

► Le Comité scientifique de l'Observatoire du pain ◀

La démarche d'engagement en nutrition de la filière farine-pain depuis 1995 a conduit à la constitution d'un Comité scientifique pluridisciplinaire et indépendant. La diversité du profil de ses membres permet d'orienter les recherches de l'Observatoire du pain afin de faire progresser les connaissances sur le pain en termes scientifique, nutritionnel, sociologique et épidémiologique.

► Le Comité scientifique du pain

- Sa mission

Créé en 1999, le Comité scientifique du pain apporte **un conseiller scientifique pluridisciplinaire et indépendant pour les acteurs de la filière farine/pain**. Son expertise multiple permet d'optimiser la démarche qualité des intervenants du secteur et de **faire évoluer le pain dans son environnement scientifique et médical**. Ce groupe de réflexion pluridisciplinaire émet **des recommandations qui se traduisent au sein de la filière pain par des applications concrètes**.

- Ses membres

► **Pr Christian Cabrol**, Président du Comité scientifique du pain. Professeur honoraire en chirurgie cardiaque, ancien président du Conseil National de l'alimentation.

► **Pr Patrick Berche**, chef de service de bactériologie-virologie-parasitologie-hygiène à l'hôpital Necker-Enfants Malades (Paris) et membre correspondant de l'Académie de Médecine.

► **Dr Jean-Marie Bourre**, directeur de recherche Inserm, membre de l'Académie de médecine, ancien directeur des Unités Inserm de neuro-toxicologie puis de neuro-pharmaco-nutrition.

► **Pr Christophe Dupont**, chef de service de néonatalogie à l'hôpital Saint-Vincent de Paul (Paris).

► **Pr Claudine Junien**, co-directeur de l'unité Inserm U781 « Génétique et épigénétique des maladies métaboliques, neuro-sensorielles et du développement » à l'hôpital Necker-Enfants Malades (Paris).

► **Pr Francisque Leynadier**, chef de service du Centre d'allergie de l'hôpital Tenon (APHP - Paris).

► **Pr François-Marie Paillet**, ancien Chef de service et Titulaire de Chaire à l'hôpital du Val de Grâce (Paris). Expert à l'Afssaps, à l'Afssse et membres de groupes de travail à l'Afssa.

► Les travaux menés à l'initiative du Comité scientifique du pain

- Une étude de référence sur l'Index Glycémique du pain

L'équipe du professeur Slama de l'Hôtel-Dieu à Paris a réalisé, en 2004, les déterminations des index glycémiques de différents pains français (contrairement aux travaux réalisés par le passé). Les résultats obtenus, selon la méthode normalisée européenne, démontrent que les index glycémiques des pains sont inférieurs à ceux décrits jusqu'alors. C'est notamment le cas la baguette de Tradition Française¹ qui s'élève à 57, soit un Index Glycémique moyen. Cette découverte remet en question une idée reçue fortement présente dans la communauté scientifique. Les résultats de cette étude ont été publiés par the European Journal of Clinical Nutrition en août 2006.

- Une étude de mesure de la réduction progressive de la teneur en sel dans le pain

Cette étude conduite en 2005 a permis de mesurer la diminution de l'apport en sel dans le pain et de répondre ainsi aux attentes des Pouvoirs publics.

Le choix des pains s'est porté sur la baguette classique et la baguette de tradition française qui sont les deux principaux pains consommés en France. L'échantillonnage a été réalisé sur un plan national afin d'être représentatif de la consommation française. Les analyses ont été effectuées par un laboratoire indépendant.

Les principaux résultats font apparaître une dose moyenne de 21,2 g de sel ajouté par kg de farine, contre 24 g selon les données communiquées par l'Afssa en 2002. Près de la moitié des baguettes ont une dose inférieure à 20,4 g/kg de farine (teneur intermédiaire selon le calendrier 2002/2007 de l'Afssa).

- Le pilotage du recueil « Pain et nutrition »

Réalisation du 1^{er} recueil de synthèse bibliographique sur le pain et la nutrition.

Publié en septembre 2006, le Recueil « Pain et nutrition » s'appuie sur les données scientifiques recensées par l'Observatoire du pain ainsi que celles qui ont été collectées par le Comité Scientifique depuis sa création. Rédigé par les médecins-conseil de l'Observatoire du pain, sous l'égide du Comité scientifique du pain, le recueil « Pain et nutrition » s'articule autour de trois parties où il aborde successivement : les atouts nutritionnels du pain, le rapport entre pain et santé, les recommandations nutritionnelles.

- Un partenariat avec la Société Française de Médecine Générale

Une enquête d'opinion a été menée en partenariat avec la Société Française de Médecine Générale, au printemps 2006, afin d'identifier et comprendre les difficultés que rencontrent les médecins généralistes à répondre aux questions de nutrition. Sur la base de cette enquête, une brochure a été éditée et est accessible sur le site la SFMG (www.sfm.org) : « Nutrition : quelles réalités en médecine générale ? ».

¹ Rizkalla SW, Bruzzo F, Laramiguière M, Boillot J, Slama G – Effect of baking process on postprandial metabolic consequences : randomized trials in normal and type 2 diabetic subjects – Eu J Clin Nutr : 0954-3007, 2006

- **Les symposiums « Pain et santé » pour informer les professionnels de santé des nouvelles données**

Depuis 2001, la filière farine/pain organise des symposiums « Pain & Santé » à travers la France. Les membres du Comité scientifique y interviennent régulièrement en tant qu'expert sur des thématiques précises : les atouts nutritionnels du pain, les comportements alimentaires, le rapport entre l'alimentation et certaines pathologies ...

- **D'autres projets d'études**

De nouveaux travaux sont en cours afin de faire progresser les connaissances scientifiques et nutritionnelles sur le pain.

Service de presse de l'Observatoire du pain
Ligne de presse – Tél : 01 44 88 88 25
observatoiredupain@opinionvalley.com