Revue de presse : « Opération sel et alto : les boulangers s'engagent »
Articles parus dans « Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie »

- Témoignage de boulangers dans le Vaucluse (84) : article paru le 15 octobre 2011

Dominique et Sonia Vial, Boulangerie "Les délices de Doume" à Caromb

« Nous avons fait le choix de baisser le taux de sel dans le pain »

« Nous avons fait le choix de baisser le taux de sel dans le pain parce qu'il est important de faire attention à notre santé, d'avoir une alimentation plus équilibrée et donc de suivre les recommandations de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire).
Nous produisons, depuis plus d'un an, « La Cigale » – Le Pain des Artisans Boulangers du Vaucluse – qui est à 18 g de sel au kg de farine.
Ce taux est un atout de vente du produit car nous indiquons à nos clients que ce pain contient moins de sel que les autres.
Nous étions à 20 g de sel au kg de farine et nous sommes passé à 18 g au kg en deux mois : maintenant tous nos pains courants et de Tradition française sont à 18 g de sel au kg.
Nous avons fait le choix de voir si le client allait ressentir cette diminution de sel dans le pain sans qu'il en soit informé.
À notre grande surprise, moins d'une dizaine de personnes nous ont demandé si nous avions changé quelque chose dans notre pain ! Les clients nous disaient que le pain était le même mais avec un léger goût (différent de d'habitude).
C'est à partir de ce moment que nous leur avons expliqué notre choix de suivre les recommandations de l'ANSES. »

- Témoignage de boulangers dans l'Aisne (02) : article paru le 1er novembre 2011

Thierry Quin et son épouse, boulangers à Laon (02)

« Nous nous sommes engagés dans la démarche car il s'agit d'une question de santé publique. Nous connaissons les méfaits du sel et tout le monde est concerné. Il y a tellement de sel caché dans tous les produits vendus, conserves ou plats cuisinés, que l'on ne se méfie plus. Pour un boulanger, c'est très facile de réagir et de baisser la quantité de sel.
Nous sommes voisins d'un pays, la Belgique, qui limite déjà le sel à 17 grammes au kilo et je ne vois pas pourquoi une nation réputée pour la qualité de son pain ne pourrait pas réagir positivement à cette démarche.

Ce surdosage de sel n'est-il pas là pour redonner au pain un goût qu'il a perdu depuis plusieurs décennies ?
La clientèle n'a pas perçu la différence car j'étais déjà à un taux inférieur à beaucoup d'autres. J'ai apprécié le dépliant qui est précis, concis et pédagogique avec des termes simples. Il est facile à glisser dans les pochons.
Nous avons beaucoup de clients qui sont sensibles à ce problème ce qui facilite la communication.
Il est dommage que la vitrophanie soit si petite, pourquoi ne pas avoir fait une pancarte à accrocher dans le magasin qui aurait plus marqué au niveau du visuel.
Notre souhait est que tous les artisans sans exception entrent dans la démarche bien avant qu'une loi ne les y oblige ».

- Témoignage de boulangers dans les Pyrénées-Atlantiques (64) : article paru le 1er novembre 2011

Josiane Lopez, Boulangère à Billère (64)

D.R.

« Nous sommes soucieux de la santé des personnes. La baisse du taux de sel dans notre pain a bien été perçue : nous n'avons eu aucune réflexion de la part de nos clients (ils ne s'en sont pas rendu compte).

Le dépliant « Le pain, un allié pour notre santé » est à disposition des clients et nous permet de communiquer facilement sur le projet. »

- Témoignage de boulangers en Loire-Atlantique (44) : article paru le 1er novembre 2011

Témoignage d'Éric et Valérie Bréhier, boulangers à Sainte-Luce-sur-Loire (44)

Éric et Valérie Bréhier se sont engagés dans la démarche de la baisse du taux de sel dans le pain : « La boulangerie propose déjà une gamme de pains proche des 18 grammes. Par conséquent, la clientèle n'a pas trouvé de différence de goût au niveau du pain et n'a pas fait de remarques particulières sur la baisse de sel. Les supports de communication sont importants : cela permet de mettre en avant l'implication du boulanger dans la démarche. »

D.R.