

DOSSIER DE PRESSE

A l'occasion du 10^{ème} anniversaire de son Comité scientifique, l'Observatoire du pain vous présente la concrétisation de son engagement en matière d'amélioration de la connaissance scientifique et nutritionnelle du pain ainsi que son action sur la valorisation du pain.

FICHE 1 : LE COMITE SCIENTIFIQUE DE L'OBSERVATOIRE DU PAIN

FICHE 2 : 10 ANS DE REALISATIONS DU COMITE SCIENTIFIQUE

FICHE 3 : L'OBSERVATOIRE DU PAIN

LE COMITE SCIENTIFIQUE DE L'OBSERVATOIRE DU PAIN

Depuis 1999, le Comité scientifique de la filière farine/pain a pour mission de faire progresser la connaissance scientifique et nutritionnelle sur le pain et les farines. Il est composé d'experts (professeurs et chercheurs émérites) qui contribuent notamment à identifier de nouveaux domaines de recherche.

Cette collaboration permet depuis 10 ans d'améliorer les connaissances sur le pain et la nutrition et d'optimiser la démarche qualité et sécurité de la filière farine/pain.

➡ Sa mission : orienter et encadrer les travaux de l'Observatoire du pain

Ce Comité scientifique pluridisciplinaire et indépendant, réunit différents experts scientifiques qui accompagnent et orientent les travaux de recherche de la filière farine/pain, organisés aujourd'hui par l'**Observatoire du pain**. Les travaux du Comité scientifique portent sur :

- l'identification de domaines de réflexion et de recherches scientifiques
- le partage des nouvelles données scientifiques, de leur expertise... auprès de leurs pairs et de la filière
- l'émission de recommandations qui se traduisent au sein de la filière par des applications concrètes

L'accompagnement du Comité scientifique contribue par ailleurs à faire évoluer la réflexion et les pratiques de la filière en termes de qualité et sécurité sanitaire.

➡ Ses membres : des experts pluridisciplinaires et indépendants

Le comité scientifique de l'Observatoire du pain, présidé par le Professeur Christian Cabrol, s'appuie sur différentes expertises complémentaires (nutrition, cardiologie, pédiatrie, toxicologie, génétique, allergologie...) qui permettent d'orienter **les recherches de l'Observatoire du pain pour faire progresser les connaissances sur le pain en termes scientifique, nutritionnel, sociologique et épidémiologique**.

Il réunit aujourd'hui 7 experts scientifiques.

Pr Christian Cabrol, Président du Comité scientifique de l'Observatoire 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 Alain Periquet, Université Paul Sabatier – Toulouse III – Membre de groupe de travail à l'Afssa.

Les médecins conseil de l'Observatoire du pain : une expérience terrain indispensable

Depuis 2006, le Comité scientifique s'appuie dans sa démarche sur un groupe de médecins conseil, qui exercent ou ont exercé en cabinet. Par leur approche pratique, ils apportent une meilleure connaissance des attentes des professionnels de santé et de leurs patients.

Dr Marlène Galantier, Médecin nutritionniste attachée de consultation à l'hôpital Georges Pompidou

Dr Annie Lacuisse-Chabot, Médecin endocrinologue spécialisé dans la nutrition des femmes, intervient en cabinet et à l'hôpital, chargée d'enseignement à la faculté de médecine Pitié-Salpêtrière

Dr Pascale Modaï, Médecin nutritionniste membre du réseau REPOP (REseau pour la Prise en charge de l'Obésité en Pédiatrie)

Dr Hervé Robert, Médecin nutritionniste au sein de l'agence Equitable

10 ANS DE REALISATIONS DU COMITE SCIENTIFIQUE

Depuis 1999, le Comité scientifique de l'Observatoire du pain a pour mission de soutenir la démarche d'amélioration des connaissances scientifiques sur le pain entreprise par la filière farine / pain. La réalisation d'études scientifiques, l'émission de recommandations ou encore le soutien de la démarche d'information définissent les axes principaux de sa mission. Au cours des 10 dernières années, de nombreuses actions ont été mises en œuvre pour améliorer les connaissances scientifiques sur le pain.

➡ Depuis 2001 : Les symposiums « Pain et santé » à destination des professionnels de santé

La filière farine/pain organise des symposiums « Pain & Santé » à travers la France. En tant qu'experts, les membres du Comité scientifique y interviennent sur des thématiques précises : les atouts nutritionnels du pain, les comportements alimentaires, le rapport entre l'alimentation et certaines pathologies... Ces réunions d'informations ont contribué à partager les résultats des recherches du Comité scientifique de l'Observatoire du pain et à sensibiliser les professionnels de santé sur l'ensemble du territoire national.

➡ 2004 : Une étude de référence sur l'Index Glycémique et l'Index insulinémique du pain

L'équipe du Pr Slama de l'Hôtel-Dieu (Paris) a réalisé, en 2004, les déterminations des index glycémiques de différents pains français. 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 de celui de la baguette de Tradition Française qui s'élève à 57, c'est-à-dire 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 (Rizkalla SW, Bruzzo F, Laromiguière 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)

➡ 2005 et 2007 : Une étude de mesure de la réduction progressive de la teneur en sel dans le pain

Afin de répondre aux recommandations des Pouvoirs publics suite à la publication du rapport de l'AFSSA de 2004 sur le sel, la filière farine / pain a entrepris une démarche d'évaluation des pratiques de la filière. Avec l'appui du Comité scientifique, elle a conduit en 2005 et 2007, deux études nationales afin d'évaluer le taux d'incorporation de sel et les efforts de diminution de son utilisation au sein de la filière.

Les études ont été réalisées par un laboratoire indépendant sur les deux principaux pains consommés en France : la baguette classique (ou courante) et la baguette de tradition française. Les résultats de ces études montrent une évolution positive et continue des pratiques : en 2007, **la moyenne nationale de sel ajouté par kg de farine s'élève à 20,1 g/kg contre 21,2 g/kg en 2005 et 24 g/kg constatés en 2002 (rapport Afssa)**. Un nouveau point d'évaluation pourrait être envisagé dans les prochaines années.

➡ 2006 : Le pilotage du recueil « Pain et nutrition », 1er 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 et le Comité scientifique depuis sa création en 1999. Rédigé par les médecins conseil de l'Observatoire du pain, sous l'égide de son Comité scientifique, 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 et les recommandations nutritionnelles.



➡ 2006 : 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 ? ». Ce travail réalisé a permis d'orienter les réalisations de l'Observatoire du pain à destination des professionnels de santé.



➡ 2006/2008 : 1ère étude de composition nutritionnelle des pains français

Le manque de données fiables et récentes ainsi que la nécessité de renforcer la consommation d'aliments riches en glucides (50 à 55 % de la ration énergétique) et notamment de glucides complexes ont incité l'Observatoire du Pain à réaliser une étude nutritionnelle complète des 10 variétés de pain les plus consommées. Ces analyses ont été effectuées par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC.

Les résultats de cette étude ont été

- **Analysés et présentés à la communauté scientifique par le Dr Jean-Marie Bourre**, membre du Comité scientifique de l'Observatoire du pain, à travers la publication en 2008 dans « Médecine et nutrition » d'un article scientifique intitulé « Valeur nutritionnelle (macro et micronutriments de farines et pains français »¹.



- **Recensés dans la 1ère table de composition nutritionnelle des pains français** publiée en juillet 2008 et disponible sur le site Internet de l'Observatoire du Pain ou sur simple demande.

- **Intégrés, pour certains pains, dans la table de composition des aliments - Ciqual** (Centre d'information sur la qualité des aliments).

➡ 2008 : L'étude de la place du pain dans les comportements alimentaires des français

En s'associant au Crédoc pour l'étude CCAF 2007 (Comportements et consommation Alimentaires en France), le Comité scientifique de l'Observatoire du pain a ouvert le domaine de recherche de l'Observatoire du pain à l'alimentation. **Les résultats de cette étude ont notamment permis d'évaluer la place du pain dans l'alimentation des français** et d'identifier les évolutions au regard des 4 précédents volets.

Ces résultats ont notamment été partagés avec les professionnels de santé par Pascale Hébel, Directrice du département consommation du Crédoc, à l'occasion du 1^{er} colloque de l'Observatoire du pain.

¹ Bourre JM., Begat A., Leroux MV., Mousques-Cami V., Souply F. Valeur nutritionnelle (macro et micronutriments) de farines et pains français. Médecine et nutrition. 2008.44, 49-76

➡ 3 février 2009 : 1er colloque de l'Observatoire du Pain

« Quelles avancées sur l'alimentation, la nutrition et le pain ? »



Le 1er colloque de l'Observatoire du pain a été organisé début 2009, en présence des membres du Comité Scientifique et dans les locaux de l'association Adicare, également présidée par le Pr Cabroll.

Il a permis de faire le **point sur l'ensemble des données et des avancées scientifiques** sur le pain, l'alimentation et la nutrition.

Certains membres du Comité scientifique et médecins-conseil sont intervenus pour présenter les résultats des études réalisées pour l'Observatoire du pain et décrypter les nouvelles données recensées sur le sujet². Cet événement destiné aux professionnels de santé s'inscrit dans une démarche de communication des nouvelles connaissances scientifiques sur le pain et la nutrition.

➡ 2009 : Amélioration de la QUALITÉ Nutritionnelle du Pain (AQUANUP)

L'Observatoire du pain et son Comité scientifique se sont associés au programme Aquanup, **programme pluridisciplinaire d'amélioration de la qualité nutritionnelle du pain**, développé par des **chercheurs de l'Inra, l'Inserm, l'Enitaa ainsi que des techniciens experts de la filière céréalière**. Les premiers résultats ont été présentés auprès des acteurs de la filière au cours d'une journée conférence-débat consacrée aux fibres co-organisée par l'Inra, l'Irtac, l'Observatoire du pain et son comité scientifique.

Les méthodes d'analyse des fibres existantes n'étant pas suffisamment précises, l'interprétation des résultats en la matière reste difficile. Des travaux ont été engagés par la filière céréalière française et l'Inra afin d'établir une méthode fiable qui pourrait faire référence au niveau mondial.

➡ 2009 : Elargissement des thèmes de recherche

Bien que la nutrition soit au cœur des travaux initiés ou conduits par le Comité scientifique, **le domaine de la nutrition est multifactoriel**. L'investigation de domaines connexes est une nécessité pour appréhender au mieux la place du pain dans l'alimentation.

C'est à cet effet que le Comité scientifique pour le compte de l'Observatoire du pain s'intéresse en 2009 à de **nouveaux domaines de réflexion sociologiques et comportementaux** et s'associe à des experts de cette discipline pour faire avancer les connaissances en la matière autour du pain.

Après avoir fait appel au **Credoc en 2009 afin de conduire une enquête sur la perception du prix du pain par le consommateur et sa conséquence sur la consommation, les comportements alimentaires ou encore la sociologie de l'alimentation** sont de nouvelles pistes de réflexion de l'Observatoire du pain qui renforcera son expertise pour mener à bien ces travaux.

² Interventions du Colloque de l'Observatoire du pain :

- Comportements alimentaires et consommation de pain, Pascale Hébel – Directrice du Département Consommation du Credoc
- Composition nutritionnelle des pains français, nouvelles données, Dr Jean-Marie Bourre
- Allégations nutritionnelles et profil nutritionnel – La place du pain, Pr Ambroise Martin
- Place des glucides et en particulier, du pain dans notre alimentation, Dr Annie Lacuisse-Chabot

Demain : quel engagement du Comité scientifique auprès de l'Observatoire du pain ?

Depuis 10 ans, l'accompagnement du Comité scientifique a su **évoluer pour répondre aux nouvelles interrogations sur le pain et l'alimentation**. Il a notamment contribué à **élargir la réflexion** de l'Observatoire du pain en faisant évoluer ses travaux, des études purement scientifiques et médicales à de nouveaux axes de recherche en sciences humaines, essentiels pour évaluer la place du pain dans les comportements alimentaires des français aujourd'hui et demain.

C'est dans cette perspective que va s'inscrire l'accompagnement du Comité scientifique auprès de l'Observatoire du pain à partir de 2010.

Certaines pistes de réflexion sont notamment en projet pour compléter les données précédemment recensées telles que :

- la composition nutritionnelle de certains pains français qui renforcerait la gamme de pains étudiés en 2007
- les fibres des pains et leur pouvoir satiétogène.

L'OBSERVATOIRE DU PAIN

Le pain occupe une place majeure dans l'alimentation et la culture françaises mais ses qualités demeurent sous-estimées voire méconnues. Depuis sa création en 2006, l'Observatoire du pain a vocation à communiquer sur l'amélioration des connaissances scientifiques et nutritionnelles du pain. Le comité scientifique de l'Observatoire du pain garantit la qualité de l'analyse scientifique et la méthodologie des études publiées. Par ailleurs, il insuffle de nouvelles réflexions à entreprendre et initie de nouvelles études qui nourrissent les outils de communication et d'information de l'Observatoire du pain.

➡ Les missions de l'Observatoire du pain

L'Observatoire du pain, centre de ressources et d'études pour améliorer les connaissances sur le pain, la santé, l'alimentation et la nutrition s'engage dans la prévention et donne des clés pour aider les consommateurs à ne plus arbitrer entre équilibre et plaisir. Les missions de l'Observatoire du pain s'articulent ainsi autour de trois points principaux :

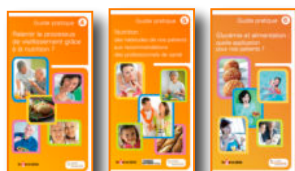
- **Le recensement et l'analyse** des informations scientifiques disponibles en la matière ;
- **La participation à des travaux et études scientifiques** ;
- **L'information et la sensibilisation** sur les qualités nutritionnelles du pain et l'équilibre alimentaire.

➡ Une démarche d'information scientifique validée par le comité scientifique

Le partage des données scientifiques sur le pain est au cœur de la démarche de l'Observatoire du pain. A cet effet, il développe et diffuse depuis 2006 plusieurs catégories d'outils à destination des professionnels de santé et du grand public. L'expérience des membres du Comité scientifique et des médecins conseils de l'Observatoire du pain contribue à l'identification des besoins des professionnels de santé et de leurs patients en termes d'information et d'outils pratiques d'aide à la consultation nutrition. Du positionnement des outils à leur validation scientifique, ils sont ainsi associés à la réalisation de ses différentes publications.

>> Les outils d'information

- **Les newsletters de l'Observatoire du pain** sont régulièrement diffusées aux nutritionnistes et diététiciens. Elles contribuent à les informer des nouvelles données scientifiques disponibles sur le pain et de l'actualité de l'Observatoire du pain.



- **La collection des guides pratiques en nutrition de l'Observatoire du pain**

Cette collection apporte aux médecins généralistes des conseils pratiques et des réponses concrètes sur les questions de nutrition. Chaque guide est diffusé en partenariat avec l'hebdomadaire *Le Généraliste* aux 46 000 médecins généralistes abonnés à ce magazine professionnel.

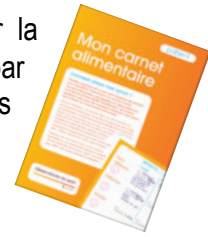
- **Des outils d'information grand public**

Les données recensées par l'Observatoire du pain sont également mises à disposition des consommateurs sous différentes formes. Des dépliants d'informations, des chroniques « Idées reçues » ou encore des affiches de sensibilisation ont été développés sous la validation du Comité scientifique pour mettre fin aux idées reçues sur le pain et la nutrition.



>> Les outils pratiques d'aide à la consultation pour les professionnels de santé

- **Le carnet alimentaire de l'Observatoire du pain** a été réalisé pour faciliter la pratique des consultations en nutrition. Cet outil pratique est fréquemment utilisé par les médecins spécialisés en nutrition pour identifier et évaluer les habitudes alimentaires de leur patient.



- Le bloc de consultation nutrition

Cet outil a été développé pour faciliter l'approche des questions de « nutrition » en consultation généraliste. Il est principalement destiné aux médecins généralistes qui ont des difficultés à aborder la nutrition avec leurs patients notamment par manque de temps ou d'outils pratiques.

=> Ces outils sont disponibles sur demande au 01 44 88 88 25 ou à l'adresse infosante@observatoiredupain.fr

>> Le site Internet

Toutes les données et les outils de l'Observatoire du pain sont accessibles et téléchargeables sur le site Internet de l'Observatoire du pain : www.observatoiredupain.fr

Service de presse de l'Observatoire du pain

Contact : Lucie Hacquin

Tél : 01 44 88 88 25

Email. : presse@observatoiredupain.fr