

Observatoire du pain



> Conso.

• Les pains des régions



> Nutrition.

• La composition nutritionnelle
des farines et pains



> Société.

• L'odeur à l'honneur

> Coulisses.

SUIVEZ-NOUS ! _____



Twitter.com/ObsduPain



Facebook.com/tuasprislepain



Grand dossier

LES CONDUITES
ALIMENTAIRES
DE DEMAIN



Sommaire



> Grand dossier p. 4-9

Les conduites alimentaires de demain

Dans le monde, horizon 2030

En France, horizon 2025

Témoignage de Bruno Hérault, Chef du Centre d'études et de prospective du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Membre du groupe MOND'Alim.

> Conso p. 10-11

Les pains des régions : tour de France gastronomique



> Nutrition p. 12-13

La composition nutritionnelle des farines et pains

> Société p. 14-15

L'odeur à l'honneur

Interview d'Annick Le Guérer, Docteur de l'Université, anthropologue et philosophe



> Pratique p. 16-17

Des recettes gourmandes pour le plaisir du pain

> Coulisses p. 18-19

Salon de l'Agriculture 2017

Newsletter « Initiative Gluten »

www.co-pain.fr, un site pour les enfants

Sur Twitter, l'Observatoire du pain vous informe



Le magazine de l'Observatoire du pain
N°11/ Juin-octobre 2017

Publication : CIFAP / Observatoire du pain

Secrétaire générale : Valérie Mousquès-Cami

Rédaction : Pascale Robinet (A Vrai Dire)

Maquette : Sambou-Dubois

Crédits photos : EPI-Espace pain information - Christophe Dellièvre / Adobe Stock / Passion Céréales - Sébastien d'Hallo / CNBF



Le pain, à l'heure de la mondialisation de l'alimentation

Explorer le futur, c'est se donner, dès aujourd'hui, la possibilité de prendre les bonnes orientations stratégiques pour faire évoluer nos activités de façon à satisfaire au mieux aux attentes des consommateurs.

Aussi, l'exercice de prospective « 2025 » du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation est-il précieux. Il met notamment en lumière les tendances qui combinent, en France, alimentation, santé, environnement et évolution des modes de vie.

En réduisant les temps consacrés à l'alimentation – de l'achat à la consommation de l'aliment –, les nouveaux modes de vie appellent l'évolution de l'offre : il s'agit d'aller au-devant d'un consommateur de plus en plus individualiste et nomade et qui recourt aux instruments digitaux pour s'informer et acheter.

L'attention portée à la santé se fait de plus en plus intense. La diversité de l'offre doit incorporer des fonctionnalités particulières tout en satisfaisant les attentes de naturalité. A l'opposé des produits qui allèguent le « sans », il va nous falloir mettre en avant des produits « avec ».

Par ailleurs, le souci de contribuer au respect de l'environnement, au-delà de la progression des produits biologiques, doit orienter l'offre vers la recherche de circuits qui répondent à la demande de consommation de produits « locaux ». En veillant à maintenir des distances courtes entre agriculteurs, moulins et boulangers, nous répondons à cette attente tout en contribuant à renforcer la confiance en la qualité du produit.

A l'échelle mondiale, l'analyse MOND'Alim 2030 apporte une contribution majeure à la compréhension des évolutions des comportements alimentaires. De ce vaste panorama, la filière blé-farine-pain peut retenir, pour les populations urbanisées des classes moyennes, une tendance au retour vers l'origine végétale des produits et vers l'adoption de régimes alimentaires « glocalisés » : les produits alimentaires se mondialisent, tout en s'adaptant aux cultures et usages locaux.

Ainsi, le « pain français » est-il devenu – et deviendra plus encore demain – un concept universel, même si les recettes et les modes de consommation diffèrent fortement d'un pays à l'autre et d'un continent à l'autre. La « baguette française », lauréate du Prix du Rayonnement Gastronomique, est une bannière à l'étranger et un soutien à la consommation de pain en France.

Dominique ANRACT

Bernard VALLUIS

LES CONDUITES ALIMENTAIRES DE DEMAIN



Dans le monde, horizon 2030

Pilotée par le Centre d'études et de prospective du MAA¹, la prospective MOND'Alim 2030 vise à décrire les phénomènes actuels de mondialisation des systèmes alimentaires et à en dégager les principales dynamiques. Un des chapitres de l'ouvrage est consacré aux conduites alimentaires, qu'elles soient installées ou émergentes. Aperçu...

Diffusion des denrées à grande échelle, défi à la saisonnalité, crainte d'une assiette standardisée, voire « américanisée », sont autant de représentations communes de la mondialisation. MOND'Alim 2030 est allé au-delà en considérant la diversité de la question alimentaire. Ce panorama prospectif ne décrit pas l'alimentation dans le monde, mais décrypte les processus de mondialisation à l'œuvre. Les consommations, les pratiques et les représentations qui orchestrent les conduites alimentaires y sont plus spécifiquement étudiées. Une attention particulière a été portée aux couches moyennes urbanisées, considérées comme vectrices de changements sociétaux significatifs et révélatrices des tendances de mondialisation. En augmentation constante, leur part devrait atteindre les deux tiers de la population totale en 2030. Sur cette base, diverses tendances principales ont été identifiées. Elles sont brièvement présentées ici.

¹ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



[Convergence des grands équilibres de la ration

Les transitions nutritionnelles nationales se traduisent par une convergence des grands équilibres de la ration : avec l'amélioration du niveau de vie les quantités consommées augmentent, puis la structure de la ration évolue (fort accroissement de la part des lipides, diminution de celle des glucides, remplacement partiel des protéines végétales par des protéines animales). Très avancées dans les pays développés, ces transitions se font à des vitesses variables. Par exemple, la transition nutritionnelle française s'est déroulée en deux étapes, au cours du XIX^e et du XX^e siècles, alors que celle de la Chine se caractérise par la superposition des deux étapes en moins de 50 ans. Des diversités se maintiennent cependant entre grandes régions, entre pays, y compris de même niveau économique. Par exemple, l'alimentation japonaise est fortement basée sur les poissons et produits de la mer et celle de l'Inde reste encore très végétarienne.

Grand dossier



Les produits animaux, révélateurs des évolutions en cours

De 1961 à 2011, la consommation mondiale de produits carnés est passée d'environ 23 kgec²/pers/an à 42 kgec, celle de poissons et de produits de la mer d'environ 9 kg de poids vif/pers/an à 21 kg et celle de lait d'environ 75 kg à 91 kg. Cette tendance est notable dans les pays émergents, alors que les pays les plus développés connaissent un tassement, voire une diminution de la consommation de produits carnés. D'ici 2030, la croissance de ces consommations devrait se généraliser, avec une poursuite de l'augmentation en viande de volaille (+170 %) pour toutes les régions et une diminution en viande bovine et en lait, sauf en Asie de l'Est et dans le Pacifique. La consommation de produits de la mer devrait, quant à elle, se développer essentiellement en Chine. Toutefois, dans les années à venir, divers défis s'annoncent (prix d'achat, questions environnementales, nutritionnelles, sanitaires, éthiques, etc.) notamment pour les produits carnés, ainsi que la question des sources alternatives de protéines.

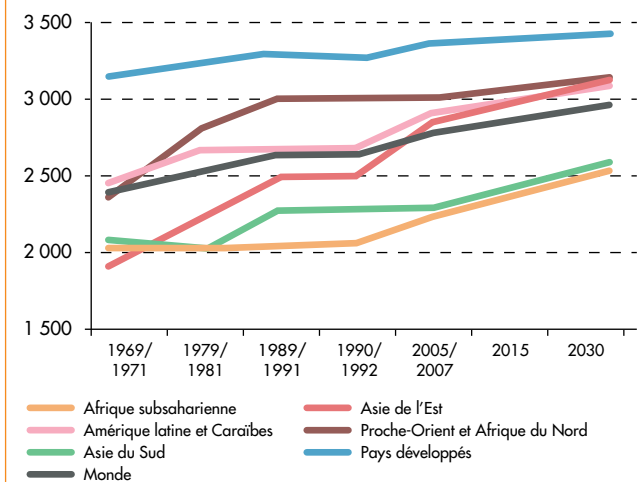
Les problématiques nutritionnelles se transforment

L'évolution des enjeux nutritionnels va de pair avec les tendances précédentes. Si l'insécurité alimentaire quantitative mondiale a globalement diminué dans les dernières années – excepté en Afrique Centrale et de l'Ouest –, les problématiques nutritionnelles mondiales vont perdurer d'ici 2030 en se transformant : de nombreux pays sont d'ores et déjà confrontés à un double phénomène de carences nutritionnelles et de maladies dues au surpoids.

[Diffusion et réinterprétation des produits, recettes et plats

La diffusion des produits alimentaires accompagne de longue date le développement des échanges et du commerce. Cependant, on assiste depuis plusieurs décennies à un changement d'échelle, dû à l'industrialisation des systèmes alimentaires, capables de commercialiser de grandes quantités de produits transformés. Ces derniers répondent en particulier aux attentes des consommateurs urbains. Leur fabrication repose sur une standardisation accrue des matières premières, ingrédients et produits alimentaires intermédiaires. Ils représentent 85 à 90 % de la dépense alimentaire des ménages des pays les plus riches et leur consommation est croissante dans les autres pays. Cette large diffusion s'accompagne de celle des goûts et des saveurs, facilitée par des marques présentes partout dans le monde mais également par le biais des migrations, des échanges culturels et touristiques. →

Consommations alimentaires moyennes (kcal/pers/jour) de 1969-71 à 2030



² kg équivalent carcasse

Toutefois, les produits sont très souvent adaptés aux contextes locaux par les entreprises ou réappropriés par les mangeurs (recettes, plats, présentations, condiments, sauces, etc.).

De nouvelles proximités recherchées

L'urbanisation, l'allongement des chaînes alimentaires, l'offre de produits préemballés entraînent, pour les mangeurs, une augmentation de la distance (physique et cognitive) entre eux et l'aliment. Les consommateurs doivent alors faire évoluer leurs pratiques d'évaluation de la qualité. A l'échelle mondiale, les vecteurs d'information se multiplient et s'entremêlent, la traçabilité et la confiance étant des enjeux de plus en plus prégnants. En réaction, les consommateurs, notamment issus des couches moyennes urbanisées, vont chercher de nouvelles proximités : circuits locaux, agriculture urbaine, commerce équitable, production de terroir, gouvernance locale des systèmes alimentaires, etc.

Réappropriation locale des mets diffusés à grande échelle

Les mets, les goûts et les saveurs font également l'objet d'une diffusion mondiale, mais leur réinterprétation est plus forte que pour les produits industriels, comme l'illustre la pizza, plat d'assemblage le plus consommé au monde. Ces mets sont réinventés sur les lieux de consommation.

« Local/mondial » : un dialogue amené à durer

In fine, à l'horizon 2030, la standardisation et la diffusion des « produits globaux » seront toujours des réalités assorties d'une différenciation locale plus importante. L'accroissement de la diversité des produits consommés va se poursuivre, dans un dialogue constant entre local et mondial.

[Une alimentation de plus en plus intercalaire et individuelle

L'exigence de rapidité imprègne les conduites alimentaires. De plus, l'accès régulier à des produits sûrs, sains, diversifiés, faciles d'utilisation, etc., fait rétrograder l'alimentation dans l'ordre des priorités sociales : elle devient subordonnée à d'autres considérations (travail, loisirs, etc.) et donc intercalaire.

Des temps alimentaires réduits et fractionnés

Si les temps alimentaires sont variables entre les pays, les cultures et les individus, ils diminuent de façon globale sous l'influence de différents facteurs dont la diffusion mondiale du modèle de la grande distribution et l'offre de produits préparés. A noter que là où la grande distribution est implantée de longue date, la recherche de gain de temps pour les nouvelles générations se fait plutôt au profit des achats dématérialisés, les « centres commerciaux » étant de plus en plus dévalorisés. Ce phénomène pourrait vite concerner les grands pays émergents. On assiste également au développement du fractionnement des temps alimentaires, notamment dans les pays où traditionnellement les repas se prenaient collectivement. La différenciation des horloges alimentaires devrait concerner un nombre croissant de mangeurs d'ici 2030.

L'essor des « alimentations particulières »

L'individualisation se traduit, quant à elle, par un renforcement des particularismes alimentaires, tendance forte à 2030. Si elles ne sont pas nouvelles, les « alimentations particulières¹ » relèvent aujourd'hui d'une décision personnelle et d'ordres hétérogènes : sanitaire, médical, éthique, religieux, etc. Qui plus est, des évolutions de

l'offre appuient cette individualisation. Par ailleurs, le retour aux « fondamentaux » est ici une co-tendance importante : il s'agit moins de renouer avec certaines traditions que d'y puiser certaines références.

[Des enjeux de plus en plus partagés entre mangeurs

A l'échelle mondiale, se consolident des enjeux partagés entre mangeurs, notamment pour les fractions supérieures des couches moyennes urbanisées. Ces nouvelles priorités données à l'alimentation sont vectrices d'un effet de masse d'ici 2030 et de changements importants dans les comportements, les modes de vie et les systèmes alimentaires. Citons, par exemple, la consommation mondiale de produits biologiques. Différents facteurs favorisent un vaste mouvement mondial de diététisation de l'alimentation, qui s'amplifiera d'ici 2030 : responsabilisation des mangeurs et leur montée en compétence diététique, augmentation de la prévalence des maladies liées à l'alimentation, actions des institutions publiques pour inciter à modifier les comportements.

**L'accroissement
de la diversité
des produits
consommés va se
poursuivre**

¹ Claude Fischler, « Les alimentations particulières - Mangerons-nous encore ensemble demain », Editions Odile Jacob



Simultanément, se développe un certain discours « anti-hygiéniste », en opposition aux prescriptions de comportements alimentaires « sains ».

Une volonté de contrôle de l'origine et de la qualité

Autres sujets montants, le « local » et l'« environnemental » prennent différentes formes en termes de comportements. En réponse à la distanciation croissante du mangeur avec les modes de production des denrées alimentaires et le fonctionnement des systèmes alimentaires, certains consommateurs cherchent à mieux contrôler leur alimentation : achats éthiques, environnementaux, locaux et même contribution à la mise en place de nouvelles offres. Une grande diversité d'initiatives existe : commerce équitable, Community-Supported Agriculture, économie collaborative, etc. Si elles restent concentrées dans les pays les plus développés, ces initiatives pourraient se multiplier à l'échelle mondiale. Il ne faut cependant pas exclure que certaines d'entre elles constituent à terme un segment de marché comme un autre, perdant ainsi leur dimension critique. Par ailleurs, de plus en plus de villes et régions s'impliquent désormais dans la construction d'identités et de systèmes alimentaires locaux.

Le développement des produits « verts », en Chine notamment

Quant aux problématiques environnementales proprement dites, elles sont de plus en plus prégnantes à l'échelle mondiale. Par exemple, le marché des produits « verts » se développe rapidement en Chine : inexistant au début des années 2000, il répond à une demande citadine, poussée par des exigences sanitaires. Pourtant, l'évolution des comportements liés à ces enjeux pourrait connaître une inversion ou un affaiblissement d'ici 2030, pour diverses raisons, telles que le prix des produits, l'arbitrage entre différents aspects de la qualité, la concurrence entre labels, etc. ■

SOURCES :

1. Julia Gassie, 2017, *Les conduites alimentaires comme reflets de la mondialisation : tendances d'ici 2030*, Analyse n° 103, Centre d'études et de prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Lien Internet :

→ <http://agriculture.gouv.fr/les-conduites-alimentaires-comme-reflets-de-la-mondialisation-tendances-dici-2030-analyse-ndeg-103>

2. Claquin P., Martin A., Deram C., Bidaud F., Delgoulet E., Gassie J., Hérault B., 2017, *MOND'Alim 2030. Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*, Paris, La Documentation française, 228 pages.

Liens Internet :

→ <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110103314/index.shtml>
 → <http://agriculture.gouv.fr/mondalim-2030-panorama-prospectif-de-la-mondialisation-des-systemes-alimentaires>



En France, horizon 2025

Pour aider les acteurs de la filière alimentaire, notamment les TPE et PME, à anticiper les transformations des comportements, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, associé à plusieurs partenaires¹, a commandé une étude prospective à l'horizon 2025. Elle a été réalisée par Blezat Consulting, le Crédoc et Deloitte Développement Durable. L'étude identifie 16 tendances et décrit leurs impacts probables, ceci afin de faciliter le passage de la question « Que peut-il advenir ? » à la question « Que faire ? ». Trois exemples de « Tendances et impacts » sont présentés ici.

L'objectif de cette étude n'était pas de « prédire » les consommations alimentaires des Français dans 10 ans, mais de distinguer les grands mouvements en cours et les principales dynamiques. Il s'agissait d'identifier les évolutions des conduites alimentaires partagées par tout ou partie de la population, que ces tendances soient structurales ou, au contraire, seulement émergentes.

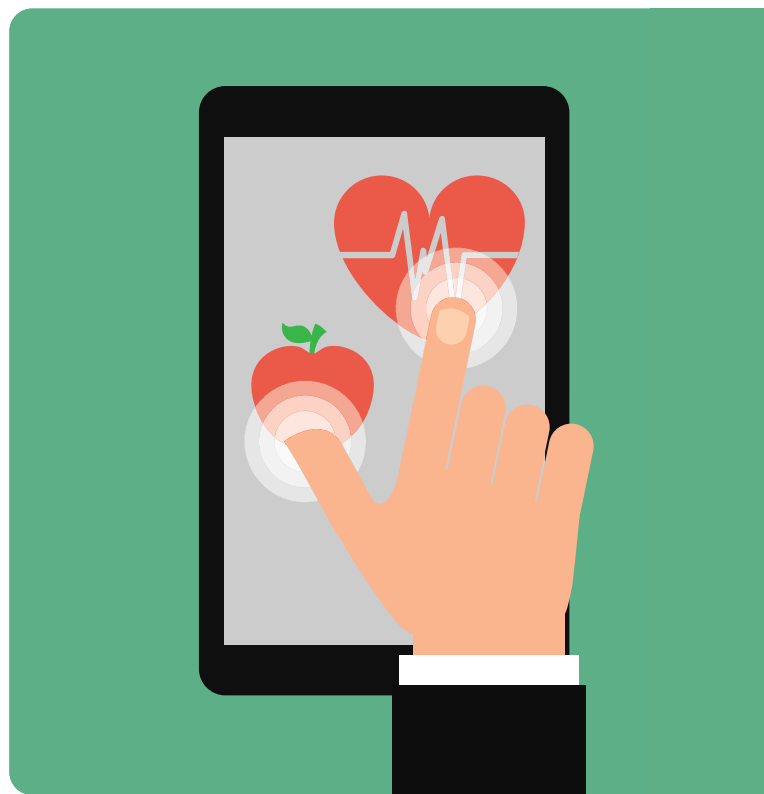
[Alimentation, santé et bien-être

Cette première tendance recouvre les démarches adoptées par une partie des consommateurs qui visent à préserver leur santé ou à améliorer leurs performances et apparence physiques. Elle se décline en plusieurs sous-tendances qui connaissent des dynamiques distinctes : recherche d'aliments allégés ou sans allergènes, quête d'une alimentation fonctionnelle – c'est-à-dire à base d'aliments enrichis à fonction nutritive ciblée – et engouement pour les possibilités liées aux avancées nutriginomiques. Si cette dernière sous-tendance est émergente et devrait se déployer dans les 15 prochaines années, à l'inverse, celle des produits allégés perd du terrain depuis le début des années 2000 au profit de produits « naturels » ou « sans ». En termes d'impacts, on peut retenir le développement de produits santé spécifiques (exemple : enrichis par des nouveaux ingrédients) ou repensés (réduction du taux de

sel, de sucre, etc.), celui des marques multi-produits à destination des seniors, ainsi que la nécessité croissante de mieux informer les consommateurs. Cette information pourrait passer par la mise en avant de gammes, recettes, produits « santé » ou par l'extension des allégations « santé ». On peut enfin souligner l'essor du « coaching nutritionnel », y compris par des acteurs extérieurs à la filière, tels que les mutuelles et les assurances.

[Digital et alimentation

Même si elle s'appuie sur des évolutions sociétales et technologiques fortes, cette tendance est encore émergente dans les consommations alimentaires. Recherche et partage d'informations, achats, livraisons à domicile : elle se manifeste pourtant déjà à travers différents comportements des consommateurs et pourrait s'amplifier dans les années à venir. Elle est favorisée par plusieurs facteurs la digitalisation et le nomadisme (personnes de plus en plus mobiles), l'individualisation et la réduction du temps consacré à l'alimentation. L'étude distingue trois sous-tendances : le développement de nouvelles pratiques d'achat visant la praticité et le gain de temps (click & drive et click & collect) ; la progression de l'alimentation connectée à partir de l'utilisation de données personnelles (appareils électroménagers intelligents, scanners et emballages connectés) et enfin la multiplication des réseaux sociaux et des sites prescripteurs. Les impacts mis en évidence



¹ L'Ania, la CGAD, la CGI, Coop de France, la FCD et FranceAgriMer.

sont multiples : évolution des modèles économiques des circuits de distribution, dont la remise en cause du modèle de la distribution physique et l'arrivée de nouveaux acteurs (e-commerce), l'évolution de la livraison à domicile et la désintermédiation, ou encore la collecte et la valorisation d'une masse croissante d'informations sur les consommateurs. On peut aussi retenir l'intérêt, pour les artisans, d'exploiter la géolocalisation de certaines applications en tant qu'acteurs de proximité, de développer la livraison (produits, repas) ou encore d'utiliser de nouvelles marketplaces (sites marchands regroupant plusieurs annonceurs). Des portails pourraient également être développés à l'échelle régionale, voire nationale, en mutualisant les coûts.

[Alimentation durable

La tendance au « durable » est issue de mouvements sociétaux forts, qu'il s'agisse de la prise en compte croissante de l'environnement ou des préoccupations des individus pour leur santé et pour une rémunération plus juste des acteurs de la filière agricole. On distingue, là encore, des sous-tendances : un « plébiscite » des produits respectueux de l'environnement, la recherche d'aliments moins emballés ou dont les emballages sont recyclables ou biodégradables, la recherche d'une alimentation « plus naturelle », moins carnée et intégrant plus de protéines végétales, le développement du commerce équitable et local, ainsi que de nouvelles pratiques de consommation collaborative. En matière d'impact, pour le commerce de gros, peuvent être citées de plus grandes difficultés d'approvisionnement en certains produits, par exemple ceux issus de l'agriculture biologique française. Pour les entreprises de la logistique, les circuits d'approvisionnement pourraient être touchés, avec des changements de fournisseurs, pour répondre à la demande d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, équitable, labellisée, etc. Quant au transport des matières premières et des produits, il devrait être amené à réduire son impact environnemental. Enfin, pour les entreprises de la transformation, on peut citer l'évolution des produits dans le but d'intégrer des ingrédients plus durables ainsi que la généralisation de l'éco-conception. De nouveaux process permettant une meilleure conservation des produits agricoles bruts et la réduction de la consommation de ressources (énergie, eau, emballages, etc.) sont également à compter parmi les implications probables de cette tendance. ■

SOURCES :

Julia Gassie, 2017, *Comportements alimentaires de demain : les tendances à 2025 et leur diffusion aux acteurs de la filière*, Analyse n° 97, Centre d'études et de prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Lien Internet :

→ <http://agriculture.gouv.fr/comportements-alimentaires-de-demain-les-tendances-2025-et-leur-diffusion-aux-acteurs-de-la-filiere>



Bruno Hérault. Chef du Centre d'études et de prospective du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Membre du groupe MOND'Alim.

« Hier, l'alimentation faisait la société, aujourd'hui la société fait l'alimentation »

Dans les siècles passés, et même encore ces dernières décennies dans des sociétés pauvres ou des groupes sociaux précaires, on pouvait dire que "l'alimentation faisait la société", c'est-à-dire que la nécessité de trouver, d'échanger et de préparer des nourritures était vitale pour la survie des populations ainsi que pour le fonctionnement et la reproduction de la société. La disponibilité alimentaire était au coeur des processus de régulation des systèmes sociaux, la production agricole et le commerce des denrées occupaient une place stratégique, conféraient de la puissance économique et du pouvoir politique, et conditionnaient en profondeur la structure des consommations, les manières de vivre, les emplois du temps, les rapports à l'espace, les relations familiales, les valeurs et représentations, etc.

Aujourd'hui, le développement et l'enrichissement des sociétés, sous toutes les latitudes et dans toutes leurs composantes, font que se nourrir est de moins en moins un problème et de plus en plus une activité parmi d'autres. Un nombre croissant de mangeurs savent qu'ils peuvent trouver facilement une alimentation saine, peu chère, et que le fait de se nourrir bien réclame de moins en moins d'efforts, d'énergie, d'argent, de temps, de déplacements. L'alimentation se banalise et perd en importance par rapport à d'autres actions sociales plus valorisées et considérées comme prioritaires car plus modernes et libératrices : travail, famille, loisirs, culture, amis, déplacements, communication, etc. Ces activités occupent une place centrale dans nos modes de vie et nos styles de vie, l'alimentation n'y étant plus, elle, qu'une sphère d'action secondaire, intercalaire, subordonnée. Cette alimentation relève dorénavant de préoccupations plus transversales (durabilité, santé, bien-être, etc.). En ce sens, aujourd'hui, nos manières de vivre déterminent nos manières de manger et l'on peut dire que c'est "la société qui fait l'alimentation".

LES PAINS DES RÉGIONS : TOUR DE FRANCE GASTRONOMIQUE



Du Nord au Sud, de la pointe bretonne aux ballons alsaciens, du Morvan aux Pyrénées, les pains ressemblent à leur terroir. Ils dévoilent l'ingéniosité, le savoir-faire et la technique des boulangers. Certains sont de tradition ancienne, d'autres de création récente. Dans leur diversité, ils concourent à la gastronomie française. Tour de France non exhaustif...



A L'OUEST

1 Le Floron

Créé en 1989 par l'association des Boulangers Bretons Créateurs, ce pain au levain, de longue conservation, est fabriqué à base de 3 farines bretonnes : froment, seigle, sarrasin. Il est identifiable à son hermine, symbole de la Bretagne. Sa mie grise et épaisse se marie à merveille avec le beurre salé.

2 Le Pain Brié

D'origine espagnole, ce pain fut introduit en Normandie en 1588 à la suite du naufrage du navire Calvador sur ces côtes. Il était très apprécié des pêcheurs normands qui portaient plusieurs jours en mer car il se conserve longtemps.

3 Le pain de Méteil

Ce pain est élaboré à partir d'un mélange à proportion égale de farine de seigle et de farine de blé. Ce pain noir peut se conserver jusqu'à dix jours. Doté d'un goût plus prononcé que le pain de campagne, il est cependant moins marqué que le pain de seigle.

AU NORD

4 Le Cramique

Fondant, gourmand, le Cramique est une sorte de pain brioché dont les origines remontent au 17^e siècle. Certains le considèrent comme un « pain de luxe ». Garni de grains de sucre, à base de lait, ce pain rond revêt une forme de boule, non moulée, à la belle couleur dorée.

AU CENTRE

5 La baguette parisienne

Elle est l'emblème du pain parisien. On raconte qu'elle aurait été inventée par les boulangers de Napoléon pour rendre le pain plus facilement transportable par les soldats en campagne... Ce n'est qu'au cours du 20^e siècle qu'elle se répand dans l'ensemble du pays après avoir longtemps été l'apanage des villes. La forme et la fabrication de la baguette de tradition française répondent à des critères précis.

6 Le pain tourné

Spécialité du Limousin, en particulier de la Haute Vienne, ce pain doit son nom à sa forme de torsade. Sa croûte de couleur brune est craquante et épaisse, ce qui lui assure une longue

Entre héritage
et innovation,
le pain se
conjugue au
pluriel



conservation. Sa mie est goûteuse et très aérée. En bouche, il a une agréable saveur acidulée.

7 La Souflame

Il s'agit d'une sorte de fougasse moelleuse élaborée avec des restes de pâtes que l'on cuit traditionnellement au contact des braises et des cendres ; elle en tire son parfum de fumée. Elle est délicieuse tiède.

8 Le Bougnat

Très prisé pour sa bonne conservation, ce petit pain, originaire d'Auvergne, est réalisé à partir de farines de froment et de seigle issues de l'agriculture biologique. Avec sa forme de sandwich, il est idéal pour un pique-nique.

A L'EST

9 Le Sübrot

Formé de deux losanges superposés, léger et croustillant, ce petit pain, originaire d'Alsace, doit son nom à son prix. Durant des siècles, il ne coûtait

qu'un sou. « Sü » signifie sou et « brot » signifie pain. Ce pain, à la farine blanche, aurait été inventé au 18^e siècle pour contenter les clients des villes avides de mets raffinés.

10 Le Bourguignon

Campagnard, ce pain est confectionné à partir d'une pâte qui contient au minimum 10% de seigle. Le Bourguignon peut prendre plusieurs formes : bâtard, joko (pain court) ou boulot (pain ovale). C'est le pain rustique par excellence.

AU SUD

11 La Couronne bordelaise

Spécialité typique du Sud-Ouest, ce pain généreux se présente sous la forme d'un grand collier de 8 ou 9 boules soudées entre elles. La couronne est réalisée à base de pâte à pain de campagne au levain naturel et à la farine de seigle. Croquante à la première bouchée, elle surprend par une mie bien moelleuse et aérienne.

12 Le Pain Paillasse

Disparu à la fin du 19^e siècle, ce pain est de nouveau pétri par les boulangers de Lodève depuis 1949. Il doit son nom à la « paillasse », une corbeille en paille de seigle assemblée avec des écorces de ronces, utilisée pour la mise en forme et la levée des miches. Sous sa croûte ambrée apparaît une mie de couleur crème.

13 La Fougasse

A l'origine, ce pain plat sculpté en plusieurs branches permettait au boulanger de s'assurer que le four était à bonne température avant d'enfourner le pain. Après avoir servi de casse-croûte matinal aux apprentis, elle est devenue un pain de fête pendant des siècles. Aujourd'hui, il existe une grande diversité de fougasses dont les recettes varient selon les villes. ■

EN OUTRE-MER



La Pomme-Cannelle

Ce petit pain de Guadeloupe présente une texture inédite et des saveurs sucrées de pomme, cannelle et parfois miel. Doré, il dévoile une mie compacte qui se conserve très bien.



Le Macatia

Selon l'historien réunionnais Prosper Eve, il s'agirait à l'origine du pain des esclaves. Ce pain sucré se présente sous la forme d'une petite boule compacte, à la texture très fine. Encore chaud, il révèle des arômes gourmands. Il peut aussi être farci.



LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES FARINES ET PAINS



La table nutritionnelle des pains français, publiée en 2008 par l'Observatoire du pain, a été réactualisée et complétée par la table de composition nutritionnelle des farines. Ces deux documents tiennent compte du règlement INCO¹ qui rend obligatoire l'étiquetage nutritionnel des aliments depuis le 13 décembre 2016. Ils permettent également de répondre à la demande croissante d'informations des consommateurs.

Les données concernant la composition en macro et micro-nutriments des 6 farines les plus couramment fabriquées en France et des 10 pains (4 sont présentés ici), les plus consommés, sont désormais disponibles. En complément de celles publiées par le Ciqua², ces données font maintenant référence.

Bien que la déclaration de la teneur en fibres ne soit pas obligatoire au titre du règlement INCO, elle est mentionnée en raison de l'importance des fibres dans l'équilibre alimentaire et de leur quantité significative dans les farines et les pains français. Contrairement aux idées reçues, tous les pains sont au minimum « sources de fibres ».

[LES FARINES

Les teneurs entre les différentes farines de blés en termes de matières grasses, AGS (*acides gras saturés*), glucides, sucres, protéines et sel sont équivalentes au vu des tolérances établies par la Commission européenne en décembre 2012, applicables sur les valeurs déclarées. A titre d'exemple, la valeur énergétique d'une farine de blé T65³ de tradition est de 339 kcal/100 g et celle d'une farine complète de 326 kcal/100 g. Côté glucides, la farine de blé T80 affiche 68 g/100 g, donnée assez proche de la farine de blé T65 avec 69 g/100 g et de la farine de seigle avec 65 g/100 g.

Les écarts sont plus marqués sur les teneurs en fibres alimentaires. Si toutes les farines ont un apport intéressant en fibres, les teneurs sont assez différentes : 12,5 g/100 g pour la farine de blé T150 (farine complète), 11,7 g/100 g pour la farine de seigle et entre de 3,9 g à 5,7 g/100 g pour les autres farines de blé.

Quant aux teneurs en protéines, les farines de blé en contiennent de 11 à 12 g/100 g.

¹ INCO : Information du consommateur

² Ciqua : Centre d'Information sur la Qualité des Aliments

³ Les farines sont classées, selon la réglementation, par « T » (type), en fonction du taux de cendres, c'est-à-dire selon le poids de matière minérale contenue dans 100 g de matière sèche : T45 au-dessous de 0,50%, T55 de 0,50% à 0,75%, T65 de 0,62% à 0,75%, T80 de 0,75 % à 0,90%, T110 de 1,00 à 1,20%, T150 au-dessus de 1,40%.

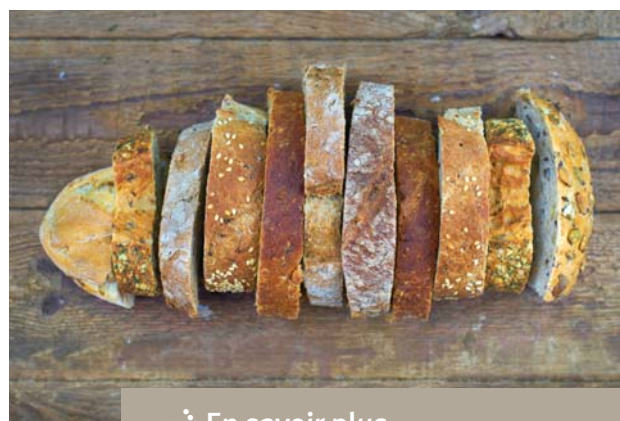
Composition nutritionnelle des farines françaises

	Farine de blé T55	Farine de blé T65 Tradition	Farine de blé T80	Farine de blé T110	Farine de blé T150	Farine de seigle T130
Valeur énergétique kJ/kcal 100 g	1438/339	1437/339	1420/335	1457/344	1376/326	1405/332
Matières grasses g/100 g	0,8	0,7	1,0	1,4	1,4	1,4
dont Acides gras saturés g/100 g	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,2
Glucides g/100 g	69,0	69,0	68,0	68,0	60,0	65,0
dont Sucres g/100 g	1,8	1,9	1,8	1,9	1,8	2,1
Fibres alimentaires g/100 g	3,9	4,30	5,0	5,7	12,5	11,7
Protéines g/100 g	12,0	12,0	11,0	12,0	12,0	9,1
Sel g/100 g	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0,02

[LES PAINS

Les pains sont tous « sources de fibres » et certains (pains complets, au son et de seigle), « riches en fibres ». Leur intérêt nutritionnel réside également pour beaucoup dans leurs apports en glucides. Ceux-ci sont prépondérants : 54 g/100 g pour la baguette à la farine T80, 47,1 g/100 g pour le pain bio et 53,5 g/100 g pour la baguette de tradition française.

Côté micronutriments, leurs teneurs dans les pains varient selon les farines utilisées. Les pains apportent notamment des vitamines du groupe B (B6, B3), du phosphore, du magnésium et du fer en tête. ■



En savoir plus

La table composition nutritionnelle est disponible sur le site www.observatoiredupain.fr

Composition nutritionnelle des pains français

	Baguette de tradition française	Pain complet	Pain de campagne	Baguette aux céréales et graines ⁴
ÉNERGIE				
Valeur énergétique kJ/kcal 100 g	1058,0/252,7	974,3/232,7	1021/244,0	1105,3/264,0
MACRONUTRIMENTS				
Matières grasses g/100 g	0,4	0,8	0,8	3,9
dont acides gras saturés	0,03	0,13	0,2	0,5
Glucides g/100 g	53,5	46,7	49,9	47,4
dont sucres	2,86	1,72	1,6	1,8
Fibres alimentaires g/100 g (ANC 25-30 g/j)	3,3	8,8	3,8	4,9
Protéines g/100 g	9,2	9,7	9,2	9,8
Sel g/100 g	1,4	1,6	1,2	1,2
MICRONUTRIMENTS				
Vitamine B (B9) (acide folique) g/100g (VNR 200)	17,3	25,1	12,8	17,9
Phosphore mg/100 g (VNR 700)	105,2	253,6	93,7	135,0
Magnésium mg/100 g (VNR 375)	23,3	67,4	20,7	40,0
Potassium mg/100 g (VNR 2000)	136,6	324,2	135,0	164,0
Calcium mg/100 g (VNR 800)	24,4	37,6	19,0	29,0

⁴ Les graines du pain aux céréales sont dans la recette (en poids initial, avant le pétrissage et la cuisson) : flocons d'avoine, flocons de blé, graines de tournesol, de lin brun, de lin jaune, de sésame et de millet.

L'ODEUR À L'HONNEUR



Interview d'Annick Le Guérer,

Docteur de l'Université, anthropologue et philosophe, spécialiste de l'odorat, des odeurs et du parfum, chercheuse associée à LIMSI, Université de Bourgogne.

Dans toutes les études que l'Observatoire du pain mène sur les comportements alimentaires, l'odeur du pain frais revient souvent comme source de plaisir. Cette odeur semble tenir une place à part parmi les odeurs culinaires, et même parmi toutes les odeurs. Comment interprétez-vous cela ?

Le pain est un aliment hautement symbolique, lié à la vie, à la religion – « Donnez-nous aujourd'hui notre pain de ce jour » –. Le pain représente l'aliment par excellence, essentiel et bénéfique. Si on devait n'en garder qu'un, ce serait celui-ci. Son odeur véhicule tout cela. Elle fait l'unanimité car elle ne procure que des émotions positives. Elle rassure et console. Elle ramène à l'enfance, évoque le partage, les réunions de famille ou entre amis, les moments joyeux. Elle est vibrante, vivante, quotidienne et bienfaisante.

Aujourd'hui, les pains sont variés et les odeurs aussi. Ceci ajoute une dimension ludique au plaisir olfactif. Si l'on

détecte une odeur de pain différente de celle que l'on connaît, ceci attise la curiosité et donne envie de goûter. Je pense que l'odeur du pain a contribué à sa réhabilitation et à lui redonner une place de choix dans notre alimentation.

Vous dites que l'odorat prend une importance croissante dans notre société, pouvez-vous développer ?

Depuis une trentaine d'années, l'odorat est réhabilité. Ce mouvement a été amorcé par la redécouverte du corps dans les années 1970, puis dans les années 80 par les différents travaux de recherche, dont les miens. Un basculement en faveur du corps et des émotions a eu lieu. Là où auparavant régnait la raison, ne parle-t-on pas désormais d'intelligence émotionnelle, d'intelligence sensorielle ? L'odorat prend aujourd'hui une importance considérable. Les scientifiques s'y sont intéressés. Ils ont établi que l'odorat est très lié à la zone du cerveau liée à la mémoire et aux émotions, d'où la puissance évocatrice de l'odeur.

Société

Ils ont également constaté l'importance primordiale de l'odorat dans la construction du lien mère-enfant dès la naissance. On sait désormais que la privation de l'odorat est une mutilation en elle-même et qui, de plus, affecte le goût. Il suffit d'être enrhumé pour s'en rendre compte. Aujourd'hui des liens sont scientifiquement établis entre odeurs et santé. On soigne aux huiles essentielles. Les hôpitaux réintroduisent les senteurs dans leurs murs pour déstresser ou pour redonner de l'appétit. On sait également que l'odeur des aliments concourt à la sensation de satiété. Les nutritionnistes demandent aux personnes obèses de préparer leur repas. En se « nourrissant » de fumets, elles auront moins besoin d'ingérer.

Si la science a évolué, la société aussi. Les gens sont devenus plus attentifs aux odeurs. L'éducation olfactive se développe : à l'école, il existe des livres olfactifs, les expositions sont odorisées... Les gens aiment fabriquer leur propre parfum. Il n'y a pas si longtemps sentir sa nourriture était considéré comme impoli, incorrect. A table, on l'interdisait aux enfants. Aujourd'hui, au contraire, on les encourage à reconnaître les arômes de leur assiette.

L'odorat est votre objet de recherche : qu'est-ce que les approches anthropologique, historique, philosophique nous apprennent sur l'odorat ?

Lorsque j'ai commencé mes recherches, le sujet était vierge et le champ scientifique vide. L'odorat n'était pas un objet d'étude, ni même de curiosité. Ce sens était vu comme inférieur, archaïque, animal. Dans un premier temps, j'ai découvert que le discrédit de l'odorat était dû au fait qu'il était associé à la sexualité et, à ce titre, dénigré par les moralistes et les philosophes.

Ce discrédit remonte à l'antiquité grecque. Platon et Aristote notamment considéraient que l'odorat était un sens inférieur ; ils valorisaient plutôt la vue et l'ouïe, plus intellectuels. Pour Kant, il était « ingrat » et « inutile ». On note une approche plus clémentine au XVIII^e siècle avec Rousseau et Diderot du fait de l'importance qu'ils accordent à la sensibilité. En plaçant l'instinct au-dessus de la raison, Nietzsche a été enclin à être particulièrement positif à l'égard de l'odorat. Ces parenthèses mises à part, en occident, les philosophes sont nombreux à mépriser l'odorat. Du côté de la psychanalyse, ce n'est pas mieux. Freud pensait que, pour que la civilisation se développe, il fallait effacer l'odorat et éviter de le développer, tout en soulignant que le perdre diminuait l'appétit au bonheur. Il opposait ainsi la nécessaire construction sociale et la possibilité d'un bonheur individuel.

Chacun peut le constater, les odeurs orchestrent la vie affective

Pourtant, chacun peut le constater, les odeurs orchestrent la vie affective. Françoise Dolto demandait aux gens qui envisageaient de se marier « Est-ce que vos odeurs s'accordent ? ». De même, dans le langage, des expressions telles que « je ne peux pas le blairer », « je ne peux pas le piffer », « je ne peux pas le sentir » sont significatives. S'il existe de nombreuses métaphores langagières liées à l'odorat, en revanche, le vocabulaire propre aux odeurs reste pauvre. Pour décrire les senteurs, on emprunte des mots aux registres de la vue, de l'ouïe : on parle d'une « odeur verte », d'une « odeur sombre », d'une « odeur sourde ». Parfois, on recourt à la source : odeur de café, de sapin, de cire, etc.

L'Histoire également dément le jugement porté par les philosophes. En effet, loin d'être considéré comme « inutile », l'odorat a longtemps été utilisé en médecine et les odeurs en pharmacie.

Les médecins diagnostiquaient les maladies avec leur nez et se devaient, pour cette raison, d'être, comme l'affirmait le grand médecin grec Hippocrate des « hommes aux narines bien mouchées ». Pour se protéger des « miasmes », censées véhiculer les maladies, on se frictionnait de parfums et on buvait.

Aujourd'hui l'odorat est réhabilité et reconnu comme un sens majeur et c'est tant mieux. ■

... UN SOUVENIR PERSONNEL À PROPOS DU PAIN ?

« Enfants, en arrivant en vacances, nous nous précipitions chez le boulanger, savourant l'odeur du bon pain avant de le croquer. C'était notre gâteau. A toutes les émotions que font naître en moi l'odeur du pain s'ajoutent le plaisir et la joie liés à ce souvenir. »



Annick Le Guerer a notamment publié : « Les pouvoirs de l'odeur » (François Bourin, 1988, Odile Jacob, 1998, 2002, 2014) ; « L'odorat, un sens en devenir », L'Harmattan, 2003 ; « Trois histoires de nez aux origines de la psychanalyse », L'Harmattan, 1999, « Le parfum des origines à nos jours » (Odile Jacob, 2005) ; « Histoire des parfums » (Le Garde Temps, 1999) ; « Sur les routes de l'encens » (Le Garde Temps, 2001) ; « Quand le parfum portait remède » (Le Garde Temps, 2009) ; « L'osmothèque, si le parfum m'était conté » (Le Garde Temps, 2010) ; « 100 000 ans de beauté » (en collaboration, Gallimard, 2011) ; « Givaudan, une histoire séculaire » in « Une odyssée des arômes et des parfums », Lamartinière, 2016. Commissaire scientifique de plusieurs expositions sur le parfum.

DES RECETTES GOURMANDES POUR LE PLAISIR DU PAIN

Charlotte aux pommes, croûtons dorés

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Matériel : moule à charlotte,
fouet, papier absorbant

INGRÉDIENTS

- 1 pain de mie
- 1,5 kg de pommes golden
- 40 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 5 blancs d'œufs
- 30 g de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de cognac

Pour le caramel :

- 20 morceaux de sucre
- Amandes grillées et effilées

PRÉPARATION

- Epluchez et épépinez les pommes. Gardez 2 pommes pour la décoration et coupez les autres en fines lamelles.
- Enlevez la croûte du pain et coupez de larges bâtonnets rectangulaires dans la mie, de la taille du moule à charlotte (sans oublier le fond).
- Faites dorer les bâtonnets de pain à la poêle dans 10 g de beurre. Essuyez-les sur du papier absorbant.

- Dans la même poêle, faites dorer les lamelles de pommes avec le reste de beurre et le sucre semoule pendant 10 minutes. Mélangez. Flambez la préparation au cognac.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

- Tapissez le fond et le tour du moule avec les rectangles de pain dorés en le mettant bord à bord (retaillez-les si nécessaire).

- Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une neige ferme et brillante. Mélangez les pommes flambées à la mousse de neige.

- Versez la préparation dans le moule à charlotte, jusqu'aux bords. Refermez la charlotte avec des rectangles de pain (qui feront le fond une fois la charlotte retournée).

- Déposez le moule sur la plaque du four remplie d'eau. Enfouissez et faites cuire 30 minutes.

- Laissez refroidir la charlotte puis démoulez en la retournant délicatement sur une assiette.

- Au moment de servir : coupez les 2 pommes réservées en fines lamelles.

- Dans une poêle, faites chauffer les morceaux de sucre



avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand le caramel est de couleur blonde, incorporez les lamelles de pommes et laissez-les fondre pendant 10 minutes. Réservez-les.

- Dans la même poêle, faites griller à sec les amandes effilées.

- Décorez le dessus de la charlotte avec le caramel aux pommes et les amandes grillées.

IDÉE. Des petits moules à charlotte seront aussi très jolis.

Pan con tomato torrides rondelles de baguette parisienne

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 5 min

Matériel : pinceau (ou spray)

INGRÉDIENTS

- 2 baguettes parisiennes croustillantes
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 140°C (th. 4-5)
- Coupez les baguettes en rondelles. Faites-les sécher au four, sur la plaque, pendant 10 minutes
- Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Frottez les deux faces des rondelles avec le côté coupé de la gousse. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Lavez les tomates. Coupez-les

en deux et épépinez-les. Frottez la chair sur les rondelles de baguettes. Saupoudrez de fleur de sel et poivrez.



Servez ces rondelles de pain à l'heure de l'apéro, garnies de dés de tomates ou d'olives.

Pétales de chèvre frais, confit de figues pains aux raisins

Pour 4 personnes

Préparation : 4 min

Cuisson : 4 min

Matériel : mixeur, papier absorbant

INGRÉDIENTS

- 4 pains individuels aux raisins
- 2 petits fromages de chèvre frais
- 4 cuillerées à soupe de confit de figues (épicerie fines)
- 4 brins de romarin
- Quelques brindilles de thym frais
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuillerée à soupe de farine tamisée
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de miel d'acacia
- 20 raisins secs de Corinthe
- 1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

- Faites gonfler les raisins secs dans une tasse d'eau tiède. Egouttez-les et essuyez-les sur du papier absorbant.
- Dans le bol du mixeur mettez les fromages de chèvre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le miel, le thym émietté, le sel et le poivre. Donnez plusieurs tours de mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Avec une petite cuillère, prélevez des boules de pâte de fromage. Formez des pétales et aplatissez-les un peu pour leur donner une jolie forme. Saupoudrez-les légèrement de farine de chaque côté (tapotez pour en retirer l'excédent). À l'aide d'une écumoire, plongez chaque pétale de fromage dans le blanc d'œuf battu.
- Dans la poêle, faites chauffer le reste d'huile d'olive et faites dorer les pétales de fromages

1 minute de chaque côté en les retournant à l'aide d'une spatule. Réservez-les sur du papier absorbant.

- Au moment de servir : dans chaque assiette, mettez 1 brin de romarin puis assemblez les pétales de chèvre en forme de fleur. Ajoutez les raisins de Corinthe au cœur de la fleur.

- Coupez les petits pains en deux. Tartinez-les de confit de figues.

- Servez tiède ou froid, pour une mise en bouche ou en dessert.



Le pain aux raisins tartiné de confit de figues se marie très bien avec le fromage de chèvre.



Salon de l'Agriculture 2017 : de nombreux visiteurs autour du fournil installé dans la ferme de l'Odyssée végétale

Lors de l'édition 2017 du Salon de l'Agriculture, Passion Céréales, en partenariat avec le Cifap, a installé un fournil dans la ferme de l'Odyssée Végétale. Ce fournil a permis de mettre en scène les farines issues des céréales françaises en tant qu'ingrédient principal de nombreux pains dans le monde. Tous les pains ont été pétris, façonnés et cuits sur place pendant toute la durée du salon par des boulangers de l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP). Les visiteurs ont ainsi pu assister à la fabrication de la baguette de tradition française, de la focaccia aux herbes (Italie), en passant par le pain au maïs. Tous les jours, des dégustations et des ateliers pédagogiques pour les plus jeunes ont animé la ferme de l'Odyssée végétale. Egalement lieu de passage incontournable pour les délégations politiques, le fournil a notamment accueilli Emmanuel Macron qui a « grigné » le pain, avant de l'enfourner avec l'aide des meuniers et boulangers présents.



Newsletter « Initiative Gluten » : pour plus de clarté sur la question du gluten



La thématique du gluten est un sujet complexe qui mobilise la filière céréalière, de la sélection des variétés jusqu'à la vente en boulangerie, en passant par la production et la transformation. Pour les professionnels, comme pour les consommateurs, il est parfois difficile de distinguer le vrai du faux dans un contexte de forte médiatisation. Pour aider chacun à s'y retrouver, la newsletter « Initiative Gluten » propose, chaque semestre, un condensé d'informations concernant les actualités et les dernières avancées scientifiques liées au gluten. Découvrez à la Une de chaque numéro l'avis d'un expert, la présentation de nouvelles recherches ou publications... Retrouvez également les informations les plus pertinentes ainsi que les articles les plus éclairants.



Pour recevoir la newsletter « Initiative gluten », faites-en la demande par mail à : initiativegluten@glaboetie.org

Coulisses



www.co-pain.fr, un site pour les enfants

Conçu pour les enfants, l'espace co-pain leur permet de découvrir la filière blé - farine - pain grâce à des jeux, des quiz, des vidéos, des publications consultables en ligne ou téléchargeables... Via des contenus thématiques adaptés, l'espace co-pain éveille la curiosité des enfants et met à leur portée de nombreuses informations sur le blé (composition, étapes de plantation, saisons de semailles, récolte et stockage), sur la farine (fabrication, diversité des farines et utilisation) et sur le pain (ingrédients et recettes).

Conçu en responsive design, le site est accessible depuis un ordinateur, une tablette ou un téléphone mobile.



« Grâce à une politique de labels, de montée en gamme, grâce à la valorisation de l'artisanat, de recettes ancestrales, le pain est aujourd'hui un produit phare de la mondialisation culinaire »



Extrait du discours d'Edouard Philippe, Premier Ministre lors de l'ouverture des Etats Généraux de l'alimentation le 20 juillet 2017.



Sur Twitter, l'Observatoire du pain vous informe

Le fil Twitter de l'Observatoire du pain partage et diffuse régulièrement les informations les plus récentes sur le pain et sa filière. Nutrition, équilibre alimentaire, manifestations, recettes ou idées de cuisine, fabrication, le tout autour du pain, sont autant de thèmes abordés en 140 caractères. Déjà, plus de 1 700 personnes suivent l'actualité de l'Observatoire du pain.

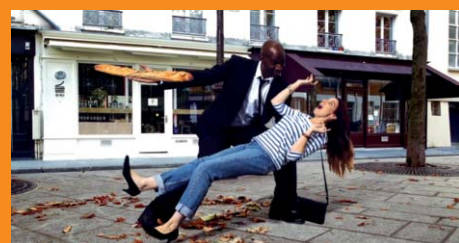
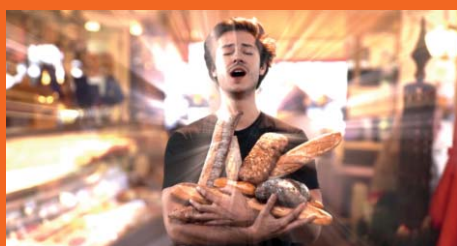
[Vous aussi, abonnez-vous au fil Twitter @ObsduPain](#)



NIAP

by COUCOU ! LE PAIN

**POUR SOURIRE AVEC LE PAIN
REJOIGNEZ-NOUS
SUR NOTRE CHAÎNE**



Humour



Astuces



Recettes