



Recherche



En direct Le Journal



CONNEXION

S'ABONNER

À la une Mées Économie Politique Monde Tech-Médias Entreprises Bourse Finance - Marchés Régions

Actualité des Marchés Publics

Innovateurs

Actualité des PME

Auvergne-Rhône-Alpes

Bourgogne-Franche-Comté

Bretagne

Centre-Val de Loire

Corse

Grand Est

Hauts-de-France

IDF

Ange réduit d'un quart la quantité de sel dans sa baguette

La deuxième enseigne nationale de boulangerie traditionnelle anticipe le durcissement de la réglementation pour réduire les risques cardio-vasculaires. Elle utilise un mélange de sel fin et liquide naturel. Tous ses pains doivent passer à ce régime d'ici fin 2019, sans augmentation de prix.

Lire plus tard Actualité des PME



Par Paul MOLGA

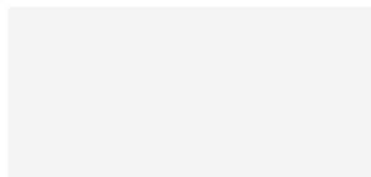
Publié le 13/06 à 11h16 | Mis à jour le 14/06 à 13h45

L'équipe de recherche des boulangeries Ange a mis des années à élaborer une recette utilisant moins de sel dans la fabrication de ses baguettes. « Sans sel, il n'y a ni goût, ni moelleux, ni coloration, ni craquant », explique François Büttel, cofondateur de ce réseau de 132 magasins qui écoule quotidiennement 250.000 pièces. D'ici 2021, selon la loi « pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments » votée fin février, la quantité de sel dans le pain ne devrait pas dépasser 18 g/kg de farine, contre plus de 20 g/kg actuellement. Et en 2025, ce taux devrait encore descendre à 16 g/kg. Il y va de la santé des consommateurs : selon l'Organisation mondiale de la santé, stabiliser la consommation de sel à 5 grammes par jour permettrait de réduire le taux de maladies cardiovasculaires de 17 %. Or les adultes français dépassent 9 grammes, dont un tiers proviendrait du pain.

Plante aquatique

Avec sa nouvelle recette, Ange est parvenu à réduire la quantité de cet ingrédient de 25 % pour parvenir à un taux de seulement 15 g/kg, « sans perte de goût ni de texture », assure François Büttel. Pour relever ce défi sur lequel butent tous les boulangers, ses ingénieurs ont mis la main sur un sel marin cinq fois moins chargé en sodium (mais pas en potassium riche de saveur) grâce à l'action de plantes aquatiques de la famille des Posidoniaceae (la posidonie) dans une lagune des Baléares. « Un sel courant se compose de 60 % de chlorure et 40 % de sodium. Avec notre nouvelle combinaison équilibrée de sel liquide naturel et de sel fin, nous ne conservons que les vertus de cet exhausteur », résume Patrice Guillois, cofondateur et responsable de la R&D.

Les artisans boulangers bousculés par les industriels



Pour en tirer le meilleur, Ange travaille avec des blés issus de culture raisonnée que ses boulangers pétrissent la veille de la cuisson pour en tirer le maximum de goût. La recette a été testée dans quelques magasins en janvier, puis étendue à l'ensemble du réseau ce printemps. Elle sera appliquée à tous les pains proposés par la chaîne de franchise d'ici la fin de l'année. Pour le vérifier, 14 visiteurs contrôleront chaque boulangerie du réseau au moins une fois par mois. Depuis sa création il y a dix ans, l'enseigne s'est élevée au deuxième rang des boulangeries traditionnelles, avec un chiffre d'affaires de 135 millions d'euros et 2.000 collaborateurs.

Paul Molga (Correspondant à Marseille)



LES PLUS LUS



- 01 SÉRIE — Le long périple du centre de calcul de l'Insee à Metz
- 02 A Marseille, l'IRD se cherche toujours un avenir
- 03 Voies Navigables de France s'est identifié à Béthune

