

## **ACCORD COLLECTIF BOULANGERIE-PÂTISSERIE 2013-2014**

### **1. PRÉAMBULE**

Le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été défini dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010.

Son ambition est de faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, sûre et diversifiée, de manière durable. Il prévoit un certain nombre d'actions concrètes telles que :

- le développement des circuits courts ;
- l'éducation et l'information sur le goût ;
- le renforcement de l'aide alimentaire pour les populations les plus démunies ;
- la mise en place de contrats d'engagement entre l'État et les entreprises en vue d'améliorer la qualité des produits alimentaires.

Le PNA concerne quatre cibles :

- l'aliment (origine, composition, salubrité, accessibilité) ;
- le consommateur (éducation, information, facteurs favorisant les comportements alimentaires positifs) ;
- les opérateurs du secteur alimentaire (offre alimentaire, conditions de production, recherche, compétitivité) ;
- et enfin les aspects relatifs à la culture et au patrimoine alimentaires.

Le décret n°2012-80 du 23 janvier 2012 rend possible la reconnaissance par le ministre délégué chargé de l'agroalimentaire, d'accords collectifs portés par des organisations interprofessionnelles officielles, permettant, par la fixation d'objectifs, l'amélioration de la qualité de l'alimentation.

Selon le référentiel relatif aux accords collectifs, les engagements portent sur :

- les aspects nutritionnels ;
- l'impact environnemental ;
- la valorisation du patrimoine culinaire.

Le projet d'accord collectif présenté ci-dessous a vocation à être conclu entre les Ministères concernés et une Confédération Nationale professionnelle, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF).

Il convient de prendre en compte la spécificité d'un tel accord. En effet, une structure professionnelle n'a pas la capacité à imposer ses choix à ses adhérents et encore moins aux non adhérents. A la différence d'une entreprise multi sites qui peut imposer une même démarche dans ses différents lieux de fabrication, une Confédération ne peut agir que par la pédagogie et la persuasion.

La difficulté est encore accentuée par le grand nombre d'entreprises qui augmente considérablement les coûts de communication alors que les ressources sont limitées. Il convient donc d'examiner les propositions faites eu égard à cette spécificité.

## 2. DONNÉES GÉNÉRALES

### 2.1 Description du demandeur

Nom et raison sociale du demandeur :

**CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE ET BOULANGERIE PÂTISSERIE FRANÇAISE (CNBF)**

27, Avenue d'Eylau

75016 PARIS

Tél. 01 53 70 16 25

Président : Monsieur Jean-Pierre CROUZET

Suivi opérationnel du dossier :

**CNBF :**

M. Philippe MAUPU, Secrétaire Général : [pmaupu@boulangerie.org](mailto:pmaupu@boulangerie.org)

**Pôle d'innovation de l'INBP :**

M. Gérard BROCHOIRE, Directeur : [gb@inbp.com](mailto:gb@inbp.com)

Critères de représentativité du demandeur :

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française représente près de 32 000 entreprises regroupant 37 000 points de vente.

Avec environ 60 % du marché national du pain et un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'Euros TTC, la boulangerie-pâtisserie emploie environ 110 000 salariés et 64 000 chefs d'entreprise et conjoints.

Plus de 12 millions de consommateurs fréquentent chaque jour nos commerces. Chaque année, ce sont plus de 10 milliards de baguettes qui sortent des fournils.

La CNBF a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre les adhérents. Elle facilite la vie au quotidien des boulangers-pâtisseries et apporte son appui au Groupements Professionnels Départementaux ou Interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige.

La Confédération demeure le lieu privilégié de rencontre des professionnels, des représentants des Pouvoirs Publics, de la Filière, des organisations salariales et des partenaires professionnels.

Deux importants membres de la filière apportent leur soutien à l'objectif de réduction du sel :

- L'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) représente 289 unités soit 95 % de la production. En 2012, la meunerie française qui se situe au 3<sup>ème</sup> rang européen a produit 4,36 millions de tonnes de farine pour un chiffre d'affaires de 2,15 milliards d'euros.

- La Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) représente 3 fournisseurs, Lesaffre, AB Mauri, Lallemand, qui assurent l'intégralité du marché français. La production de levure en Europe est de 980 000 tonnes dont la moitié est fabriquée en France.

## 2.2 Nature des engagements

Les **engagements pris en matière nutritionnelle** sont conformes à ceux promus par la loi de santé publique de 2004 et les différents PNNS notamment la limitation de la consommation de sel ;

Considérant que le pain, produit couvert par l'accord collectif, est de par sa composition naturellement riche en glucides complexes, les axes de progrès se situeront sur :

- la réduction de la teneur en sel,
- la diminution de l'impact environnemental.

Les **engagements pris en matière de modes de production, transformation et distribution durables** porteront sur la mise à disposition de l'ensemble des boulangeries-pâtisseries, grâce à un site internet, d'un outil de calcul permettant d'évaluer l'impact environnemental de leur fabrication de baguettes de tradition française, ainsi que de guides pratiques pour les aider à exercer leur « éco-responsabilité », de la production à la vente.

En l'état actuel des connaissances, le calcul de l'impact environnemental souffre d'imprécisions. En effet, les données concernant les matières premières et leur transformation ne sont pas toutes disponibles.

Le calculateur a donc un rôle de sensibilisation, puis, au fur et à mesure que les données seront disponibles, il sera possible d'améliorer la fiabilité des résultats.

Une campagne de mesure des consommations d'énergie dans 4 boulangeries pilotes va également être engagée sur l'année 2014 afin d'identifier précisément les gisements d'économie. Pour des raisons de facilité d'accès, ces boulangeries seront situées en Ile de France, 2 auront un four chauffé au gaz, 2 à l'électricité. En raison de la plus grande complexité de la mesure, il n'y aura pas de boulangerie avec cuisson dans un four chauffé au fuel. Ce mode de chauffage est de toute façon en totale régression.

La campagne s'étendra sur une année afin d'intégrer les périodes de fêtes et de vacances ainsi que les saisons avec un point d'étape à mi parcours. Le pas de temps sera horaire pour estimer la répartition jour/nuit.

Les données seront télétransmises au fur et à mesure et consolidées sur un fichier Excel.

Cette première campagne de mesure ne vise pas à une représentation statistique des consommations mais à vérifier la faisabilité d'une campagne de mesure à plus grande échelle.

Les **engagements pris en matière de consommation des produits** portent sur la mise à disposition de tous les boulangers-pâtisseries de supports techniques et pédagogiques permettant de présenter leurs produits à la clientèle, tant sur le plan nutritionnel, gustatif, que culturel (patrimoine gastronomique).

### **2.3 Modalités de mise en œuvre et de suivi des engagements**

Compte tenu des possibilités offertes par le nouveau référentiel (projet du 28/11/13) relatif à la reconnaissance des accords collectifs, les actions déjà réalisées et à venir prennent place dans la période 2009 / 2015. La Confédération détaillera et quantifiera les actions concernant la durabilité courant 2014.

Le demandeur s'engage à signaler à la DGAL, au fil de l'eau, les éventuelles modifications substantielles du présent accord.

### **2.4 Valorisation attendue**

Les entreprises de boulangerie n'ont pas l'intention de mettre en avant l'accord, à titre individuel, dans leur communication.

Cette dernière se limitera donc à une communication institutionnelle collective, montrant que la profession dans son ensemble s'implique dans une démarche d'intérêt général et de santé publique.

Bien entendu, le mode de communication respectera les règles en vigueur et sera soumis, pour accord, à l'administration avant sa mise en œuvre.

**Cette valorisation se décline en 4 groupes d'actions et une action complémentaire :**

- A) Actions pour la diminution du sel**
- B) Actions pour la diminution de l'impact environnemental**
- C) Actions pour les engagements portant sur le gaspillage alimentaire**
- D) Actions pour les engagements portant sur la consommation des produits et le patrimoine culinaire**

## **A) ACTIONS MISES EN ŒUVRE POUR LA DIMINUTION DU SEL**

A la suite de la recommandation de l'ANSES de 2002, de nombreuses actions ont été entreprises pour inciter les boulangers à diminuer la quantité de sel dans le pain. Des progrès ont été réalisés puisque la dernière enquête faite en 2011 montrait un taux de 19,4g de sel/kg de farine. Toutefois l'objectif de 18g de sel/kg de farine n'est pas encore atteint, ce qui correspond pour le consommateur à environ 1,5g de sel/100g de pain frais.

La filière a donc décidé d'engager une opération pour atteindre l'objectif fixé au plus vite.

Les expériences antérieures montrent que c'est l'échange oral, accompagné de documents, qui est le plus efficace.

Pour accompagner la boulangerie artisanale face aux enjeux de santé publique, la meunerie, partenaire de cet accord collectif, apporte son concours par la formation/information de sa force de vente (démonstrateurs et commerciaux) qui rencontre très régulièrement les boulangers.

Le projet consiste donc à sensibiliser les commerciaux des moulins à la problématique du sel, afin qu'ils soient le relais des informations auprès des boulangers, et de former les démonstrateurs, qui prescriront les bonnes pratiques de diminution du sel.

- Les premiers inciteront les boulangers à modifier leurs pratiques.
- Les seconds formeront et informeront les commerciaux et interviendront en cas de besoin sur les applications pratiques chez les boulangers.

Ce projet comporte des obligations de moyens et de résultats qui sont les suivants :

### **Diminution de la quantité de sel**

#### 1. Obligation de moyens

6 mois après les formations/informations, le 30 septembre 2014, plus de 80 % des boulangers, chefs d'entreprises auront reçu le message de diminution du sel, via les meuniers et 100 % des salariés par l'intermédiaire d'un document d'information inséré dans les cartons de levure dont la livraison est au moins hebdomadaire.

- **Information des commerciaux**

Les commerciaux du secteur meunier représentent environ 800 personnes. L'engagement est de sensibiliser 60 % de ce potentiel, soit 480 personnes. Chacune d'entre elles visite environ 6 boulangers par jour, 5 jours par semaines.

Sur une durée de 24 semaines, le nombre de contacts potentiels est très significatif. Les commerciaux disposeront de documents support et d'un site internet qui leur permettra de développer et de tester leurs connaissances sur la diminution du sel dans le pain. Il faut noter qu'une partie des commerciaux sera sensibilisée par les démonstrateurs de l'entreprise.

Les statistiques générées par les connexions sur le site internet permettront d'évaluer le niveau de connaissance globale de cette action. (Programme de la formation proposée par l'INBP en annexe 1).

Par sondage auprès des commerciaux, des données quantitatives sur le nombre de boulangers visités et favorables à la diminution de sel dans les pains seront rassemblées tous les 3 mois pour servir de support au suivi de l'opération par le comité de pilotage.

- **Formation des démonstrateurs**

Le nombre de démonstrateurs est estimé à 200. Le seuil d'efficacité serait atteint avec la formation de 50 % d'entre eux. A raison de 3 interventions par semaine chez les boulangers, le nombre potentiel d'interventions sera de 7 200 sur 24 semaines pour les seuls démonstrateurs.

La formation des démonstrateurs se fera lors d'un stage théorique et pratique qui aura lieu d'ici la fin mars 2014. (Programme du stage défini par l'INBP en annexe).

- Sensibilisation des opérateurs (salariés ou chef d'entreprise)

Les membres de la CSFL se sont engagés à insérer un document d'information sur la nécessité de diminuer la quantité de sel dans le pain dans les cartons de levure. Ainsi tous les opérateurs qui la manipulent auront une information complémentaire écrite.

- Calendrier

Les formations et sensibilisations des commerciaux auront lieu de décembre 2013 à juin 2014. L'ensemble des visites en boulangerie et des interventions aura lieu sur une période de 6 mois entre le 1<sup>er</sup> mars et le 30 septembre 2014.

Dans cette même période, La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française :

- informera tous les formateurs des 152 Centres de Formation professionnelle de l'opération en cours et de la nécessité absolue de s'en tenir à une dose de sel maximale de 18g de sel/kg de farine dans tous les cours qu'ils diffusent,
- à rappelé à tous les groupements départementaux par circulaire et aux Présidents réunis lors du Conseil d'Administration du 9 octobre 2013 que des documents sont à leur disposition pour inciter les boulangers à baisser la quantité de sel et qu'il leur revient de s'engager activement dans ce travail de sensibilisation. La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie confirmera cette action lors du prochain Conseil d'Administration qui se tient le 23 avril 2014.
- diffusera les bonnes pratiques mises en œuvre au moyen de reportages dans le journal des Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie.

## 2. Obligations de résultats

- Enquête (cf méthodologie en annexe 2)

La filière s'engage à ce que l'opération permette d'atteindre fin 2014 les objectifs suivants :

- 80% des baguettes fabriquées avec une quantité maximale de 18g de sel/kg de farine .
- La totalité des baguettes fabriquées avec une quantité maximale de 19g de sel/kg de farine ; »

Le contrôle sera fait par dosage des chlorures par un laboratoire accrédité à partir d'un échantillon de 100 baguettes prélevées dans différentes régions de France.

Au vu des résultats, fin 2014, les baguettes seront classées en 2 lots :

- celles qui auront été fabriquées avec une quantité maximale de 18g de sel/kg de farine,
- celles qui auront été fabriquées avec une quantité maximale de 19g de sel/kg de farine.

L'analyse et le classement permettront de vérifier le respect de l'accord.

Les modalités précises de l'enquête seront définies avec Oqali et les résultats lui seront communiqués à ce titre.

Par ailleurs, ce suivi sera complété par une enquête auto administrée envoyée par courrier à plus de 30.000 boulangeries-pâtisseries. Cet envoi sera accompagné d'une publication dans la presse professionnelle et complété par une vague d'appels téléphoniques pour valider les minimums nécessaires par région.

La question posée sur la quantité de sel sera intégrée dans un questionnaire plus large et croisée par plusieurs variables logiques afin de vérifier la validité des réponses.

L'opération sera gérée par CHD Expert, société spécialisée dans les enquêtes sur la restauration hors foyers.

- Calendrier

D'octobre à décembre 2014, les boulangers auront 3 mois pour finaliser la diminution et atteindre les 18g de sel/kg de farine. Il faut noter que la diminution de sel acceptable pour le consommateur est de maximum 1g sel/mois.

L'enquête sur la teneur en sel dans les pains, menée avec le soutien d'Oqali est prévue fin 2014 ; l'objectif étant de pouvoir présenter des résultats au 1<sup>er</sup> trimestre 2015.

En parallèle au présent engagement mené au titre de l'accord collectif, la profession mettra en œuvre des moyens pour identifier les freins et les leviers concernant la consommation de fibres.

Les aliments céréaliers sont déjà la 1<sup>ère</sup> source de fibres dans le panier d'achat : 30 % des apports chez les enfants et 36 % chez les adultes (CCAF 2010- CREDOC).

Il convient de rappeler également que le pain courant et de tradition française sont déjà naturellement source de fibres. Par ailleurs, dans les 5 dernières années, une partie significative de la farine de type 55 a été remplacée par de la Farine Type 65 qui représente aujourd'hui environ 70% de la fourniture en farine pour le pain courant et le pain de tradition française.

Les pains riches en fibres sont aujourd'hui un marché de niche, probablement consommés par les consommateurs les plus attentifs à la nutrition.

Par ailleurs, la richesse en fibres n'est pas un levier de valorisation auprès de la majorité des consommateurs et l'acceptabilité gustative est très variable

Enfin la question nutritionnelle a probablement moins de résonance que d'autres nutriments chez les professionnels de santé et l'incertitude de mesure est réelle.

La CNBF participe au groupe de travail sur les fibres mis en place par Monsieur le Ministre délégué chargé de l'agroalimentaire, M. Guillaume Garot, le 11 avril 2013 et présidé par la Direction Générale de l'Alimentation. Ce groupe de travail s'est fixé de nombreux objectifs, notamment de définir les moyens de lever les freins à la consommation des produits riches en fibres.

La CNBF s'engage, avec le soutien de la meunerie, à évaluer la proportion de pain « riche en fibres » pour faire un état des lieux.

Elle s'associera ensuite aux travaux qui seront engagés par les participants au groupe de travail précité dont les premières recommandations seront délivrées en février 2014.

## **B) ACTIONS MISES EN ŒUVRE POUR LA DIMINUTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL**

### 1. Contexte

L'évaluation et la réduction de l'impact environnemental des activités économiques s'inscrivent de façon générale dans le processus de Développement durable et relève de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

L'évaluation de l'impact environnemental se fait à travers plusieurs critères et selon différentes méthodes :

- La méthode de l'Analyse du Cycle de Vie constitue une approche multicritères qui permet de quantifier les impacts d'un produit, d'un service ou d'un procédé, à tous les stades depuis la production des matières premières jusqu'à la consommation et à la gestion des déchets. Les impacts environnementaux pris en compte dans les ACV sont :

la consommation des ressources (énergies fossiles, matières premières), la pollution atmosphérique (effet de serre, couche d'ozone, acidification, pollution de l'air), la pollution des eaux, la pollution des sols, la pollution par les déchets, l'occupation des sols et l'impact sur la biodiversité.

- D'autres méthodes sont basées sur un seul critère appliqué à une activité, telles que le Bilan Carbone, le diagnostic énergie ou le bilan biodiversité.

- Les impacts sont établis à partir des données d'activité fournies par les entreprises et leurs fournisseurs et clients (consommation d'énergie, d'eau, nombre de km parcourus...). A défaut, sont utilisées des données moyennes existantes dans les Bases de données.

- La constitution de bases de données rassemblant des valeurs de références en matière d'indicateurs environnementaux des matières premières permet aux entreprises de disposer de données quantitatives pour évaluer l'impact environnemental associé à leurs produits. C'est le cas par exemple de la base de données AGRIBALYSE qui concerne les produits agricoles.

- La mise en commun de ces données en filière permet d'harmoniser les méthodes de calcul (notamment les coefficients d'allocation) et la définition des critères d'évaluation des impacts environnementaux, de partager les constats et d'envisager des axes d'amélioration à tous les stades.

En l'état actuel des connaissances, le calcul de l'impact environnemental souffre d'imprécisions. En effet, les données concernant les matières premières et leur transformation ne sont pas toutes disponibles. Par ailleurs les méthodes d'allocation sont en cours de discussion. A ce sujet la CNBF comme l'ANMF défendent le principe d'une allocation calculée sur une base physique et non économique conformément aux principes de la norme AFNOR BPX-30-323 concernant l'affichage environnemental.

Aujourd'hui, la mise en commun de moyen à destinations des filières alimentaires se fait à travers différents acteurs tels que l'ADEME, les instituts techniques ou les organisations professionnelles dont la Boulangerie et la Meunerie française dans le cadre de plateformes telles que la plateforme AFNOR/ADEME sur l'affichage environnemental et de programmes tels qu'ACYVIA.

La CNBF souhaite être un acteur majeur dans la réduction de l'impact environnemental du secteur de la boulangerie française.



## 2. Consommation d'énergie : les actions dans le secteur de la boulangerie

### 2.1. Un constat

**Le 18 février dernier**, la Commission de Régulation de l'Énergie (CRE) a annoncé que le coût de l'électricité devrait augmenter de 25 % pour les abonnés au tarif bleu professionnel et de 23 % pour les abonnés au tarif jaune d'ici 2017.

**Le 6 mai dernier**, les observateurs de la station Mauna Loa à Hawaï annonçaient que le seuil de 400ppm de CO2 dans l'atmosphère serait atteint dans le courant du mois.

Ces deux informations de nature très différentes convergent en fait vers un même point : l'ardente obligation de diminuer les consommations énergétiques.

C'est d'abord une obligation économique. Le pourcentage du coût de l'énergie en boulangerie est de 4 à 5 % du chiffre d'affaires.

La loi n° 2005-781 du 13 juillet 2005 fixant les orientations de la politique énergétique (loi POPE) a fixé plusieurs grands objectifs à la stratégie énergétique nationale dont la cohérence sociale et territoriale en assurant l'accès à tous de l'énergie et la préservation de la santé humaine et de l'environnement en luttant en particulier contre le changement climatique.

Des études anciennes ont montré que seuls 25 % de l'énergie consommée étaient réellement consacrés à la cuisson du pain. Améliorer l'efficacité énergétique constitue donc un challenge important quand on sait que la cuisson du pain en France, c'est environ 300 000 Tonnes d'Equivalents Pétrole.

**Or la structure de consommation est très mal connue à ce jour. Sans cette connaissance, il n'est pas possible de faire des recommandations pertinentes.**

### 2.2. Des opportunités

La difficulté pour mesurer les consommations en boulangerie a toujours été la remontée des informations qu'il faut pouvoir corrélérer avec l'activité. Or les progrès technologiques permettent aujourd'hui de mesurer la consommation par type d'appareils ou d'usages et de faire remonter automatiquement ces informations sur un serveur central qui peut les compiler.

Les fournisseurs d'énergie ont eux-mêmes intérêt à faire faire des économies à leurs clients. D'une part, les consommations aux périodes de pointe obligent à de lourds investissements qui restent improductifs une bonne partie de l'année, d'autre part, l'Etat, dans la ligne des orientations européennes, souhaite voir la consommation d'énergie diminuer notamment en raison de sa participation à l'augmentation du taux des gaz à effet de serre. Cela se traduit par les Certificats d'Economie d'Energie distribués aux particuliers et par la mise en place de structures de conseils pour les professionnels.

### 2.3. Des moyens de mise en œuvre et des objectifs

#### 2.3.1 Mesure de consommation d'énergie dans 4 boulangeries pilotes

La CNBF s'engage dans un programme de mesures de consommation d'énergie qui portera sur l'instrumentation de 4 boulangeries par un fournisseur d'énergie (cf. dispositif en annexe 3).

L'instrumentation des entreprises sera faite pour une mesure s'étalant sur un an et avec une liaison internet pour la compilation des informations. 12 mois sont nécessaires pour avoir un cycle complet de production qui prenne en compte les variations saisonnières et les pointes d'activité des fêtes.

La mesure portera sur la consommation d'électricité et de gaz.

L'objectif est tout d'abord d'avoir une meilleure connaissance de la structure de consommation mais ensuite de faire des propositions pour économiser l'énergie de façon conjoncturelle et

structurelle.

L'opérateur, partenaire de l'étude, étudiera, au vu des résultats, des offres de services complémentaires à la fourniture d'énergie comme les alertes en cas de dépassement de seuil, les opportunités de délestage....

Cela devrait aussi déboucher sur une concertation avec les équipementiers pour améliorer la performance énergétique de leurs machines. Il y a, dans ce domaine, des marges de progrès notamment en ce qui concerne l'isolation des fours.

### 2.3.2 Recherche de nouveaux procédés de cuissons plus économes

Le Pôle Innovation de la Boulangerie-Pâtisserie a participé au projet Braise.

Ce dernier est un projet de recherche fondamentale mais comprenant un volet recherche industrielle et innovation important. Il avait pour objectif d'étudier de nouveaux moyens de cuisson du pain alliant plusieurs sources d'énergies afin d'en diminuer la consommation énergétique.

Le projet a démarré en janvier 2009 et s'est déroulé pendant 4 ans. Il a reçu une aide financière de l'ANR (Agence Nationale de la Recherche) de 546 000 euros, pour un coût total de 2 millions d'euros.

Le projet BRAISE s'est concentré sur les fours à soles qui équipent la grande majorité des artisans, et sur la cuisson de la baguette de 250 g.

Deux fours d'essais, construits sur les bases d'un four mono-étage Bongard, ont démontré tout l'intérêt des infrarouges et des jets de vapeur en impacts.

Le projet Braise a permis de développer un modèle dynamique complet de la cuisson de la baguette. En effet, dans le modèle du four, il y a eu la prise en compte du contact sole / baguette, des pertes aux parois, des coups de buée et des différents modes d'échanges (rayonnement, convection, contact).

Le projet Braise a également permis de développer des protocoles de mesure pour la consommation d'énergie des fours. Ils sont en passe d'être intégrés dans une normalisation européenne orchestrée par Bongard, le Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM) et les équipementiers allemands. Les boulangers disposeront ainsi d'une base de comparaison fiable à l'image des informations dont on dispose pour la consommation automobile. Cela peut conduire aussi à la mise au point ou à la diffusion d'équipements spécifiques permettant de diminuer les consommations dans des conditions économiques acceptables.

Le projet Braise a également permis de développer des protocoles de mesure pour la consommation d'énergie des fours. Ils sont en passe d'être intégrés dans une normalisation européenne orchestrée par Bongard, le Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM) et les équipementiers allemands. Les boulangers disposeront ainsi d'une base de comparaison fiable à l'image des informations dont on dispose pour la consommation automobile.

Cela peut conduire aussi à la mise au point ou à la diffusion d'équipements spécifiques permettant de diminuer les consommations dans des conditions économiques acceptables.

### 2.3.3 Production de froid et éclairage : bonnes pratiques et matériels basse consommation

La production de froid est un poste dont la consommation ne cesse d'augmenter à la fois pour des raisons d'hygiène mais également pour développer des techniques de fabrication différée qui permettent de limiter le travail de nuit.

La consommation pour l'éclairage du magasin, au vu de l'augmentation de nombre de points lumineux progresse aussi.

Ces deux postes donneront lieu à un examen attentif afin de recommander de bonnes pratiques et de proposer des matériels moins consommateurs tout en garantissant au chef d'entreprise un temps de retour sur investissement raisonnable.

### 3. Sensibilisation des boulangers aux enjeux du développement durable

Plusieurs actions de sensibilisation des boulangers aux enjeux du développement durable ont été engagées ou sont en cours :

- Mise au point d'un calculateur en ligne, Bilan Produit de la Boulangerie Pâtisserie ou BP<sup>2</sup>, permettant aux professionnels d'évaluer les impacts environnementaux de leur production de baguettes de tradition française ;
- Création d'un site dédié au développement durable en boulangerie-pâtisserie, l'Observatoire éco-responsable des boulangers-pâtisseries ;
- Rédaction d'un guide pratique destiné aux boulangers sur les bonnes pratiques en matière d'environnement, de la production à la vente- mai 2011. Tirage à 15 000 exemplaires
- Recueil de témoignages de boulangers-pâtisseries ayant mis en place des actions en matière de développement durable pouvant être transposées ;
- Création d'un sac-baguette spécialement édité pour la Fête du Pain et illustré par des « éco-gestes » ;
- Création de 6 affiches encourageant les « éco-gestes » mises à disposition des boulangers pour leur fournil en téléchargement ;
- Constitution d'un recueil complet sur les emballages biodégradables, en particulier pour les produits de snacking. Publication en Janvier 2014. Tirage à 15 000 exemplaires.

Indiquons, par ailleurs, que l'ensemble des brochures est téléchargeable.

Pour s'assurer du suivi de l'impact de la sensibilisation des boulangers, un questionnaire concernant l'évolution de leurs pratiques sur les différents points auxquels ils auront été sensibilisés au titre de l'accord collectif sera mis en place.

### 4. Relations avec les fournisseurs

Concernant les matières premières et les consommables utilisés en boulangerie, la CNBF a initié une concertation avec les représentants des fournisseurs sur l'évaluation des impacts environnementaux et les actions de réduction. Ces actions sont à l'étude et ne peuvent pas donner lieu à des engagements à l'heure actuelle. De plus, dans un contexte de liberté du commerce, la mise en œuvre d'un accord collectif restrictif en matière d'approvisionnement n'est pas envisageable pour la boulangerie.

La CNBF rappellera aux boulangers qu'en vertu de leur fonction de chef d'entreprise, il leur revient de négocier avec leurs fournisseurs afin d'obtenir les matières premières qui correspondent aux attentes des clients qui aujourd'hui prennent en compte non seulement le produit fini mais également toute la chaîne de son élaboration.

Une liste des démarches de qualité environnementales relatives à la production de blé tendre sera mise à disposition des boulangers afin qu'ils puissent y faire référence dans leurs relations avec leur meunier.

#### 4.1 La production de blé tendre

Concernant la production agricole, les pouvoirs publics ont lancé en 2002 la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée. Celle-ci évolue aujourd'hui vers la certification environnementale des exploitations agricoles donnant droit à la mention valorisante pour les produits issus d'une exploitation certifiée de Haute Valeur Environnementale. Cette démarche volontaire, accessible à toute la filière, est construite autour de quatre thèmes : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion des engrais et gestion de la ressource en eau.

Par ailleurs, d'autres référentiels plus spécifiques à la production du blé tendre garantissent des pratiques réduisant les impacts négatifs pour l'environnement et favorisant les impacts positifs, tels que la charte de production du blé tendre Arvalis-Irtac, qui constitue le socle reconnu par les pouvoirs publics des cahiers des charges de Certification de Conformité Produit de la filière blé-farine-pain et notamment la CCP Blé tendre « Culture Raisonnée Contrôlée » (CRC), mais également d'autres cahiers des charges privés équivalents développés par des opérateurs locaux.

Néanmoins, il faut noter que le déploiement de ces référentiels concerne une part limitée des surfaces cultivées en blé tendre (moins de 200 000 ha sur les 5 Mha de la sole française de blé tendre) et les blés qui en sont issus présentent un coût supplémentaire par rapport au blé standard.

Compte tenu de la part prépondérante du blé dans les impacts environnementaux de la fabrication du pain et de la sensibilité des consommateurs sur ce sujet, la CNBF informera les boulangers sur ces pratiques culturelles afin qu'ils puissent engager un dialogue avec leurs meuniers sur la nature des lots de blés mis en œuvre pour la production de farine.

La CNBF souhaite encourager ces démarches auprès des fournisseurs de la boulangerie et s'engage donc à mener des actions de promotion auprès des boulangers.

Afin de contribuer à l'objectif des pouvoirs publics de développer la production de pain biologique, la CNBF mène des actions de promotion de l'agriculture biologique auprès des boulangers. Un document de 16 pages, intitulé « Tout savoir sur le bio », tiré à 15 000 exemplaires a été diffusé en juillet 2013 auprès des boulangers avec des compléments web. Il indique les règles à respecter pour la sélection, le contrôle et le stockage des matières premières. Il propose des méthodes de fabrication et donne des pistes de valorisation à travers le témoignage de plusieurs boulangers. Toutefois, l'accessibilité au pain bio reste limitée en raison du prix des farines et en conséquence celui du pain. En 2013, la surface de blé tendre certifiée en agriculture biologique représente 43 000 ha.

#### 4.2 La meunerie

Le secteur de la meunerie lance actuellement des Analyses du Cycle de Vie sur la farine dans le cadre d'ACYVIA, afin de constituer une base de données qui sera accessible aux utilisateurs de farine.

En concertation avec les fabricants d'emballage et les meuniers fournisseurs de sacs à baguette, la CNBF souhaite s'engager vers l'utilisation majoritaire de papier d'emballage issu de bois labélisés PEFC ou FSC. Cette action sera engagée en 2014 sur la base du volontariat des fournisseurs.

Ces différents points pourront être abordés dans le cadre du Comité stratégique meunerie/boulangerie.

## **C. ACTIONS MISES EN ŒUVRE POUR LES ENGAGEMENTS PORTANT SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Il faut noter au préalable que le gaspillage de denrées alimentaires dans le secteur artisanal est extrêmement limité. La petite taille des entreprises de boulangerie et la proximité avec le consommateur permettent d'ajuster au mieux les quantités produites.

Pour des raisons économiques, il est également soucieux de ne pas gaspiller ses matières premières.

Par ailleurs, le boulanger a un rapport affectif avec le produit qu'il a fabriqué de ses mains. Le jeter, c'est se dévaloriser un peu lui-même. Pour ces raisons à la fois pratiques et culturelles et, à la différence d'autres circuits de distribution, le problème est mineur.

Toutefois subsiste le cas des invendus.

Pour cette raison, nous avons rédigé un guide pratique sur le don aux associations d'aide alimentaire, visant à inciter les professionnels à valoriser auprès des populations précaires. Ce guide est prêt à être publié. Toutefois malgré des demandes répétées auprès du Ministère des finances, il n'a pas été possible de définir la valeur fiscale du don de matières alimentaires ce qui est un frein à sa mise en œuvre.

### Autres actions :

- Création de 12 recettes valorisant les produits de l'aide alimentaire, simples, respectant les objectifs du PNNS et du Plan Alimentation et Insertion en 2011.
- Publication d'une brochure à destination des particuliers sur la réutilisation du pain rassis.

## **D. ACTIONS MISES EN ŒUVRE POUR LES ENGAGEMENTS PORTANT SUR LA CONSOMMATION DES PRODUITS ET LE PATRIMONE CULINAIRE**

- Intégration au catalogue d'Espace Pain Information (EPI) de livres de recettes réalisés à partir de différents types de pains, ainsi que de micro guides dédiés au pain et à la nutrition en fonction des différents âges de la vie et des différents moments de consommation ;
- Analyse de la composition nutritionnelle du pain par l'Observatoire du pain dont les résultats ont été communiqués au CIQAL ;
- Rédaction d'un « supplément technique » destiné aux boulangers, consacré à l'exercice du métier en milieu rural en décembre 2011. Tirage 15 000 exemplaires
- Rédaction d'un guide pratique sur la commande publique visant à inciter les professionnels à être candidat sur les marchés à leur portée et à valoriser ainsi la qualité de leurs produits en restauration collective, notamment les produits biologiques dans le cadre des recommandations du Grenelle de l'environnement ;
- Création d'un coffret didactique (DVD) intitulé « L'art de déguster le pain » destiné aux boulangers-pâtisseries souhaitant mettre en place des ateliers du goût pour leur clientèle ;
- Réalisation d'une brochure de 60 recettes du patrimoine de la boulangerie française destinée aux professionnels. Ces recettes sont issues du répertoire constitué par le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) et adaptées aux méthodes de production actuelles. Mise en ligne 1<sup>er</sup> semestre 2014.
- Création de 4 affiches pour le magasin illustrant des produits issus de la brochure précédente ; mise en ligne 1<sup>er</sup> semestre 2014.

## **ANNEXE 1 : programmes de formation des démonstrateurs et commerciaux en meunerie**

**Public concerné:** Boulangers démonstrateurs

**Horaires (indicatif):** 1<sup>er</sup> jour: 9h00-13h00 14h00-17h00

**Programme :**

### Partie Théorique (9h-10h):

- Rôle du sel en panification : impact technologique et gustatif (étude de la perception salée) : présentation des études techniques et sensorielles réalisées à partir de différents sels de différentes granulométries et origines (sources: études LEMPA et bibliographie).
- Le sel et la santé : présentation d'études récentes sur le sel et son impact vis à vis des maladies cardiovasculaires notamment. Tour d'horizon des publications récentes de la recherche publique sur le sujet.
- Etat des lieux du positionnement des pouvoirs publics en Europe et dans le monde. Rappel des recommandations et des niveaux d'incorporation préconisés par l'ANSES. Rappel de la correspondance Sel/Sodium.
- Diminuer le sel : les efforts consentis par la profession depuis 10 ans pour réduire la quantité de sel dans les produits de boulangerie : études conjointes ANMF – CNBF, communications aux boulangers, travaux de recherche réalisés ou en cours. Evocation de la substitution.
- Expression de la dose de sel: par kg de farine, par litre d'eau. Incidence du taux d'hydratation sur le goût en fonction du mode de dosage.
- Présentation des outils de sensibilisation existants développés par l'INBP à destination des artisans boulangers.
- Présentation de solutions commerciales disponibles pour la substitution partielle du sel

### Partie Pratique (10h-13h 14h-16h30) :

- Série n°1 : Objectif : Impact du sel sur les propriétés technologiques de la pâte.  
Réalisation de pâtes à différentes concentrations en sel et évaluation technologique et gustative des produits à chaque étape de la panification.  
Evaluation de l'impact du sel sur la machinabilité des pâtes, la conduite de la fermentation et la coloration des produits obtenus.  
Produits étudiés : pain de tradition française en pousse contrôlée et pain courant en direct.
- Série n°2 : Objectif : Connaissance de certains substituts.  
Réalisation et dégustation de produits réalisés de manière à maximiser les arômes naturels ou additionnés de différents substituts de sel.  
Produits étudiés : Pain courant en pousse contrôlée et en direct.

### Débriefing (16h30-17h)

- Séance de questions réponses et passage en revue les différents points abordés durant cette journée. Synthèse.

Commentaires et remise de divers documents de soutien :

- Documents type pouvant être remis aux boulangers,
- Réponses aux objections et argumentaire démontrant la faisabilité de la baisse de sel.

## **Le sel en panification: rôle technologique ; objectif de réduction**

**Public concerné:** Commerciaux

**Durée:** formation à distance\_

**Objectif :** Cette sensibilisation a pour objectif de faire connaître le rôle technologique du sel en panification. Elle présente également des pistes pour le réduire en BVP.

**Horaires (indicatif) :** Formation à distance

### **Programme prévisionnel :**

#### Sujets abordés :

- Rôle du sel en panification : impact technologique et gustatif (étude de la perception salée): présentation des études techniques et sensorielles réalisées à partir de différents sels de différentes granulométries et origines (sources: études LEMPA et bibliographie).
- Le sel et la santé : présentation d'études récentes sur le sel et son impact vis à vis des maladies cardiovasculaires notamment. Tour d'horizon des publications récentes de la recherche publique sur le sujet.
- Etat des lieux du positionnement des pouvoirs publics en Europe et dans le monde. Rappel des recommandations et des niveaux d'incorporation préconisés par l'ANSES. Rappel de la correspondance Sel/Sodium.
- Diminuer le sel : les efforts consentis par la profession depuis 10 ans pour réduire la quantité de sel dans les produits de boulangerie: études conjointes ANMF – CNBF, communications aux boulangers, travaux de recherche réalisés ou en cours. Evocation de la substitution.
- Expression de la dose de sel : par kg de farine, par litre d'eau. Incidence du taux d'hydratation sur le goût en fonction du mode de dosage.
- Présentation des outils de sensibilisation existants développés par l'INBP à destination des artisans boulangers.
- Présentation de solutions commerciales disponibles pour la substitution partielle du sel.

#### Débriefing:

- Validation des connaissances en ligne.



## **ANNEXE 2 Méthodologie de dosage du sel dans le pain**

### 1 La collecte

L'échantillonnage sera réalisé à raison de 8 baguettes courantes et 2 baguettes de tradition dans au moins 10 grandes régions françaises métropolitaines, soit 100 baguettes.

Plusieurs zones de chaque région seront représentées avec une répartition rurale/urbaine. Les bourgs, les villes moyennes et les grandes agglomérations seront désignés par OQALI et les adresses de boulangeries artisanales seront déterminées de façon aléatoire par le même organisme à partir du fichier INSEE.

Les prélèvements pourront se faire dans plusieurs boulangeries d'une même agglomération mais à raison d'une seule baguette de même type par boulangerie.

Pour préserver l'humidité des pains, les baguettes seront mises sous sachets plastiques hermétiquement fermés après l'achat.

### 2 Les analyses

Les échantillons seront analysés au plus tard J+2. Les analyses porteront sur :

- le poids de la baguette
- l'humidité
- le dosage des chlorures par potentiométrie exprimé en NaCl.

### 3 La transmission des résultats

Le laboratoire devra indiquer pour chaque boulangerie désignée :

- la teneur en eau,
- le poids,
- la teneur en chlorure de sodium obtenue par calcul à partir du dosage de chlorures.

### 4 La méthode de dosage des chlorures :

Référence : Méthode interne MO-0208B (adaptée à la matrice pain)

Principe :

Le dosage s'effectue par potentiométrie.

Les chlorures sont mis en solution dans l'eau. Si le produit contient des matières organiques, on procède à une défécation. La solution est légèrement acidifiée par l'acide nitrique et les chlorures sont précipités sous forme de chlorure d'argent à l'aide d'une solution de nitrate d'argent.

Critères de performance :

Incertitude = +/- 8 % en relatif (sur le résultat d'analyse)

### 5 La méthode de détermination de l'humidité :

Référence : Méthodes officielles d'analyse des produits diététiques et de régime – Détermination de la perte de masse à la dessiccation (arrêté du 08/09/1977).

Critères de performance :

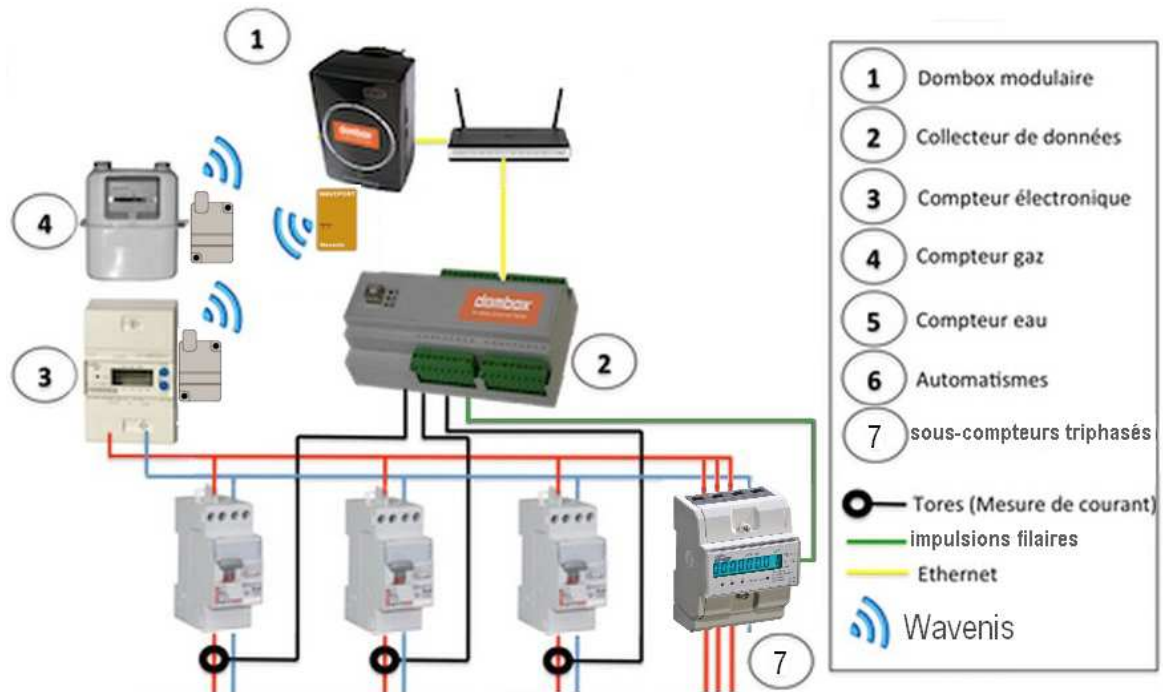
Incertitude = +/- 0,6 % en absolu sur la matière sèche (100-H)

Limite de répétabilité = 0,5 % en valeur absolue sur la matière sèche

Limite de reproductibilité = 0,7 % en valeur absolue sur la matière sèche

## ANNEXE 3 Mesures énergétiques

### DISPOSITIF DE MESURE DE CONSOMMATION



## DISPOSITIF DE TRANSMISSION DES DONNÉES

