ahajournals.org/doi/10.1161/HYPERTENSIONAHA.125.25977>

**Etude Anses, INCA 3 : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>

**Bilan Oqali sur les accords collectifs : <https://www.oqali.fr/publications-oqali/accords-collectifs/>

