

# Observatoire du pain



## > Conso.

Le petit déjeuner aujourd'hui



> **Nutrition.** Fibres alimentaires :  
échos du Congrès international ICC



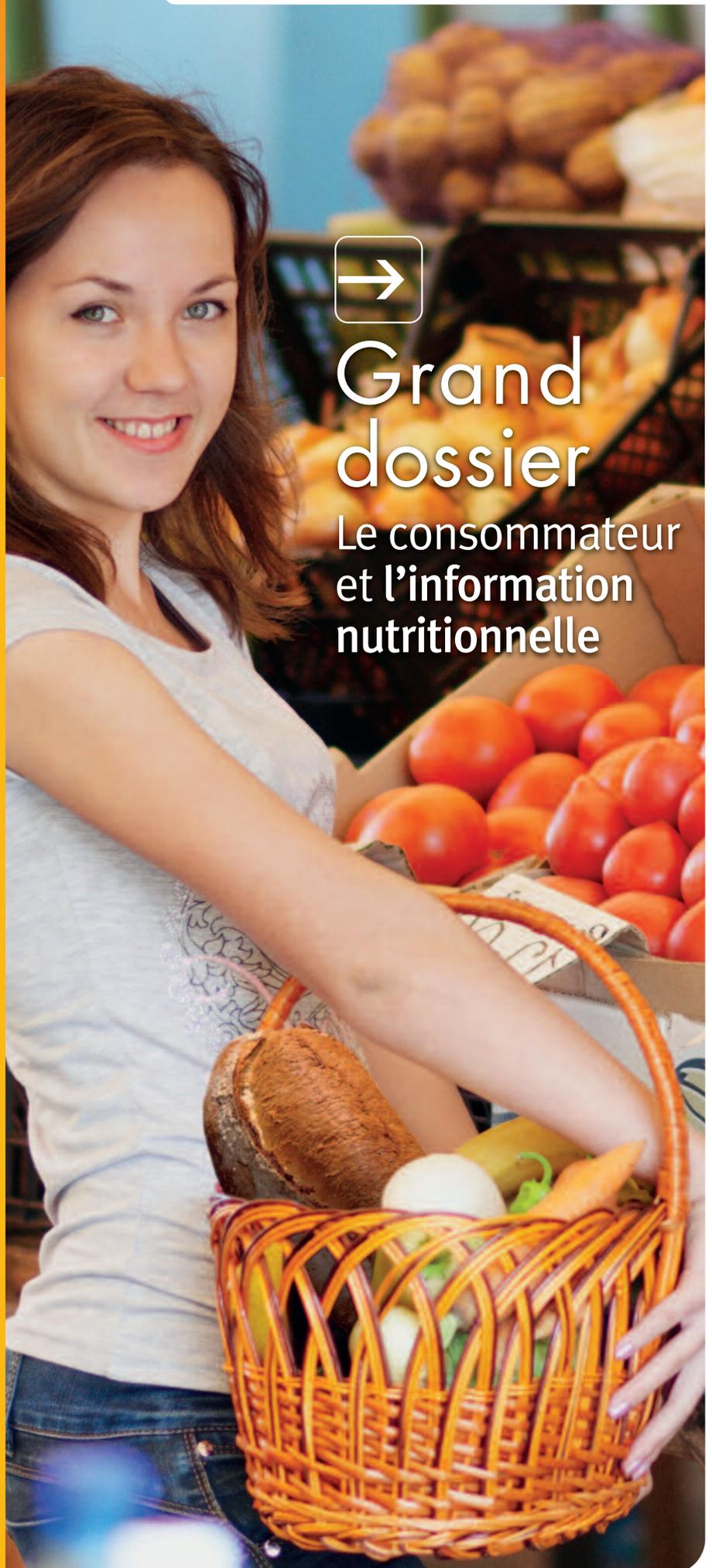
> **Société.** Exposition universelle  
de Milan : le pain à l'honneur

## > Coulisses.

Des selfies avec le pain

### Suivez-nous sur Internet !

- > [www.observatoiredupain.fr](http://www.observatoiredupain.fr)
- > [www.tuasprislepain.fr](http://www.tuasprislepain.fr)
- > [twitter.com/ObsdUPain](https://twitter.com/ObsdUPain)
- > [facebook.com/croqueursdepain](https://facebook.com/croqueursdepain)



## Grand dossier

Le consommateur  
et l'information  
nutritionnelle

# Sommaire



## > Grand dossier p. 4-6

### **Le consommateur et l'information nutritionnelle**

Interview de **Mohamed Merdji**, Professeur à Audencia Nantes Ecole de Management et Directeur du LESMA (Laboratoire d'Etude et de Recherche en Stratégie et Marchés des Produits Agroalimentaires)

## > Conso p. 7-9

### **Le petit déjeuner aujourd'hui**

Interview de **Christelle Fumey**, Directrice d'études de l'Institut Occurrence.

Recette : tartines aux beurrés de fruits



## > Nutrition p. 10-11

### **Fibres alimentaires : échos du Congrès international ICC**

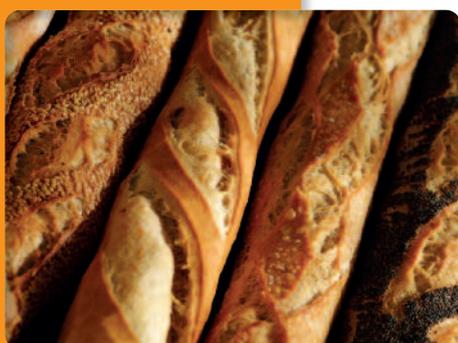
Interview de **Joël Abecassis**, Ingénieur de recherche à l'INRA et organisateur du 6<sup>e</sup> Congrès international des fibres alimentaires

## > Société p. 12-13

### **Exposition universelle de Milan : le pain à l'honneur**

Interview de **Alain Berger**, Commissaire général du pavillon France,

Interview de **Jean-Claude Cherrier**, Responsable de la boulangerie du pavillon France



## > Coulisses p. 13-14

### **Des selfies avec le pain**

Interview de **Sabrina Delannoy**, joueuse de l'équipe de France féminine de football.

### **20<sup>e</sup> édition de la Fête du pain**

**Perlinpainpain** : une application pour les 3-7 ans

#### **Le magazine de l'Observatoire du pain**

**N°7 / Juin 2015**

**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) / Observatoire du pain / Passion Céréales / Pixabay / Présidence de la République / Shutterstock / Stefano de Grandis (Objectif images Paris)



## Fiers du pain !

Aliment du quotidien, consommé par 98% des Français, le pain est pourtant trop souvent injustement mis en cause dans certains programmes TV ou publications consacrés à l'alimentation, aux régimes, au bien-être... Même si l'on est en droit de penser que ces sujets jouent parfois sur des peurs irrationnelles et visent à faire de l'audience, ils risquent cependant de porter atteinte à notre produit et à nos professions. D'où l'importance, pour l'Observatoire du pain, de poursuivre sa démarche d'amélioration des connaissances, de les fonder sur des recherches et des données scientifiques.

Les interviews publiées dans ce numéro attestent de la valeur du pain, aussi bien en termes culturels que nutritionnels. Le pain répond à l'attente des Français qui valorisent l'origine des produits et le savoir-faire artisanal. Les consommateurs en général, y compris les jeunes générations, attribuent spontanément au pain des qualités nutritionnelles et le considèrent à la fois comme un aliment sain et comme un aliment plaisir. De leur côté, les scientifiques soulignent les bénéfices santé du pain. A l'heure où nous ne consommons pas assez de fibres alimentaires, le pain apporte 30% de la quantité journalière. Le dernier colloque international sur le sujet, dont ce magazine rapporte les principaux travaux, a notamment confirmé le rôle des fibres dans la prévention de diverses maladies et pour le bien-être.

Aussi, poursuivons-nous nos efforts pour faire connaître les précieux bénéfices du pain pour l'alimentation des Français.

Jean-Pierre CROUZET

Bernard VALLUIS

Co-Présidents de l'Observatoire du pain

# Le consommateur et l'information nutritionnelle



## Interview de **Mohamed Merdji**,

Professeur à Audencia Nantes Ecole de Management et Directeur du LESMA (Laboratoire d'Etude et de Recherche en Stratégie et Marchés des Produits Agroalimentaires)

Alors que, avec l'entrée en vigueur progressive du règlement INCO, le sujet des allégations nutritionnelles et de santé fait l'actualité des professionnels de l'alimentaire, M. Merdji – qui a conduit le programme de recherche « AllegNutri » financé par l'Agence Nationale de la Recherche – répond à nos questions.

***A l'issue du programme « AllegNutri », vous avez donné une conférence intitulée « La nutrition profane ou comment les consommateurs perçoivent la nutrition ? » Pourquoi « profane » ?***

« Profane », par opposition à « expert ». Le terme fait référence au fait que la qualité d'un aliment n'est pas seulement appréciée à partir de sa composition nutritionnelle mais à partir de critères d'ordre culturel. On

constate, par exemple, que les mangeurs des pays anglo-saxons accordent beaucoup plus d'importance que les Français à la composition nutritionnelle des aliments.

Pour le consommateur français, le premier critère de la qualité d'un aliment, c'est son goût. Mais cette qualité est également évaluée à partir d'autres critères comme sa provenance et son mode de production ; d'où l'attention particulière qui est portée, dans notre pays, aux labels d'origine et aux signes de qualité.

Les Français utilisent ces mêmes critères pour évaluer la valeur santé d'un produit ; ceci a été mis en évidence par le programme de recherche « AllegNutri ». Les expériences que nous avons menées montrent que la valeur santé perçue d'un aliment – par exemple le jambon – est très fortement corrélée à la présence des marqueurs culturels de la qualité (origine du produit, fabrication artisanale). Cette même valeur baisse dès que l'on associe au produit une allégation

# Grand dossier

portant sur le rajout « artificiel » d'un nutriment comme, par exemple, les Omega 3.

Il est également intéressant de voir qu'il existe, pour les Français, une corrélation étroite entre la valeur santé et la naturalité perçue : plus un produit a subi de transformations, plus sa valeur santé se dégrade.

### ***Liriez-vous jusqu'à affirmer que les allégations nutritionnelles peuvent avoir un impact négatif sur les ventes ?***

Pour certaines, oui : celles qui mentionnent des ajouts faits aux aliments lors du processus de fabrication, principalement lorsque celui-ci est industriel. On constate en effet que les Français sont dans leur grande majorité hostiles aux produits nutritionnellement optimisés. D'abord parce qu'ils pensent que les produits naturels n'ont pas besoin d'être nutritionnellement optimisés, ensuite par crainte de la présence de conservateurs, d'additifs, de substances ou de procédés chimiques utilisés dans le processus d'optimisation. Les enquêtes menées dans le cadre d'AllegNutri montrent que les produits sans ajouts sont toujours préférés aux autres. Elles montrent également que les produits qui tolèrent le mieux les ajouts sont ceux qui occupent une place particulière dans notre alimentation : c'est le cas, par exemple, des produits comme l'huile ou la margarine, autrement dit des produits qui sont des ingrédients – non pas des aliments – qui ont une mauvaise image nutritionnelle.



---

## **Pour les Français, il existe une corrélation étroite entre la valeur santé et la naturalité perçue.**

---

Pour résumer, l'étude nous apprend que les allégations nutritionnelles n'ont pas un impact déterminant sur la consommation, voire peuvent éventuellement y faire obstacle.

### ***Dans ces conditions, pourquoi, selon vous, les pouvoirs publics ont-ils été aussi actifs dans la mise en place d'une réglementation ?***

Les pouvoirs publics ont souhaité mettre fin aux abus constatés dans l'usage qui était fait des allégations. Ils voulaient aussi harmoniser les pratiques des industriels ; ceci afin de ne pas créer de distorsion de concurrence.

Les denrées alimentaires à allégations sont apparues sur le marché il y a plus de 15 ans. Le rapport n° 63 du CNA\* précise qu'elles se sont rapidement développées au cours des années 2000, dans un contexte d'angoisse des consommateurs suite à diverses crises alimentaires et sanitaires (ESB, poulets contaminés à la dioxine, listeria,...). Cette offre – forte-

ment soutenue par des campagnes de publicités – a donné lieu à de nombreux abus. Le rapport précise que sur près de 600 allégations évaluées par l'Afssa, entre janvier 2000 et juillet 2008, seulement 18% étaient justifiées. Il faut également noter que le prix de ces aliments était très largement supérieur à celui des produits standards, alors que les surcoûts industriels ne représentaient qu'une part infime de l'augmentation constatée.

C'est donc pour protéger le consommateur que les pouvoirs publics ont légiféré. Pour faire simple : il s'agit de ne pas induire le consommateur en erreur et, cela, sans préjuger de l'impact des allégations sur ses choix. Comme nous l'avons vu, en France, les critères de choix ne sont pas dictés par la nutrition.

### ***Comment les caractéristiques de la nutrition profane s'appliquent-elles au pain ?***

Le pain a toujours occupé une place à part dans l'alimentation et pas seulement chez nous. Cet aliment a été, pendant des siècles, l'aliment de base de la plupart des sociétés paysannes, d'où la place centrale qu'il occupe encore aujourd'hui dans le répertoire et le symbolisme alimentaire des Français. Avant de gagner son « steak », on a longtemps travaillé pour gagner son pain. Mais aujourd'hui, cet aliment a pour la plupart des gens changé de statut : il est passé de l'aliment de base à l'aliment plaisir. Ce que l'on veut aujourd'hui, c'est manger du bon pain.



\* Conseil National de l'Alimentation

Et, ce qui intéresse le consommateur, c'est surtout le fait de savoir de quoi, comment et par qui il est fait. Le bon pain, c'est le pain qui a été pétri à l'ancienne avec de la bonne farine et par un bon boulanger. D'où la prégnance dans notre imaginaire des représentations associées au champ de blé, au meunier et à l'artisan boulanger. Ce sont ces représentations, et non pas la composition nutritionnelle du pain, qui déterminent la perception que l'on se fait de sa naturalité et de sa qualité, de même que, comme on l'a vu, de sa valeur santé.

Il est, par ailleurs, intéressant de voir que les Français ne sont pas, à cet égard et pour les raisons que j'ai évoquées, les seuls à considérer le pain comme un produit naturel et sain. Comme l'a montré une étude que j'ai menée avec l'une de mes collègues d'Audencia il y a quelques années, on observe le même phénomène ailleurs. Nous avons en effet posé la question suivante à un échantillon de 1 000 personnes dans six pays : « Si je vous dis naturel, quels sont les trois mots qui vous viennent spontanément à l'esprit ». Le mot pain apparaît spontanément dans l'échantillon français, italien et suisse. Aux USA, le mot pain n'est pas explicitement cité, mais on y voit apparaître le mot céréales.



### *Pensez-vous que les allégations nutritionnelles ou de santé soient nécessaires pour le pain ?*

Le pain réunit déjà toutes les caractéristiques qui en font un aliment naturel et bon pour la santé. Même si certains consommateurs pensent, à tort, qu'il ne faut pas en abuser parce qu'il peut faire grossir. Le pain a une image intrinsèquement positive. ■

#### ❖ Pour en savoir plus

- Mohamed Merdji, Conférence du Fonds français pour l'alimentation et la santé, 4 novembre 2014 : <http://alimentationsante.org/2014/11/interview-mohamed-merdji/>
- Avis du Conseil National de l'Alimentation, N° 63 : « Avis sur la mise en œuvre et conséquences d'un système de profils nutritionnels prévu par le règlement (CE) 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires » : [http://www.cnaalimentation.fr/wpcontent/uploads/2013/04/cna\\_avis63.pdf](http://www.cnaalimentation.fr/wpcontent/uploads/2013/04/cna_avis63.pdf)



# Grand dossier

# Le petit déjeuner aujourd'hui



Selon la dernière enquête du CREDOC « Comportements et Consommations Alimentaires en France », le petit déjeuner reste un repas important pour les Français même s'il est en perte de vitesse en semaine. Explications et précisions.



De nombreux travaux scientifiques ont mis en évidence l'importance, pour les capacités intellectuelles, d'une prise énergétique conséquente en début de journée. Dans les années 1990, le petit déjeuner connaît une très forte médiatisation, notamment avec « La journée du petit déjeuner », remplacée en 1997 par « La semaine nationale du petit déjeuner ». Possible conséquence de ces campagnes, le petit déjeuner est en hausse jusqu'en 2003. On assiste depuis à une baisse des prises, notamment chez les adolescents qui peuvent sauter ce repas plusieurs fois par semaine. Même si le petit déjeuner reste un rite, il connaît des évolutions marquantes.

## [ Un rituel bien établi, avec une tendance à l'individualisation en semaine

Pris dans la grande majorité des cas à domicile, avant 9 heures du matin, le petit déjeuner répète un rituel. Il revêt un enjeu particulier pour le maintien du lien familial : après le dîner, c'est le repas le plus souvent pris en famille. Pourtant l'individualisation progressive de la vie quotidienne, due en grande partie aux contraintes de temps, conduit les membres de la famille à prendre leur petit déjeuner seuls en semaine. A la différence du dîner, où le plat principal est partagé, chacun choisit les produits qu'il préfère et va à son rythme. Chez les enfants, les prises devant la télévision progressent. Il en va différemment le week-

end où les Français apprécient de prendre le temps et de partager ce repas dont la durée s'allonge, à cette occasion, de 20%. Autre fait notoire, la grasse matinée n'y fait pas obstacle.

## [ Le pain toujours présent dans une composition plus frugale

La dernière enquête du CREDOC a mis en évidence une tendance marquée à la frugalité alimentaire qui se traduit par une baisse des quantités consommées et des apports énergétiques de la journée. Les repas se simplifient. Les petits déjeuners complets (composés de céréales, fruits/jus de fruit et produits laitiers) diminuent aussi bien chez les adultes, les adolescents et les enfants, en raison des difficultés économiques plus importantes aujourd'hui pour les populations les plus défavorisées. Celle-ci explique la baisse des produits jugés superflus. Dans ce contexte, les produits céréaliers restent privilégiés au petit déjeuner : parmi eux le pain arrive en première position chez les adultes et en seconde chez les enfants et adolescents. Les premiers consomment 30% de la quantité de pain journalière au cours de ce premier repas. Cette part est de 25% pour les enfants et 20% pour les adolescents, qui eux, consomment beaucoup le pain en sandwichs. Le pain reste un produit ancré dans le modèle alimentaire français, dont le petit déjeuner est un pilier. ■





## Interview de **Christelle Fumey**,

Directrice d'études de l'Institut Occurrence.

A la demande de l'Observatoire du pain, l'Institut Occurrence a mené une étude expérimentale consistant à réintroduire du pain dans le petit déjeuner d'un groupe de jeunes de 18 à 30 ans. Christelle Fumey répond à nos questions.

### *Comment avez-vous procédé ?*

Grâce à une plateforme en ligne dédiée, nous avons étudié, sur une période de trois mois, les habitudes alimentaires d'une vingtaine de jeunes au petit déjeuner. Peu ou pas consommateurs de pain au cours de ce premier repas, les participants devaient l'introduire dans la composition de leur petit déjeuner. La veille ou le jour même, ils devaient acheter du pain en boulangerie. A partir de cette expérience, ils avaient pour consigne de publier des commentaires sur un forum en ligne ; ceci, au cours de la période de consommation, puis « à froid » 60 jours plus tard. Cette démarche exploratoire, très innovante, nous a permis de recueillir de nombreuses données : au total 418 contributions, soit plus environ 180 heures de réflexions cumulées de la part des participants.

### *Que ressort-il de l'expérience ?*

Il ressort que spontanément le pain bénéficie d'une très bonne image auprès des jeunes. Il apparaît comme l'aliment idéal et même incontournable du petit déjeuner : il est associé à ce repas compte tenu de ses qualités nutritionnelles et gustatives ; il est symbole de moments de convivialité, d'échanges, de partage, de détente. Pourtant, paradoxalement, en semaine, les jeunes n'en consomment pas régulièrement. Les freins mentionnés ne sont pas en lien avec l'aliment lui-même mais d'ordre pratique : « nécessité de passer à la boulangerie », « manque de temps pour tartiner ». En cours d'expérience, la perception des bienfaits énoncés de façon spontanée se confirment. Les jeunes déclarent que le

pain « c'est du plaisir », « c'est un atout nutritionnel », « c'est de multiples possibilités ». Le fait que le pain soit jugé accessible en termes de prix est aussi à souligner « je me rends compte que c'est agréable et peu cher ». Il faut aussi noter que les participants ont confirmé – ou découvert – le rôle que le pain peut avoir sur notre comportement alimentaire... et social : le pain crée du lien – passage en boulangerie –, il incite à prendre un « peu de temps pour soi le matin et à partager un moment avec ses proches. Le pain incite à passer à table, ce qui finalement est positif ».



### *Qu'en reste-t-il deux mois plus tard ?*

Interrogés « à froid » plusieurs semaines après l'expérience, 25% des participants affirment consommer plus de pain au petit déjeuner en semaine et 38% le week-end. Nous avons constaté que l'expérience a eu des effets positifs sur les participants et sur leur entourage. On note que pour la moitié des personnes, le fait de consommer du pain au petit déjeuner a eu un effet d'entraînement sur leur entourage.

### *Que peut-on conclure ?*

L'expérience fait surtout apparaître d'importants leviers à la consommation de pain, tout en révélant les freins pratiques ou les idées reçues qui persistent. Le pain est perçu comme vecteur du « bien-manger ». Ses qualités nutritionnelles sont particulièrement appréciées lors du premier repas de la journée et sa consommation le matin suppose d'adopter des pratiques structurantes en matière d'alimentation. L'impact de cette expérience sur les participants et sur leur entourage démontre que non seulement « Manger du pain, fait donc manger du pain », mais que ses bienfaits sont considérés comme multiples. ■

## Ils nous ont dit...

*“Je me rends compte que le pain est un aliment équilibré, qui m’aide facilement à tenir en journée. En presque une semaine, j’ai réussi à tenir mon objectif de perte de poids tout en consommant du pain tous les jours.”*

*“Cela faisait longtemps que je n’étais pas client régulier d’une boulangerie, j’en suis venu à tutoyer la boulangère, l’effet de proximité est sympa.”*



*“Ce matin, j’ai pris un grand plaisir à me poser plus longtemps que d’habitude pour déguster une bonne tartine de pain.”*

*“C’est la convivialité à la maison, un bon moment à passer en famille avant d’affronter la journée.”*



*“Passer un bon moment avant d’attaquer la journée pour se sentir bien dans son corps, rassasié jusqu’à midi, avec un bon équilibre alimentaire.”*



Source :  
Etude expérimentale  
Observatoire du pain/  
Institut Occurrence

## LA RECETTE

### Tartines aux beurres de fruits

INGRÉDIENTS pour 8 tartines :

- un assortiment de tranches de pain aux céréales
- 200 g de beurre
- 100 g de kiwi
- 100 g de mangue

PRÉPARATION : 20 minutes

- Ramollir le beurre et le séparer en deux
- Éplucher la mangue et l’écraser à l’aide d’une fourchette. Faire de même avec le kiwi.
- Mélanger chaque purée de fruit avec le beurre.
- Tartiner et déguster

CONSEIL NUTRITIONNEL :

La consommation d’un kiwi couvre tous les besoins en vitamine C pour la journée

Valeur nutritionnelle par personne : 239 kcal (1000 kJ)



Extrait du livre "Le pain de toutes vos envies"  
Espace Pain Information / Crédit photos : Rina Nurra

# Fibres alimentaires : échos du Congrès international ICC



## Interview de Joël Abécassis,

Ingénieur de recherche à l'INRA et organisateur du 6<sup>e</sup> Congrès international des fibres alimentaires. Le congrès vient de s'achever, l'occasion de faire le point sur la question.



### *Un congrès, pour qui, pour quoi ?*

Organisé pour la 1<sup>ère</sup> fois en France par l'ICC (International Association for Cereal Science and Technology) et l'INRA, le Congrès international des fibres alimentaires a réuni près de 300 participants, de 40 nationalités à l'occasion de sa 6<sup>e</sup> édition, tenue à Paris du 1<sup>er</sup> au 3 juin dernier. Cet événement a été un important carrefour d'échanges entre les représentants des industries alimentaires (meunerie, boulangerie, biscuiterie, semoulerie...), les pouvoirs publics (français, européen et USA) et des scientifiques internationaux experts des fibres alimentaires.

L'objectif était, d'une part, de faire le point sur les avancées scientifiques réalisées depuis 2012, date de la précédente édition du congrès, et, d'autre part, de mettre

en débat les questions d'actualité liées à la consommation de fibres. Sur ce dernier point, nous avons travaillé de façon inédite : dès le mois d'avril, nous avons réuni des organisations professionnelles du secteur céréalière pour recueillir les questions que se posent les industriels français. Ces questions ont nourri l'ensemble des travaux des scientifiques pendant le congrès. Cette approche a permis de répondre très précisément aux attentes des participants.



La couche à aleurone du grain de blé : un tissu riche en fibres, en micronutriments et en antioxydants.

### *Les bénéfices des fibres alimentaires ont-ils été confirmés ?*

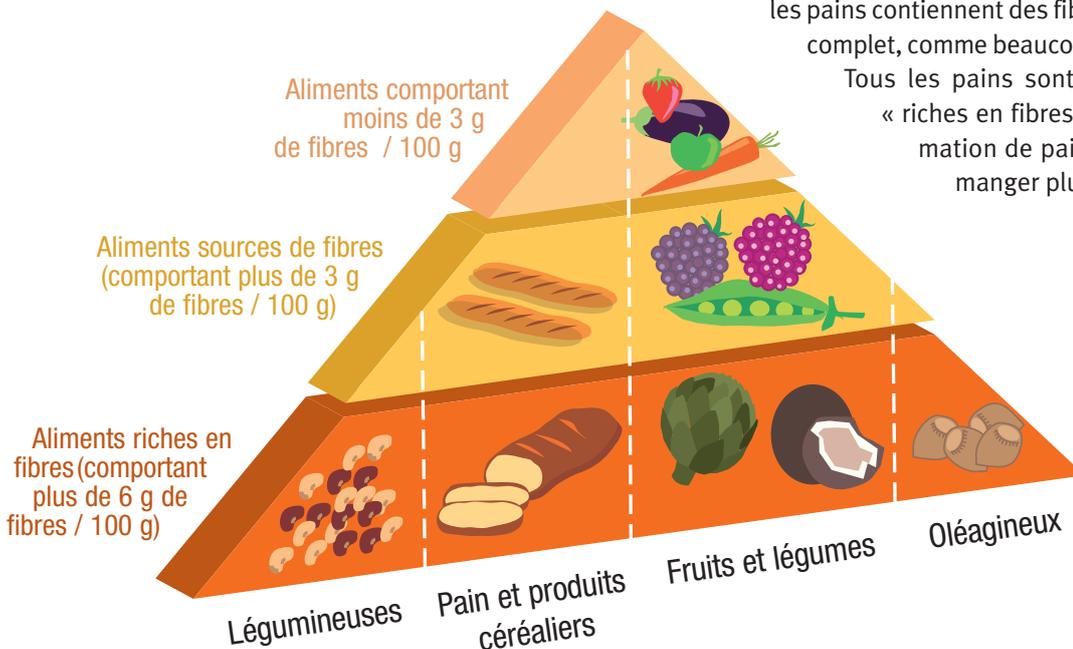
Oui, différentes interventions ont confirmé les bénéfices santé déjà connus : amélioration des fonctions physiologiques, notamment du transit intestinal, prévention des maladies cardiovasculaires, du diabète de type 2 et de certains

cancers. Par ailleurs, de nouvelles liaisons santé ont été évoquées : amélioration du bien-être, des fonctions cognitives et modulation du microbiote intestinal. On pense désormais que les fibres fournissent l'énergie nécessaire au microbiote. Or, beaucoup de maladies auraient pour origine la perte de diversité des bactéries que nous avons dans le tube digestif. Les travaux récents indiquent que manger des fibres permettrait d'accroître la biodiversité des bactéries. Néanmoins, des travaux pluridisciplinaires restent à conduire associant des médecins, des biochimistes et des technologues pour croiser et approfondir nos connaissances dans ce domaine.

La question des propriétés respectives des fibres naturelles et des fibres ajoutées a également été abordée. Il ressort que les deux catégories apportent des bénéfices santé, mais de façon différente : les premières sont associées à d'autres molécules, telles que les vitamines et autres micronutriments, ceci multiplie les bénéfices santé ; les secondes – étant isolées pour être ajoutées (inuline, par exemple) – apportent des propriétés spécifiques : hydratation, viscosité,...

### Notre consommation de fibres est-elle suffisante ?

Une fois constatés les bienfaits des fibres sur la santé, encore faut-il savoir si nous en consommons suffisamment pour en tirer bénéfice. La réponse est clairement, non ! Aujourd'hui la consommation de fibres se situe entre 15 g et 17 g/jour/personne et il faudrait en consommer 25 à 30 g. Seulement 22% des hommes et 12% des femmes atteindraient les seuils recommandés.



### Comment inciter à consommer plus de fibres ?

Sur ce point, à l'initiative de professionnels de la filière céréalière, TNS Sofres a mené une enquête de perception auprès des consommateurs. Ses résultats ainsi que ceux obtenus par l'association européenne HealthGrain-Forum ont abouti à la même conclusion : le principal obstacle à la consommation des fibres est lié à la qualité sensorielle des produits riches en fibres. En effet, les consommateurs sont souvent rebutés par la couleur, une certaine amertume et parfois par la texture des aliments contenant une forte proportion de fibres. Force est de constater que les consommateurs recherchent aussi du plaisir en consommant un aliment.

L'INRA envisage de poursuivre des travaux autour de l'amélioration de l'acceptabilité des fibres alimentaires en visant à la fois à mieux comprendre les déterminants du comportement des consommateurs et en cherchant à identifier, isoler et fonctionnaliser des fibres alimentaires de manière à mieux répondre à ces attentes.

Au-delà de l'amélioration de nos connaissances, nous devons aussi avoir une démarche pédagogique auprès des jeunes sur l'intérêt à consommer plus d'aliments contenant des fibres. L'acceptabilité est aussi affaire d'éducation.

### Quel est l'apport du pain ?

Il est certain que nous ne pouvons parler de fibres, sans parler des produits céréaliers et notamment du pain qui représentent environ 1/3 des apports journaliers en fibres. Tous les pains contiennent des fibres, pas seulement le pain complet, comme beaucoup ont tendance à le croire. Tous les pains sont « source de fibres » ou « riches en fibres ». Augmenter sa consommation de pain est une bonne façon de manger plus de fibres. ■

Source : Guide pratique n°8 de l'Observatoire du pain

## Exposition universelle de Milan : le pain à l'honneur



Animés par une brigade de boulangers, le fournil comme la boulangerie du pavillon France, sont encadrés par une équipe passionnée. Alain Berger, Commissaire général et Jean-Claude Cherrier, Responsable de la boulangerie, en témoignent.



### Interview d'Alain Berger,

Commissaire général du pavillon France, Exposition Universelle de Milan



*Le pavillon France accueille une boulangerie qui, jour et nuit, produit des baguettes. Vous êtes le Commissaire général du pavillon France, pourquoi ce choix ?*

Le thème de l'exposition étant « Nourrir la planète, une énergie pour la vie », la mise en valeur du pain, aliment quasi-universel, était une évidence. Le pavillon du Vatican, situé à côté du nôtre, porte haut cette prière « Donne-nous notre pain quotidien ». Evidente du pain, donc, qu'il nous revenait, tout particulièrement, à nous, Français, de mettre en scène du fait de sa place dans notre modèle alimentaire. La baguette est à la fois un symbole universel et un symbole de notre identité : celui d'un savoir-faire particulier et de la gastronomie française. Pour moi, la baguette est un vecteur d'image fantastique qui marie, certes, universel et identité, mais aussi imaginaire et réalité car, ne l'oublions pas, la France est une grande puissance céréalière, très active à l'international. Les meuniers concourent à la réputation de notre pays, par la qualité des farines qu'ils produisent. La filière forme un secteur économique puissant et reconnu dans le monde.

## Société

## *Vous avez souhaité que les baguettes soient fabriquées sur place, expliquez-nous...*

C'est un spectacle très attractif de voir la fabrication du pain, nul besoin de longs discours sur le savoir-faire français, il suffit d'ouvrir les yeux, voire de mettre la main à la pâte. Le 20 juin, François Hollande, accompagné de Jack Lang, Stéphane Le Foll et Matteo Renzi ont passé un moment dans le fournil. Le Président a lamé des baguettes et les a enfournées avec l'aide de son homologue italien. Depuis, les images tournent en boucle sur les TV et réseaux sociaux. Nous avons déjà accueilli ainsi notre premier ministre, Manuel Valls ainsi que Laurent Fabius, Ségolène Royal et de nombreux officiels étrangers : les premiers ministres chinois et japonais, par exemple.



François Hollande lame des baguettes sous le regard de Matteo Renzi, Président du Conseil des ministres italien, et de Jack Lang.

Fabriquer les baguettes sur place, nous permet de faire la démonstration d'une activité économique florissante au circuit court : la farine française vient de l'autre côté de la frontière, le pain est fabriqué, vendu et souvent consommé sur place. Nous fournissons le restaurant de 300 couverts situé à l'étage du pavillon France, et approvisionnons, à leur demande, 5 autres pavillons.

## *Pouvez-vous nous en dire plus sur ce « pouvoir d'attraction » de la boulangerie ?*

Eh bien, je dirais avant tout : ça sent bon ! L'odeur du pain chaud embaume le pavillon du matin au soir, c'est un véritable plaisir pour tout le monde. Les gens le disent en entrant. Nous avons deux points de vente – un à l'extérieur et un à l'intérieur – qui sont très fréquentés. Les visiteurs achètent, les Américains notamment sont très friands de la baguette française. Nombreux sont aussi les personnels et commissaires des différents pavillons qui viennent, tous les jours, s'approvisionner en pain. Moi-même, je repars chaque soir avec ma baguette. Je suis un grand consommateur de pain : nature ou avec du saucisson, du fromage – je suis savoyard... je connais les bons produits.

Comme vous le voyez, la boulangerie, en activité, est un succès et constitue un point fort de notre pavillon. Nous en sommes ravis et fiers. ■



## Interview de **Jean-Claude Cherrier,** Responsable de la boulangerie du pavillon France

### *Vous êtes patron de la boulangerie du pavillon France, comment vivez-vous l'événement ?*

Très bien, tout se déroule à merveille. On compte entre 9 000 et 14 000 visiteurs par jour. C'est un flux continu : des gens qui viennent de tous les pays et de nombreux officiels... Nous avons eu la visite de François Hollande, de plusieurs premiers ministres et de nombreux ministres. Récemment est passée la délégation française pour le dépôt de la candidature de la France à l'organisation de l'exposition universelle 2025. Ses membres ont été très intéressés par la boulangerie, ils s'y sont attardés, comme beaucoup. Ils sont entrés à une trentaine dans le fournil. Nous avons partagé et leur avons fait goûter des baguettes encore chaudes. C'est un geste que je fais souvent ici et qui est très apprécié ; certainement parce que c'est le symbole même du pain : le partage. Le fournil du pavillon est très vite devenu un lieu de rencontres et d'échanges.

### *Que vous disent les gens ?*

C'est un spectacle très attractif de voir la fabrication du pain, ils sont très enthousiastes, autant que nous. On entend souvent « C'est beau », « C'est formidable ». Spontanément, ils ont envie de dire qu'ils ont passé un bon moment. Le pain créé du lien. Les Italiens aiment plaisanter et viennent nous voir en mimant une personne avec la baguette sous le bras. On mesure vraiment à quel point la baguette est le symbole de la France pour beaucoup d'étrangers.

Ce rassemblement de nationalités, cultures et sensibilités donne aussi un élan créatif. A la demande d'un représentant du pavillon iranien, par exemple, nous avons fabriqué des pains au safran. Maintenant, nous en proposons à la vente, avec de nombreuses autres déclinaisons de baguettes...

### *Quel sera le prochain temps fort ?*

Le 17 juillet se sera la journée mondiale du pain, nous la préparons, encore un bel événement à venir !





## Des selfies avec le pain.

### Interview de **Sabrina Delannoy**,

joueuse de l'équipe de France féminine de football.

Alors qu'elle disputait la coupe du monde de football, Sabrina Delannoy a accepté de répondre à nos questions sur son engagement dans l'opération « Des selfies avec le pain » au profit de l'association « Tous à table ».

#### *Pourquoi avoir choisi de soutenir l'Observatoire du pain et « Tous à Table » ?*

J'ai tout naturellement choisi de m'engager aux côtés de l'Observatoire du pain pour promouvoir le « bien manger » pour tous avec l'association « Tous à table ». Pour moi le pain rime avec quotidien. C'est aussi le symbole de valeurs qui me sont chères, comme le plaisir et le partage.

#### *Ce partenariat a-t-il renforcé votre goût du pain ?*

Le pain a toujours été très présent dans mon alimentation. Mes journées commencent (presque) toujours avec de la baguette Tradition au petit déjeuner. Je garde cette habitude depuis l'enfance car une de mes premières missions enfant était d'aller chercher le pain toute seule, comme une grande, à la boulangerie !

En tant que sportive, je sais que le pain est également un élément important dans le régime alimentaire : avoir une portion de pain par repas quand on est sportif permet d'apporter des glucides complexes qui sont indispensables.

#### *Comment ont réagi vos amis, vos proches par rapport à votre engagement dans cette action ?*

Mon engagement a été très bien accueilli. Cela m'a fait aussi très plaisir de voir que des supporters relayaient l'information du jeu concours « Des selfies avec du pain » sur les réseaux sociaux, au profit de « Tous à table ». Certains y ont même participé !

#### *Que gardez-vous en tête de ce partenariat ?*

J'ai appris à façonner le pain, avec un boulanger, lors de l'émission « L'Expresso » sur beIN Sports. C'était un plateau TV fort sympathique. Au-delà, je suis heureuse d'avoir milité en faveur du bien-manger pour tous à travers le pain, qui comme vous l'aurez compris, est un aliment que j'apprécie particulièrement. ■



*“Le pain a toujours été très présent dans mon alimentation.”*

# Coulisses



## 20<sup>e</sup> édition de la Fête du pain

Initiée en 1995 par Jean-Pierre Raffarin, alors Ministre des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce et de l'Artisanat, la Fête du pain a lieu chaque année pendant une semaine autour du 16 mai, jour de la Saint Honoré, patron des boulangers. Cette année le thème était « Le pain et les enfants ». Ces derniers ont pu redécouvrir le pain à travers de nombreux ateliers ludiques et pédagogiques.



## Perlinpainpain : une application pour les 3-7 ans

Co-éditée par l'Espace Pain Information et Appicadabra, éditeur d'applications jeunesse, Perlinpainpain est une application ludo-éducative gratuite. Les enfants y découvrent l'univers du pain, de la boulangerie et du moulin. Ils peuvent fabriquer de la farine, remplir des sacs de farine, mélanger les ingrédients, façonner le pâton, l'enfourner, le faire cuire, vendre le pain... ou le croquer !



# COUCOU ? TU AS PRIS LE PAIN



[www.tuasprislepain.fr](http://www.tuasprislepain.fr)

Observatoire du pain

le pain

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)