



Etude de la CLCV sur le pain

Octobre 2007

L'étude de la CLCV sur le prix et la qualité du pain repose sur 127 enquêtes en boulangeries qui mettent en lumière l'importance des écarts de prix entre le pain ordinaire et les pains spéciaux ou de marque.

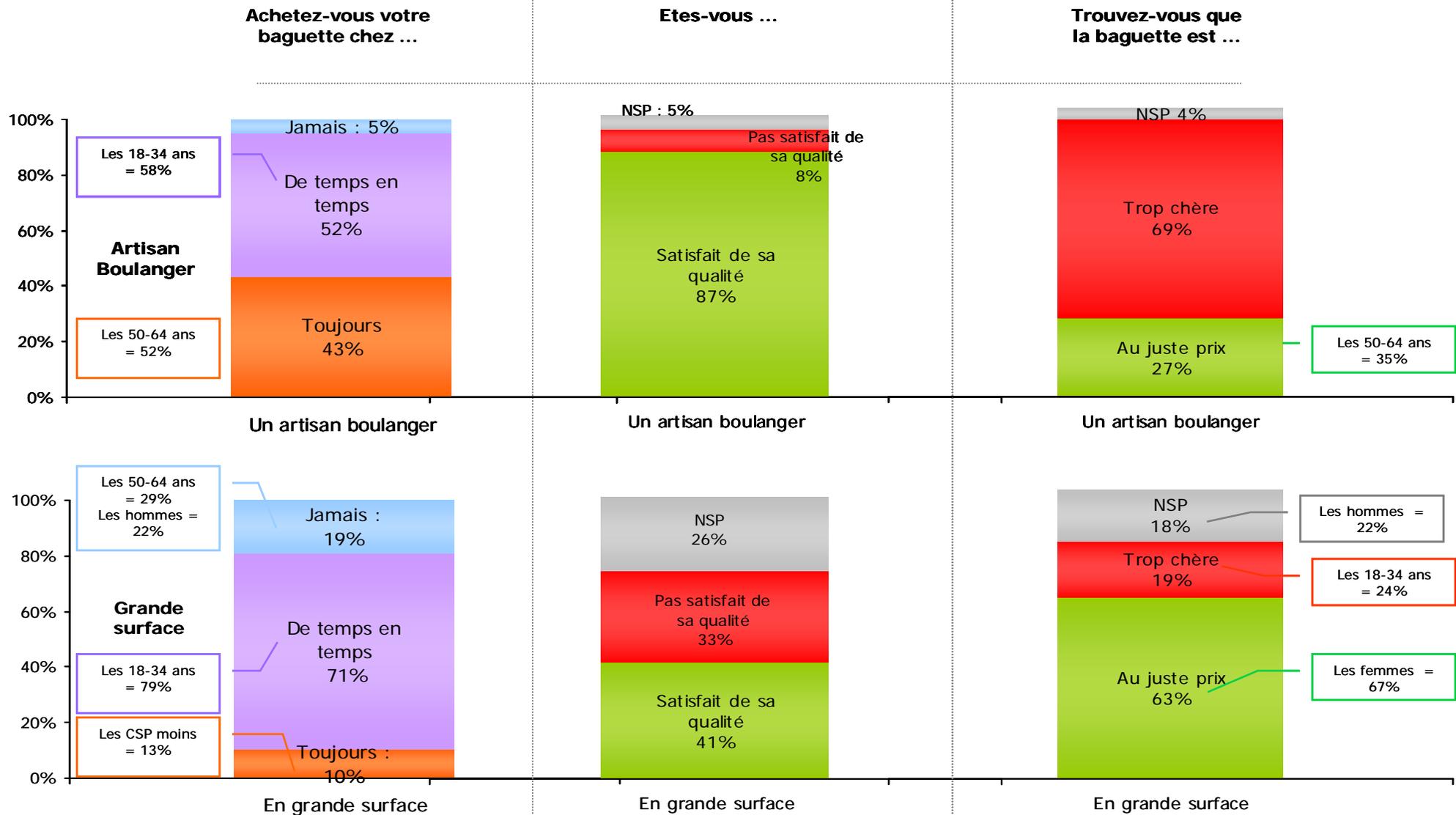
Nos entretiens avec les boulangers et l'industrie de la meunerie sur la qualité des farines nous ont également permis de faire le point sur les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Il en ressort que la filière ne s'est toujours pas mobilisée pour l'adoption de farines plus complètes en panification ordinaire, ce qui constitue pourtant un des objectifs du PNNS.

Cet immobilisme est d'autant plus regrettable que notre sondage réalisé avec MV2/SSI montre que les consommateurs sont bien informés de l'intérêt nutritionnel des pains semi-complets ou complets. Ce même sondage met par ailleurs en lumière l'image de qualité dont bénéficie la boulangerie artisanale par rapport à la grande distribution.

Enfin, alors que le pouvoir d'achat est au coeur des préoccupations des consommateurs et que les professionnels invoquent la hausse des cours du blé pour justifier l'augmentation du prix du pain, nous rappelons que le blé ne représente que quelques pourcents de ce prix. Nos données amènent à relativiser fortement l'effet annoncé par les professionnels de la hausse actuelle des cours du blé sur le prix de la baguette.

Les grandes surfaces premières sur les prix mais derrière les artisans pour la qualité du pain

Sondage réalisé par MV2 Conseil via le panel de consommateurs SSI (1000 personnes interrogées le 14/09/07)



Base : 1 000 p – échantillon représentatif de la population française

Les « encadrés » signalent les différences statistiquement significatives et positives

Flou sur les prix en boulangeries

Nous avons procédé à des relevés de prix entre le 10 juillet et le 13 août, dans la quasi-totalité des arrondissements de Paris et sur l'ensemble de l'offre proposée par les boulangers.

A cette occasion, nous avons été frappés par la réaction de nombreux artisans qui ont contesté notre droit de pratiquer de tels relevés et s'y sont parfois radicalement opposés. **Ainsi, sur plus de 300 boulangeries sondées, seules une centaine ont accepté de répondre à nos questions !**

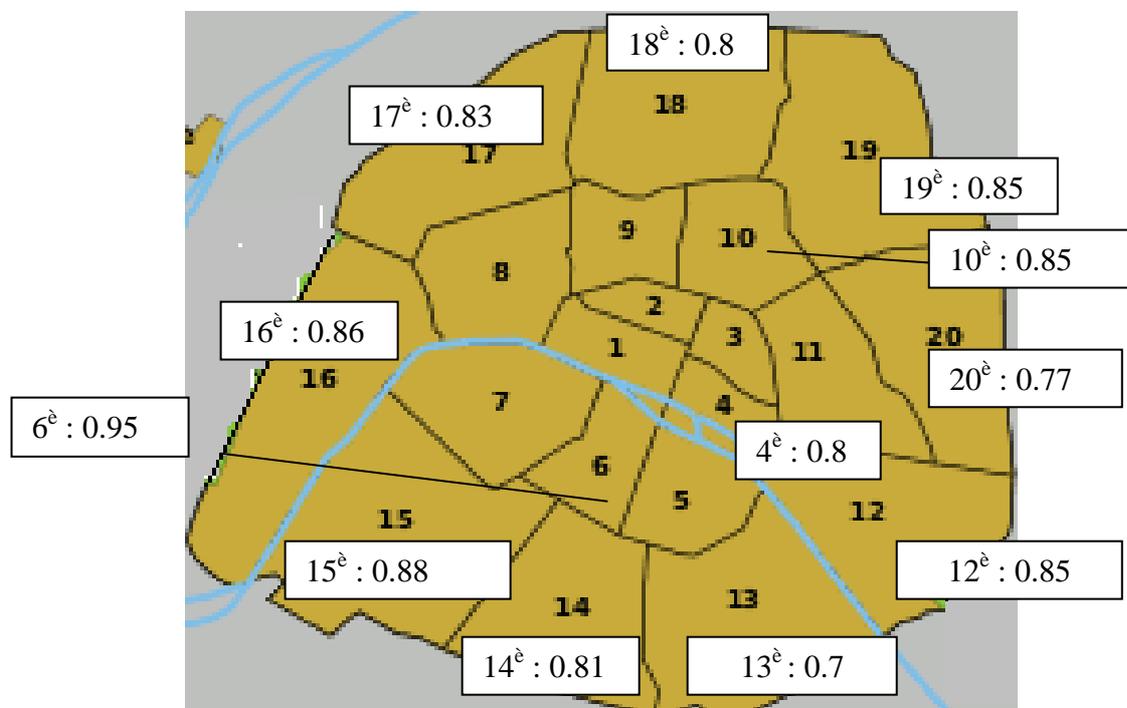
La CLCV rappelle que l'information sur les prix est un devoir pour les professionnels et un droit élémentaire pour les consommateurs.

Les professionnels ont d'ailleurs de sérieux progrès à faire en la matière : **seules 11 % des boulangeries sondées sont en conformité avec la réglementation qui stipule que des affiches récapitulant les prix au kilo doivent être visibles à l'intérieur et à l'extérieur du magasin²**. Certaines boulangeries ne respectent pas non plus les dispositions sur l'étiquetage individuel (indication du poids, du prix au kilo, du prix à la pièce sur les présentoirs).

Alors que les professionnels laissent entendre que les prix pourraient augmenter fortement dans les semaines à venir, il est plus que jamais nécessaire qu'ils assurent la plus grande transparence sur leurs tarifs, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Notre étude montre que le prix de la baguette ordinaire varie fortement dans la capitale : de 0.77 euros dans le XX^e, arrondissement populaire, pour atteindre 0.95 euros dans des quartiers comme le VI^eme.

Le prix de la baguette ordinaire dans Paris



Mais les écarts de prix sont surtout spectaculaires lorsque l'on s'intéresse à la multitude de pains désormais proposés par les boulangers.

² Arrêtés 78/89 et 78/110 de 1978

Ainsi, les pains de marque sont entre 10 et 35 % plus chers que la baguette ordinaire, c'est là le coût du marketing. Pour les pains spéciaux (pains aux céréales, au son, pains complets), le surcoût se situe entre 40 et 100 %.

On peut s'interroger sur la légitimité de telles différences : ajouter quelques graines de céréales ou un peu de son dans le produit justifie-t-il un surcoût de près de 80 % voire un doublement de la note ?

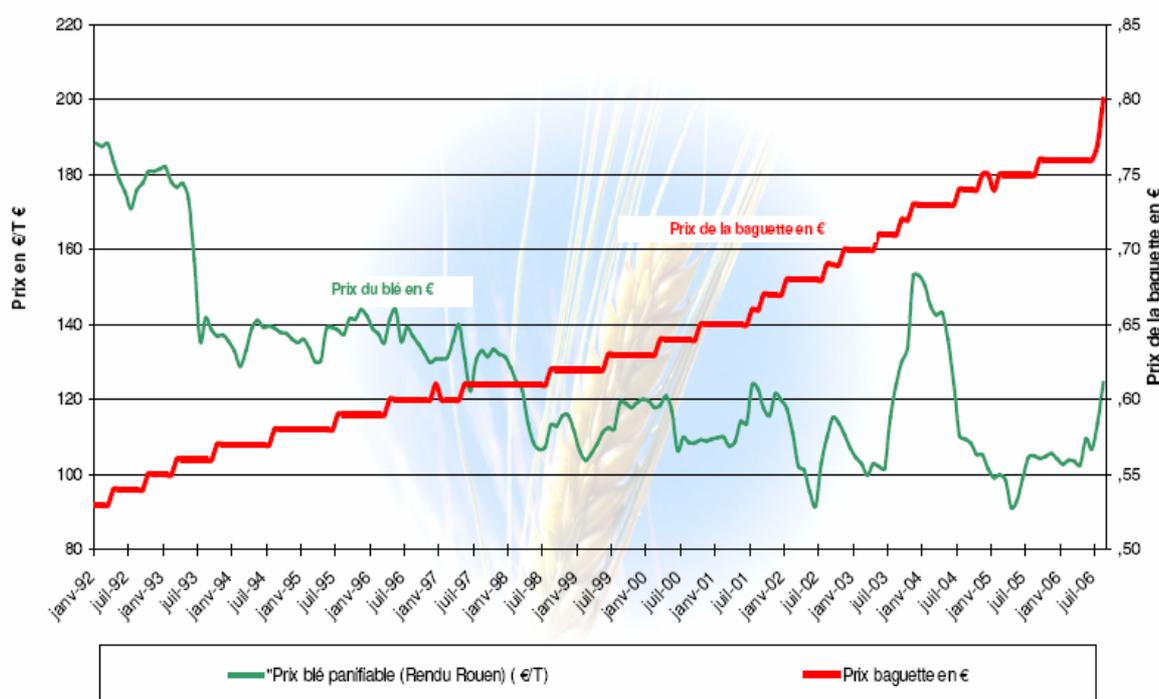
	Prix (euro/kg)	Ecart en % par rapport à la baguette
Baguette (250 à 300 g)	3,3	0
Baguette Rétrodor (300 g)	3,6	9
Baguette Tradition (250 à 280 g)	4,0	21
Banette	4,5	35
Pain campagne (250 à 400 g)	4,7	41
Baguette céréales (290 g)	4,8	46
Ficelle (100 à 150 g)	4,8	46
Pain au son (250 à 350 g)	5,8	77
Pain complet (250 à 350 g)	5,9	78
Pain de seigle (250 à 350 g)	6,3	92
Pain au noix (270 g)	6,7	103
Pain aux céréales (250 à 300 g)	6,8	105
Pain de mie (250 à 400 g)	7,4	124

(échantillon total de 257 produits)

Hausse annoncée des prix du pain : une histoire de blé...

Récemment, les boulangers ont souligné la hausse du prix du blé et ont laissé entendre qu'en conséquence le prix du pain pourrait augmenter de 5% chez les artisans et de 8% du côté des industriels fournissant la grande distribution. Mais qu'en est-il du lien entre le prix du blé et le prix du pain ?

Le graphique ci-dessous illustre le fait que le prix du blé est largement déconnecté du prix du pain³.



En septembre 2006, l'ONIGC (Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures) confirmait cette analyse en expliquant qu'en dépit des à-coups conjoncturels liés aux aléas climatiques, **le prix du blé a suivi une tendance baissière au cours des quinze dernières années⁴. Ce n'est pas le cas du prix du pain qui n'a cessé de croître quelque soit le prix du blé.**

Ces augmentations régulières, parfois deux dans l'année, n'affectent finalement que très peu la consommation qui, s'agissant d'un produit alimentaire de base, n'est guère dépendante du prix.

Le prix du pain étant pratiquement indépendant du coût du blé, on peut s'interroger sur la construction de ce prix. D'après la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie, la structure de coût est la suivante :

- Salaires et charges : 50 %
- Matières premières : 25 %
- Autres charges (impôts, emballages, leasing, honoraires, assurances, amortissements et provisions...) : 17 %
- Energie : 4 %
- Loyer : 4 %

³ Insee et Onigc cités par la coopérative Valfrance : http://valfrance.ecoop.fr/wps/portal/!ut/p.cmd/cs/ce/7_0_A/s/7_0_174/s.7_0_A/7_0_174

⁴ Communiqué de presse du 14 septembre 2006

Le poste « matières premières », représenterait donc 25% du prix de la baguette. Mais, pour le boulanger, les matières premières englobent, outre la farine, l'eau, le sel, la levure et, le cas échéant, un certain nombre d'additifs.

Pour y voir plus clair sur la part du blé (qui n'est lui-même que la matière première dont est issue la farine...) dans le prix de la baguette, les données ci-dessous sont éclairantes⁵ :

	Pour une baguette
1) Poids de céréales nécessaire	0,290 kg
2) Prix des céréales (payé au producteur)	0,034 €
3) Prix du produit final, au consommateur (**)	0,8 €
4) Part des céréales dans le prix final	4,2 %

La hausse du prix du blé au producteur début juillet 2007 est de 30% par rapport au prix moyen du second semestre 2006. **Compte tenu des données du tableau ci-dessus, l'impact induit sur le prix du pain est une augmentation de 1,2% toutes choses égales par ailleurs. On est donc loin des 5 à 8 % annoncés par les professionnels...**

⁵ D'après étude de l'AGPB : Association Générale des Producteurs de Blé et autres Céréales publié le 09/07/2007
Voir site : <http://www.agpb.com/fr/dossier/eco/20070709.asp>

Etat des lieux de la diffusion du pain semi-complet

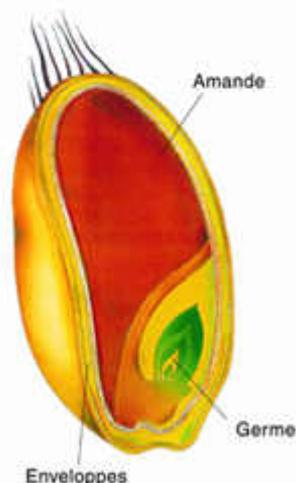
Fin 2005, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) sollicitait les professionnels de la meunerie et de la boulangerie pour les inciter à utiliser la farine semi-complète (dite « bise » ou de « type 80 ») pour la fabrication du pain standard.

Près de deux ans après ces discussions, la CLCV a souhaité faire le point sur l'implication de la filière. Nous avons donc enquêté entre juillet et septembre 2007 auprès de 127 boulangeries artisanales et contacté les principaux acteurs de la meunerie. Un questionnaire a également été adressé à la grande distribution qui représente aujourd'hui 35% du marché de la boulangerie. Parallèlement, un sondage d'opinion⁶ nous a permis d'évaluer la perception qu'ont les consommateurs vis-à-vis des différents types de pain.

Notre étude révèle que la promotion de farine semi-complète n'est toujours pas une priorité de la filière pain, en dépit des recommandations de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments et des orientations du PNNS.

Qu'est-ce qu'une farine semi-complète ?

Pour produire la farine à partir du grain de blé, le travail des meuniers consiste à séparer les enveloppes, baptisées son, du contenu du grain, ou amande, dont le broyage donne la farine.



Coupe d'un grain de blé : les enveloppes et le germe contiennent les 3/4 des minéraux et des vitamines

Les meuniers produisent ainsi différents types de farines : les plus raffinées sont extraites du cœur de l'amande, tandis que les plus complètes valorisent aussi les parties périphériques du grain.

Les teneurs en minéraux étant plus élevées à la périphérie du grain, les farines les plus complètes sont aussi les plus riches en minéraux. Ainsi, en pâtisserie, on utilise de la farine dite « de type 45 » qui contient seulement 0.45 g de minéraux pour 100 grammes, tandis que, pour le pain courant, la plupart des boulangers utilisent des types 55 ou 65, contenant respectivement 0.55 et 0.65 grammes de minéraux aux 100 grammes. Les pains complets sont faits avec des farines de type 120 ou 150.

⁶ Sondage MV2/SSI réalisé le 14/09/07 auprès d'un échantillon de 1000 personnes selon la méthode des quotas

Le type de farine est un bon indicateur de la qualité nutritionnelle, en effet, outre une teneur en minéraux supérieure, les farines plus complètes contiennent davantage de fibres et de vitamines⁷.

C'est pourquoi en 2004, dans son rapport sur les glucides, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) soulignait que : « *la consommation d'aliments glucidiques peu ou pas raffinés (produits céréaliers complets,...) doit être fortement encouragée. La filière de la boulangerie pâtisserie devrait augmenter la part des produits fabriqués à partir de farine plus complète dans l'offre des produits de panification* ». Ces recommandations ont été reprises par le PNNS qui incite depuis 2005 les professionnels à développer l'utilisation de la farine de type 80.

Cette farine, qui occupe une position intermédiaire entre les farines ordinaires et complètes, donne un pain dont les apports en fibres et magnésium sont supérieurs de 40 % à ceux d'un pain blanc. Il contient aussi plus de vitamines du groupe B⁸. En outre, du fait de sa teneur en fibres, le pain semi-complet contribue à une meilleure régulation de l'assimilation des glucides et donc de l'appétit.

Enfin, au niveau gustatif, il reste beaucoup plus proche du pain ordinaire que du pain complet que certains consommateurs n'apprécient pas en raison de la densité de sa mie et de sa moindre digestibilité.

Le pain semi-complet apparaît ainsi comme un bon compromis entre qualité nutritionnelle et habitudes alimentaires des français. Notre enquête met en lumière les raisons pour lesquelles, en dépit de ces avantages avérés, il reste dans l'anonymat.

⁷ Il s'agit essentiellement de vitamines du groupe B qui résistent partiellement à la cuisson du pain

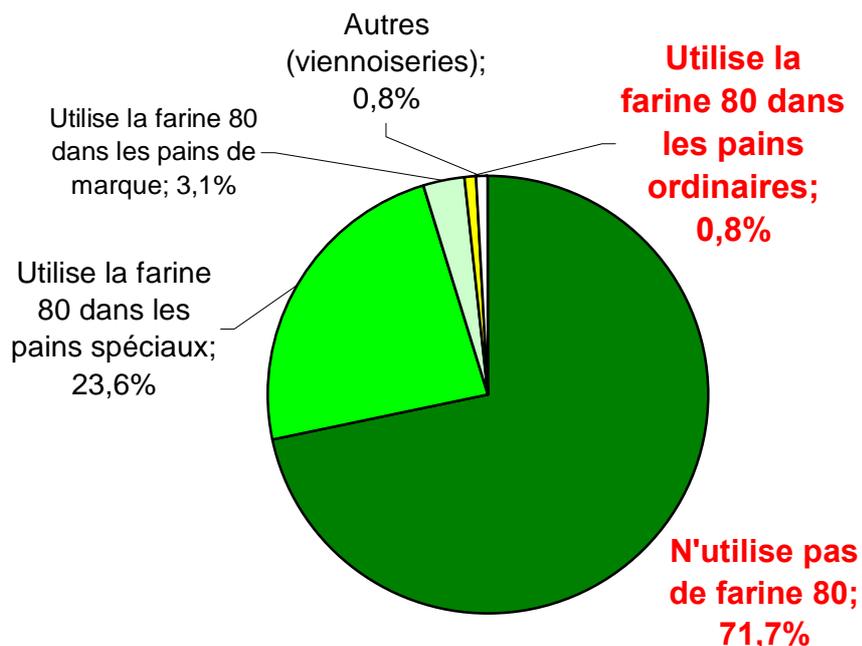
⁸ L'apport actuel de fibres des français est de 15 à 22 g par jour contre 25 à 30 g recommandés. Les études de consommation individuelle mettent en évidence, chez certaines catégories de la population, des apports en magnésium et vitamines du groupe B inférieurs aux recommandations

1. La farine semi-complète reste cantonnée à des pains plus chers

Parmi les 127 boulangers que nous avons rencontrés, **seul un avait recours à la farine 80 pour son pain ordinaire**⁹. En revanche, environ **28 % des artisans l'emploient pour des pains spéciaux ou de marque**.

Or, d'après nos relevés de prix en boulangeries, les pains spéciaux ou de marque sont vendus le plus souvent **10 à 30 % plus chers** que le pain blanc (cf tableau P4).

Utilisez vous de la farine 80, si oui dans quel type de pain ?



Du côté de la grande distribution, la situation ne semble guère différente. Parmi les rares enseignes qui ont répondu à nos questions, le groupe Carrefour précise qu'il n'utilise la farine 80 que dans des pains spéciaux. Chez Leclerc, il n'y a pas de recommandation nationale pour un développement de pain ordinaire à base de farine 80.

2. Des boulangers peu ou mal informés

- **Seulement 27 % des boulangers connaissent un des trois avantages nutritionnels de la farine de type 80 (apports en fibres, minéraux et vitamines) ;**
- **48 % disent ne pas avoir entendu parler de la farine 80 ;**
- **ce pourcentage n'a pratiquement pas évolué par rapport à 2005 où il était de 52 %¹⁰;**
- **enfin, seuls 21 % des artisans ont été encouragés à remplacer la farine ordinaire par du type 80, encouragements qui sont d'ailleurs restés sans effet (cf §1).**

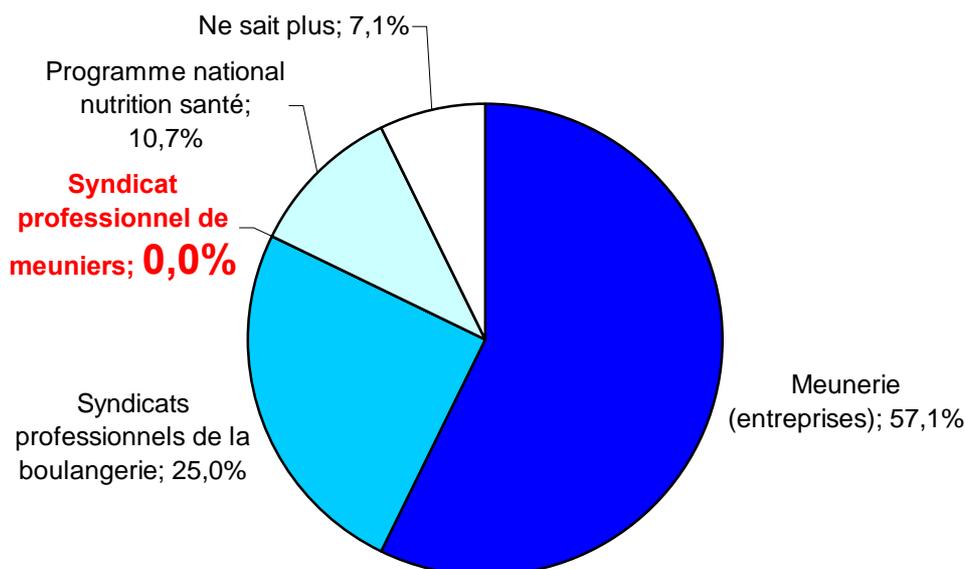
⁹ Pour le pain ordinaire, environ 60% des boulangers utilisent de la farine 65 et 40 % de la farine 55.

¹⁰ D'après une étude TNS réalisée en novembre 2005 dans 300 boulangeries

3. Les organisations professionnelles de la filière aux abonnés absents

Lorsque l'on interroge la minorité de boulangers qui ont été encouragés à utiliser de la farine 80, on remarque que ces incitations relèvent d'initiatives isolées d'industriels de la meunerie. Quelques rares moulins semblent en effet miser sur la farine 80, sans doute dans le cadre d'une stratégie de diversification de leur offre.

Quels sont les organismes qui vous ont encouragé à utiliser la farine semi-complète ? (question au 21,3 % de boulangers ayant reçu une sensibilisation)



En revanche, les syndicats professionnels, pourtant indispensables à une mobilisation massive de la filière, restent plus que timorés.

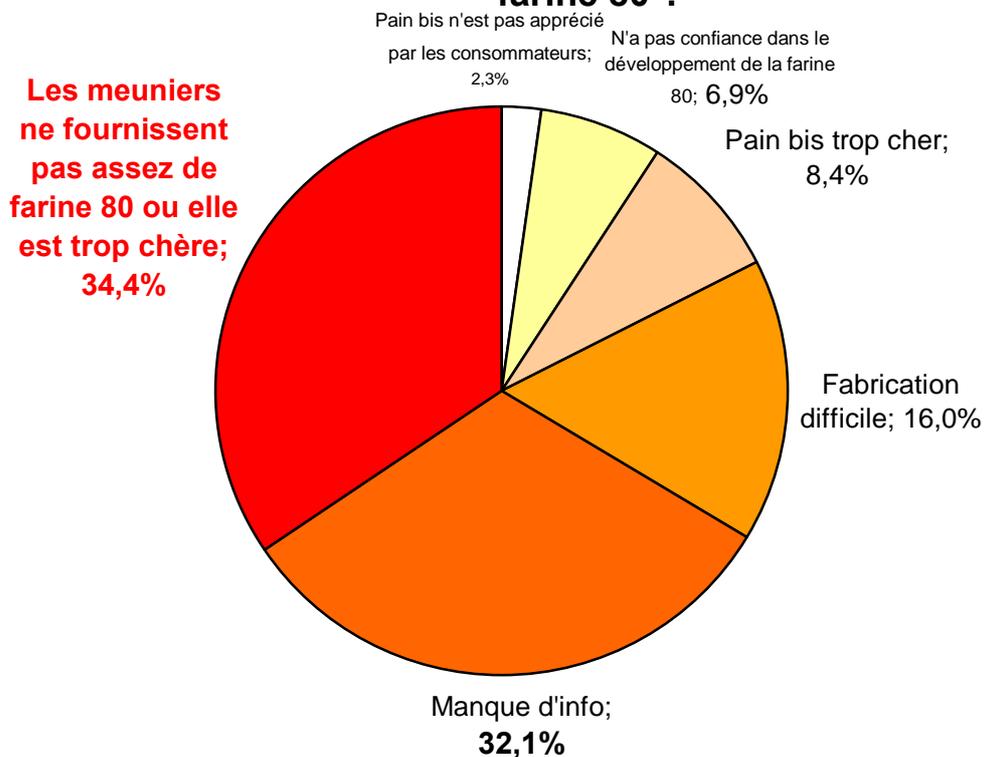
On peut même dire qu'ils freinent des quatre fers puisqu'en mars 2007, la Fédération Nationale de la Meunerie Française et la Confédération Nationale de la Boulangerie Française adressaient à leurs adhérents une circulaire pour les « *inciter à la plus grande prudence dans les implications des boulangers et des meuniers sur le pain à la farine T 80* ».

Pour justifier cet attentisme, les syndicats professionnels invoquent la nécessité de mener d'importantes recherches supplémentaires, comme si le pain de type 80 constituait une véritable révolution pour la filière. Ce positionnement nous laisse dubitatifs puisque l'on sait que plus de 28% des boulangers utilisent déjà ces farines pour des pains spéciaux ou de marque qui connaissent un succès indéniable. On sait par ailleurs, qu'avant la progression du pain blanc dans les années 50 et 60, les boulangers produisaient des pains proches de ce que l'on appelle aujourd'hui du pain 80.

4. Un obstacle majeur et paradoxal : le prix de la farine de type 80

A la question de savoir quel est le principal obstacle à la diffusion du pain de type 80, les boulangers répondent d'abord le prix de cette farine – aujourd'hui 30 % plus chère que la farine ordinaire – et du pain qui en est issu.

Quels sont les principaux freins à l'utilisation de la farine 80 ?



Il s'agit là d'une situation paradoxale. En effet, la farine de type 80 permet de mieux valoriser des parties du grain de blé (les enveloppes) qui sont habituellement écoulées en alimentation animale comme des sous-produits.

Ainsi, le basculement de la farine 55 ou 65 vers la farine 80 devrait permettre à la meunerie de gagner en rentabilité. Mais aujourd'hui les faibles volumes produits bloquent ce processus car les économies d'échelle sont impossibles. **Produite en petites quantités, la farine 80 reste coûteuse et les boulangers en achètent peu, pour produire des pains plus chers ...**

Parmi les autres contraintes identifiées par les boulangers, on peut citer le manque d'information ainsi que les difficultés de fabrication. A cet égard, il faut encore souligner qu'une proportion significative de boulangers sait déjà travailler avec cette farine et que l'Inra¹¹ a identifié depuis plusieurs années des techniques de panification adaptées à la farine 80.

Remarquons enfin que seuls 2.3 % des artisans estiment que les consommateurs n'apprécieraient pas le pain bis. C'est sans doute la preuve que les boulangers se sentent capables de produire un pain semi-complet de qualité et répondant aux attentes des consommateurs.

¹¹ Voir les travaux de Christian Rémésy de l'unité de nutrition humaine de l'INRA de Clermont-Ferrand

5. La nécessaire information des consommateurs

La frilosité des organisations professionnelles s'explique en partie par leur crainte d'une désaffection du pain si le pain ordinaire évoluait vers un pain semi-complet ne correspondant pas au goût du consommateur.

Néanmoins, des éléments encourageants devraient inciter les professionnels à plus de volontarisme :

- **une étude menée dans un restaurant universitaire à Rouen pendant 6 semaines en 2006 n'a montré aucune baisse de consommation de pain liée à la diffusion du pain 80, bien au contraire, il semble avoir été plus apprécié que le pain blanc ;**
- **un sondage MV2/SSI pour la CLCV montre que 74.4 % des français savent que la consommation de pains bis et complets est meilleure pour la santé¹² ;**
- **les retours des premières expériences en restauration scolaire sont positifs.**

Ces éléments laissent supposer qu'une baguette ordinaire de type 80 ne détournerait pas les consommateurs du pain, loin de là.

6. Les propositions de la CLCV

Face aux réticences constatées chez les professionnels quant au développement de la farine 80, on peut se demander si ce n'est pas avant tout le souci de préserver le créneau marketing des pains spéciaux et de marque qui explique l'inertie de la filière.

La CLCV considère que l'offre d'un pain de type 80 au même prix que le pain ordinaire doit pourtant être maintenue parmi les objectifs de la politique nutritionnelle. Pour cela, nous demandons :

1. Une large campagne d'information à destination du public sur les avantages nutritionnels de ce pain. Elle devra associer pouvoirs publics, associations de consommateurs et professionnels ;
2. L'implication des organisations professionnelles dans la sensibilisation et la formation des boulangers sur l'intérêt et l'utilisation de la farine 80 ;
3. L'adoption par la filière d'un plan chiffré de développement de la production de farine et de pains semi-complets ;
4. La diffusion en restauration collective et prioritairement dans les cantines scolaires du pain de type 80. Une mobilisation forte des collectivités locales sur ce thème est indispensable.

¹² Sondage réalisé par MV2 Conseil via le panel de consommateurs SSI