

**DOSSIER DE PRESSE**

**MAI 2019**



**ANGE**  
**RÉDUIT DE**

---

**25%**  
**LE SEL\***  
**DANS SA**  
**BAGUETTE**

---

\* par rapport à la moyenne du marché



## ANGE S'ENGAGE ET LANCE UNE BAGUETTE AVEC 25% DE SEL EN MOINS

Réseau de franchise français de boulangeries artisanales créé il y a 10 ans, Ange Boulangerie a toujours su bouleverser les codes de sa profession : engagement agri-éthique, lutte anti-gaspillage, farines certifiées... Aujourd'hui, Ange prend soin de la santé de tous et innove avec une nouvelle recette de baguette : 25 % de sel en moins mais toujours autant de goût.

Créé il y a 10 ans, le réseau de boulangeries Ange a toujours su bouleverser les codes de son secteur pour s'affirmer aujourd'hui comme un des acteurs majeurs de sa profession. Le réseau s'engage aujourd'hui dans les préoccupations liées à la consommation excessive du sel et décide d'agir, sur ce thème qui est désormais un vrai sujet de santé publique. En effet, une consommation trop importante augmente la pression artérielle qui est elle-même la première cause de maladies cardiovasculaires, tels que les accidents vasculaires cérébraux et les crises cardiaques.

L'OMS recommande une consommation maximale de 5 g de sel par jour alors qu'aujourd'hui un Français consomme en moyenne plus de 8 g par jour. **Depuis 6 mois, Ange a donc décidé de retravailler la recette de sa baguette afin de réduire au maximum le taux de sel, et affiche désormais un taux de sel 25% inférieur à la moyenne du marché. Concrètement, Ange se limite désormais à 15 g de sel pour 1 kg de farine dans sa baguette.** La Loi Alimentation en cours de lecture préconise l'incorporation maximale de 18 g de sel pour un kilo de farine dans la fabrication du pain pour 2020 voire même moins à l'horizon 2025. Une fois encore, le réseau Ange est précurseur sur son secteur.

**5 g de sel de table = 5 pincées = 1 cuillère à café rase**



**5G DE  
SEL/J**

RECOMMANDATION  
OMS



**8G DE  
SEL/J**

CONSOMMATION MOYENNE  
PAR FRANÇAIS



**-1G  
DE SEL**

DANS LES BAGUETTES  
ANGE (SOIT -25%)

### Nouvelle recette : moins de sel et autant de goût

En boulangerie le sel est utilisé pour le goût mais aussi pour la coloration, une texture moelleuse, une croûte juste craquante, ou encore la conservation. Après un vrai travail de recherche sur la recette et le process pour trouver le juste équilibre, Ange a opté pour l'utilisation d'une combinaison de 2 formes de sels naturels, le sel fin et le sel liquide. Ce dernier, 5 fois moins chargé en sodium, mais à la saveur subtilement salée permet de proposer une baguette avec 25% de sel en moins sans compromis sur la qualité gustative et au même prix.

Son usage permet de limiter les risques liés au sodium en diminuant la consommation de sel. Filtré à 20 microns afin d'ôter d'éventuelles impuretés, le sel liquide est 100% naturel, avec seulement 8% de sodium.



**5X MOINS  
DE SODIUM**

8% DE SODIUM



**FILTRÉ À  
20 MICRONS**



**100%  
NATUREL**

## LE GRAIN DE SEL DE FRANÇOIS BULTEL,

Co-Fondateur du réseau Ange



### Encore une fois, le réseau Ange est innovant et cette fois-ci sur une question de santé publique...

Oui en effet ! Depuis 10 ans, nous avons toujours cherché à être précurseur, innovant, engagé pour proposer de bons produits, respectueux de la santé et de l'environnement. Des revenus des agriculteurs maintenus sur 3 ans avec Agri-éthique, aux farines certifiées plus propres et plus saines avec la filière CRC, en passant pour l'application mobile (une des premières de notre secteur) ou notre partenariat avec TooGoodtoGo ou nos dons aux associations locales, chacune des actions mises en place dans l'ensemble de notre réseau a permis à son échelle de faire avancer les choses sur le plan sociétal comme durable.

Aujourd'hui, avec cette nouvelle recette mise en place dans nos 130 points de vente, nous répondons à notre manière à un enjeu majeur de santé publique sans renier les valeurs fortes du réseau : goût, plaisir, partage. Le sel se compose en général de 60% de chlorure et de 40% de sodium. Lorsque l'on dit qu'il faut surveiller sa consommation de sel, c'est pour éviter qu'un excès de sodium puisse générer de l'hypertension. Nous ne pensons pas détenir la réponse absolue à cette surconsommation de sel, mais nous sommes persuadés qu'elle peut faire preuve dans notre secteur, le pain étant consommé chaque jour par des dizaines de millions de français, nous-mêmes vendons 250 000 baguettes par jour.

Réduire le sel de 5 g par kilo pour se limiter à 15 g a été le fruit d'une réflexion menée avec nos franchisés référents depuis plusieurs mois. Depuis 6 mois, nous avons progressivement éprouvé cette nouvelle recette dans nos boulangeries et nous n'avons eu aucune remarque liée au goût, à la texture ou encore à la conservation. Grâce à la bonne combinaison mêlant un sel fin et un sel liquide, tous deux naturels, nous avons désormais une baguette pauvre en sodium mais certainement pas en goût !

## L'ŒIL D'EXPERT DE PATRICE GUILLOIS,

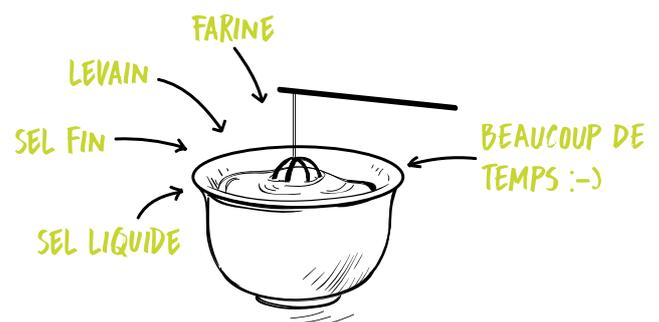
Co-fondateur Ange et Responsable R&D, Boulanger diplômé

### Faire du bon pain avec moins de sel, c'est donc possible...

Oui, nous le pensons ! Pour faire un pain de qualité, il faut quelques marqueurs majeurs : des farines haute qualité au cahier des charges précis, une cuisson régulière et un bon dosage du sel dans la pâte. Nos farines CRC, le savoir-faire de nos boulangers diplômés et aujourd'hui cette nouvelle combinaison de sel permettent après 18 mois de recherche intensive, de proposer du bon pain, avec du goût et toutes les vertus apportées par le sel sans l'apport néfaste du chlorure de sodium. Ce sel liquide naturel, récolté en Méditerranée, nous permet aujourd'hui de réfléchir différemment à nos recettes qui seront toutes prochainement composées de cette combinaison sel fin et sel liquide.



Un vrai travail de recherche sur notre recette pour trouver le juste équilibre. Nous avons opté pour l'utilisation d'une combinaison de 2 formes de sels naturels, le sel fin et le sel liquide. Ce dernier, naturellement pauvre en sodium mais à la saveur subtilement salée nous a permis de faire une baguette toujours aussi savoureuse, mais avec 25% de sel en moins.



## À PROPOS DE ANGE

Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, le réseau de franchise Ange souhaite bousculer les codes de la boulangerie en proposant du pain de haute qualité, autour d'un concept modernisé de boulangerie artisanale à prix attractifs, installée en périphérie des villes et à proximité des bassins d'activité.

### Chiffres-clés du réseau Ange :



**131**  
**MAGASINS**

AU 2 MAI 2019



**2 030**  
**COLLABORATEURS**



**135M€ TTC**  
**DE CA**

2018



[www.boulangerie-ange.fr](http://www.boulangerie-ange.fr)



Contact Presse : [plus2sens](mailto:plus2sens) - 04 37 24 02 58

Anne-Sophie Masson : [anne-sophie@plus2sens.com](mailto:anne-sophie@plus2sens.com) / Laurence Nicolas : [laurence@plus2sens.com](mailto:laurence@plus2sens.com)