



**alto**

Source  
de  
fibres

# Communiqué de presse

## La baguette « **alto** », fait peau neuve

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie a mené un projet d'envergure, « **PluRiFib** », visant à la mise au point d'une baguette nutritionnelle source de fibres.

Il met aujourd'hui à disposition de tous les artisans les recettes et les **fichiers imprimables du matériel de promotion** de cette nouvelle baguette sur le site internet : [www.inbpinnov.com/alto/](http://www.inbpinnov.com/alto/)

### La baguette « **alto** » est source de fibres

La baguette « **alto** » est constituée de farine, d'eau, de levure, de sel et de **blé entier finement broyé** appelé « B1 ». En ajoutant du blé entier, on ajoute également les fibres naturellement présentes dans le grain, habituellement éliminées lors du processus de mouture. On obtient ainsi une baguette de tradition aux éclats de blé, savoureuse et croustillante, source de fibres.

### La baguette « **alto** » fait peau neuve

Afin de permettre au plus grand nombre d'artisan de lancer ce nouveau produit en boutique, le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP met à disposition à travers un site dédié, tous les fichiers informatiques du matériel de promotion de la baguette « **alto** ». L'artisan est ainsi libre d'imprimer le nombre de sachets, et d'affiches qu'il souhaite avec son imprimeur habituel. Il dispose également de fonds d'écran à diffuser en boutique, du logo et de vidéos promotionnelles.

### « **Flashez** » pour la baguette « **alto** »



La baguette « **alto** » bénéficie d'une communication innovante enracinée dans la tradition ! Un code 2D, est présent sur tous les supports de communication. Il renvoie vers un film de présentation. Pour lire cette vidéo, il suffit de télécharger un des nombreux lecteurs de code 2D existant pour smartphone, lancer cette application et fixer (on dit également flasher) le code avec l'optique de son téléphone. La vidéo se lance automatiquement en quelques secondes ! Le lecteur de code barre pour iPhone "mobiletag", téléchargeable gratuitement dans l'Apple Store®, fonctionne particulièrement bien. Alors découvrez vite cette baguette au bon goût de noisette, à la mie crème et aux belles alvéoles !

## Focus sur le projet « PluriFib »

### Nous manquons tous de fibres

Deux études de consommation (INCA 1 et 2) ont révélé un important déficit en fibres de la part de l'ensemble de la population française. En moyenne, une femme consomme 16 g de fibres par jour et un homme 19 g alors que les recommandations se situent autour de 30 g. Ces recommandations faites dans le cadre du Plan National de Nutrition Santé (PNNS) s'appuient sur un certain nombre d'études scientifiques montrant un rôle positif des fibres dans la lutte contre le cholestérol et le maintien de la glycémie. Or, le pain est particulièrement bien placé pour accroître naturellement la part de fibres consommées par la population.

### Quel pain plus riche en fibre pour la profession ?

6 pains plus riches en fibres réalisés sur levain ou sur levure ont été proposés en dégustation à 60 consommateurs. Cette dégustation réalisée en laboratoire a montré une très grande disparité entre les produits. Avec 85 % d'intention de réachat après dégustation, la baguette « **alto** » a remporté la palme.

### « **alto** » une baguette plébiscitée

Cette baguette a ensuite été testée sur le terrain à travers la mise en place de tests de consommation grandeur nature réalisés durant 2 mois en boulangerie pâtisserie (avec l'aide de 30 artisans boulangers pâtisseries répartis dans les départementaux de la Sarthe (72), du Maine et Loire (49), de l'Indre et Loire (37) et du Calvados (14)), ainsi qu'en restauration collective (restauration scolaire et restaurant interentreprises). Les résultats ont montré un réel intérêt de la part du consommateur pour ce type de produit qui se conserve particulièrement bien.

### Un projet encadré par la communauté scientifique

Le projet PluRiFib, grâce à son comité de pilotage, a mobilisé un nombre important d'acteurs. Pour la première fois, la recherche artisanale a réuni autour de la table, des boulangers et des meuniers bien sûr, mais également des scientifiques (de l'Institut National de la Recherche Agronomique, de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique, du Conservatoire National des Arts et Métiers, d'Arvalis Institut du Végétal), ainsi que des représentants de consommateurs (Consommation Logement Cadre de Vie). Par ailleurs, l'étude a bénéficié du concours du service de nutrition de l'Institut Pasteur de Lille et du soutien de la Direction Générale de la Santé.

**alto**  
Source  
de  
fibres

