

# Le pain de tradition française

**Le « décret pain » du 13 septembre 1993 fête ses 30 ans. Ce texte adopté par le gouvernement d'Édouard Balladur, avait pour but de protéger la fabrication du pain de tradition française et visait à défendre la boulangerie de fabrication traditionnelle face à la concurrence du pain vendu en grandes surfaces, en imposant notamment des impératifs de mouture de la farine et de fabrication du pain. Nous vous proposons un retour sur cet événement marquant pour la profession, mais aussi d'étudier sa résonance et sa pertinence 30 années plus tard.**

C'était le 13 septembre 1993. Après plusieurs années d'un combat acharné entamé dès 1986 lors d'un colloque de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie organisé sur la thématique de la qualité du pain, puis en 1988 à l'occasion d'un rapport sur le pain présenté au Conseil économique et social, paraissait enfin au Journal officiel le fameux décret 93-1074, aujourd'hui plus connu sous la dénomination de « décret pain » ou « décret Balladur ». Ce texte – que l'on peut qualifier d'historique – permettait de différencier la production artisanale de l'industrie en définissant dans ses trois premiers articles – il en comporte 6 au total – les appellations de pains comme suit :

- Article 1<sup>er</sup> : Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de « pain maison » ou sous une dénomination équivalente les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final. Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu au consommateur final, de façon itinérante, par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson.

- Article 2 : Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation



Après l'adoption du décret, la CNBPF avait réalisé cette affiche pour valoriser les savoir-faire des artisans boulangers et communiquer auprès des consommateurs.

au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- 1° Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;  
- 2° Être fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, au sens de l'article 4 du

présent décret, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;  
- 3° Éventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de 2 % de farine de fèves ; 0,5 % de farine de soja ; 0,3 % de farine de malt de blé.

Avec ce décret tout aussi constructif que constitutif pour la profession, c'en était donc

fini des autres améliorants comme l'acide ascorbique couramment utilisé depuis les années 50. Les règles de fabrication étaient clairement établies, permettant de remettre l'église au milieu du village. Une belle victoire pour la profession qui avait dû faire face à de nombreux obstacles, tant au niveau de la filière (boulangers, meuniers, exploitants agricoles) que des instances nationales et européennes.

## « Une grande joie »

À l'époque, la signature de ce décret avait suscité « une grande joie » pour reprendre les termes de Jean Paquet, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. « Ce décret, qui permet de reconnaître les vrais boulangers, sera l'épreuve de vérité des artisans », précisait-il encore avant d'avertir : « Restons vigilants à l'égard de tous ceux dont les intérêts financiers ne sont pas les mêmes que ceux de la boulangerie artisanale et qui vont se répandre dans vos fournils, dans vos magasins pour vous dire : « À quoi ça sert ? C'est un gadget ! ». À ceux-là, répondez que vous êtes un artisan boulanger authentique et que vous entendez non seulement le rester, mais que cela se sache ! ». Et justement, cette victoire avait fait l'objet de larges retombées médiatiques et avait été accompagnée par de larges campagnes de presse autour d'un slogan : « Chez votre boulanger, vous êtes assuré de trouver des produits authentiques ». Des affichettes avaient été également distribuées aux boulan-

# française fête ses 30 ans

gers afin de leur permettre de communiquer auprès de leur clientèle et, de manière plus générale, du grand public. Car déjà, à l'époque, en plus du savoir-faire, il fallait aussi le faire savoir!

**« Un bel anniversaire »**

Aujourd'hui, ce décret demeure pleinement d'actualité et fait toujours écho dans la profession comme l'explique Dominique Anract, actuel président de la CNBPF: « C'est un bel anniversaire car avec ce décret, les boulangers tapaient fort du poing sur la table, même si cela a demandé du temps pour l'obtenir. Mais, au final, il a représenté un vrai renouveau pour la profession et s'est avéré aussi vertueux que salubre. Certes, ce texte a rendu le travail plus compliqué et il a fallu revoir les

*méthodes de fabrication avec des pétrissages et des fermentations plus longs, une hydratation plus importante, l'usage de la farine T65... Mais au final, tout cela a permis de valoriser les savoir-faire des artisans, savoir-faire que les industriels du pain ne pourront jamais copier. Les consommateurs ne s'y sont d'ailleurs pas trompés puisque ce décret signifiait pour eux des pains plus digestes du fait de la fermentation plus longue, mais aussi des teneurs en sel réduites ce dernier s'évaporant à la cuisson. Aujourd'hui, nos clients sont extrêmement attachés au pain de tradition française et c'est bien là l'essentiel! »*

**« Un décret qui a fait ses preuves »**

Quant à la pertinence de ce décret 30 ans après, cette

dernière ne fait aucun doute comme l'explique Xavier Casalini, secrétaire général de la CNBPF. « Le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 fête ses 30 ans! C'est l'âge de la maturité qui pose légitimement des questions sur sa pérennité et son devenir. 30 ans, c'est également l'occasion de réaliser une introspection pour se projeter et permettre de s'assurer que « le pain de tradition française » répond toujours aux attentes des consommateurs. Ces derniers, dans un contexte où la transparence est brandie comme un dogme, sont toujours dans l'attente d'informations complémentaires sur la composition et les valeurs nutritionnelles des produits qu'ils consomment. Le point qui fait consensus est assurément la réussite du « pain de tradition

*française » qui a permis de renouer avec un pétrissage lent et un temps de repos important pour favoriser le développement des arômes. Aujourd'hui, les consommateurs le plébiscitent pour ses qualités gustatives et organoleptiques incontestables. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, toujours dans un esprit de renforcer qualitativement ce « pain de tradition française », travaille avec l'Association Nationale de la Meunerie Française pour que la farine proposée aux professionnels soit encore plus qualitative qu'aujourd'hui. La profession œuvre donc dans l'intérêt des consommateurs sans qu'il soit besoin de modifier un décret qui a fait ses preuves. »*

Loïc Corroyer

Grands Moulins de Paris

Tu l'as acheté où ??

Sur la Marketplace de GMP ! Ils proposent maintenant les produits d'autres marchands. Matériel, Café, Chocolats, Jus de fruits... Va faire un tour, la qualité est top !

**Gagnez du temps**

grâce à la 1<sup>ère</sup> Marketplace dédiée aux Boulangers

[www.grandsmoulinsdeparis.com](http://www.grandsmoulinsdeparis.com)

Visuels non contractuels - Grands Moulins de Paris - S.A. au capital de 37 232 832€ 99 rue Mirobeau 94200 IVRY SUR SEINE - 351 466 495 RCS CRETEIL - 08/2023