

Consommé par près de 98% des Français, le **pain** est un pilier de l'alimentation à la française. Cependant, les connaissances scientifiques sur cet aliment doivent être améliorées. Aussi, l'
Observatoire du pain
lance un
Prix de Recherche
avec une dotation de
10 000 euros
. Ce Prix de Recherche est destiné aux étudiants ou chercheurs (débutants ou en cours) en thèse, en doctorat, post doctorat ou en cours de réalisation d'un travail de recherche sur le pain. L'objet de ces travaux peut couvrir plusieurs disciplines telles que : agronomie, biologie, nutrition, médecine, sociologie, anthropologie, sémiologie, économie etc.

Un Prix de Recherche ouvert à tous les talents

Pour obtenir ce prix, chaque candidat, étudiant, chercheur ou professionnel de santé adressera avant le 30 juin 2012 un projet à un jury de sélection, composé de personnalités scientifiques indépendantes reconnues pour leurs compétences dans ce domaine. Ce jury appréciera le projet des candidats selon les critères suivants :
- l'originalité du projet présenté,
- sa valeur scientifique,
- les progrès mesurés ou attendus suite à la mise en oeuvre du projet,
- la place du pain ou de la farine comme objet et/ou axe de réflexion du projet de recherche.

Pour cette première édition, l'Observatoire du pain laisse l'opportunité aux candidats de proposer des axes de réflexion nouveaux pour lesquels le critère scientifique des travaux (donc la rigueur méthodologique) et la manière dont ils participent à l'avancée des connaissances sur le pain et la farine seront particulièrement étudiés par le jury.

Une dynamique de recherche au service du pain
Véritable encouragement et soutien à la recherche, l'Observatoire du pain attribue cette dotation de 10 000 euros afin d'améliorer la connaissance scientifique sur le pain et pérenniser son engagement auprès des consommateurs. Cette initiative s'inscrit dans la continuité des missions de l'Observatoire du pain. Pour rappel, son projet fondateur était le recensement des études scientifiques françaises et internationales existantes sur le pain et la nutrition/santé. Ce travail a permis d'établir un socle de connaissances scientifiques sur le pain Français et d'identifier d'autres domaines de réflexion, propres à l'analyse de l'alimentation en France.

L'Observatoire du pain, centre de ressources scientifiques sur le pain
Dès 2006, la filière farine/pain se mobilise pour renforcer les connaissances sur le pain, la nutrition et l'alimentation en créant l'Observatoire du pain, centre de ressources et d'études, dont les missions s'articulent autour de trois axes principaux :
- le recensement et l'analyse des informations scientifiques disponibles en la matière en France et à l'étranger ;
- la participation à des travaux et études scientifiques pour répondre aux nouveaux enjeux ;
- l'information et la sensibilisation sur le pain, la nutrition, l'alimentation et les comportements alimentaires.

Les travaux de recherche et actions initiés sous la signature Observatoire du pain sont soutenus par un comité scientifique indépendant et pluridisciplinaire. Il réunit différents experts dont les spécialités complémentaires permettent d'orienter les recherches pour faire progresser les connaissances sur le pain (cf Annexe). Un groupe de médecins conseil apporte également son expertise et son soutien à la démarche.

L'Observatoire du pain, avec ce prix, confirme sa position de partenaire de la recherche et des avancées scientifiques sur le pain

1/ Composition du Comité Scientifique de l'Observatoire du pain (Janvier 2012) -

Président d'honneur : Pr Christian CABROL
Pr Patrick BERCHE, Doyen de la Faculté de Médecine Paris Descartes, chef de service de bactériologie-virologie-parasitologie et hygiène de l'Hôpital Necker-Enfants malades, microbiologue
Pr Claudine JUNIEN, généticienne, BDR Biologie du Développement et Reproduction UMR INRA-ENVA-CNRS, généticienne,
Pr Alain PERIQUET, Directeur IUP-BIOINGENIERIE, Université Paul Sabatier - Toulouse, ANSES Comité d'Experts Spécialisés RCCP, Risques des Contaminants Chimiques et Physiques, toxicologue.
Pr Christophe DUPONT, chef de service de néonatalogie, AP-HP Hôpital Necker- Enfants Malades, pédiatre
Dr Catherine PECQUET, service de dermatologie et centre d'allergie, Hôpital TENON, Paris, allergologue.
Dr Jean-Marie BOURRE, membre de l'Académie de médecine, docteur en médecine, docteur es-sciences, ingénieur chimiste, nutritionniste
Dr Patrick SEROG, médecin nutritionniste
M. Louis-Georges SOLER, économiste, directeur de l'unité de Recherche ALISS, Alimentation et Sciences Sociales, INRA

2/ Quelques exemples d'études initiées ou menées en partenariat par l'Observatoire du pain

2011/2012 : Enquête sur l'impact des régimes sur les comportements alimentaires et la consommation de pain

2011 : Etude de la place du pain dans les comportements alimentaires des Français
L'analyse de ces données contribue à évaluer la place du pain dans l'alimentation des Français et son impact sur l'équilibre alimentaire ainsi qu'à identifier l'évolution de sa consommation au regard des modifications comportementales.

2011 : Mesure de la réduction progressive de la teneur en sel dans le pain
Les résultats montrent l'évolution continue des pratiques : en 2011 la moyenne nationale de sel ajouté par kg de farine est de 19,4g, soit 1,58 g de sel/100g de pain, par rapport à 20,1g/kg de farine, soit 1,64g de sel/100g de pain en 2007, 21,2g/kg de farine, soit 1,73 g de sel/100g de pain en 2005 et enfin 24g/kg de farine, soit 1,95g/100g de pain constatés en 2002 (rapport

Afssa).

2010/2011 : Etude anthropologique du rapport des Français au pain
L'étude révèle notamment qu'autour du pain et de sa consommation naissent une multitude d'histoires personnelles ou partagées qui témoignent des valeurs, des motivations et de l'imaginaire de tous les Français. Elle permet l'identification de 6 profils de mangeurs de pain, révélateurs des comportements alimentaires : l'authentique, le nomade, l'errant, le déphasé, l'hédoniste et le bipolaire. Suite à cette étude est publié l'ouvrage d'Abdu Gnaba, « Anthropologie des mangeurs de pain » aux éditions l'Harmattan.

2009 : Amélioration de la QUAlité NUtritionnelle du Pain (AQUANUP)

L'Observatoire du pain s'est associé au programme Aquanup, programme pluridisciplinaire d'amélioration de la qualité nutritionnelle du pain initié par l'Inra avec la contribution de l'Inserm, l'Enitiaa ainsi que des acteurs de la filière céréalière.

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

2008 : 1ère étude de composition nutritionnelle des pains français

10 variétés de pain les plus consommées. Les analyses ont été effectuées par un laboratoire indépendant accrédité Cofrac. Les résultats ont été publiés en 2008 dans la revue « Médecine et nutrition » dans le cadre d'un article scientifique intitulé « Valeur nutritionnelle (macro et micronutriments de farines et pains français »1). Ciqual (Centre d'information sur la qualité des aliments).

2004 : Etude de référence sur l'Index Glycémique et l'Index insulinémique du pain

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. Ces travaux 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).

1 Bourre JM., and all. Valeur nutritionnelle (macro et micronutriments) de farines et pains français. Médecine et nutrition. 2008.44, 49-76