



« Guide sel et fibres »

à l'intention des boulangers

COMMENT FAVORISER LA BAISSÉ DE LA QUANTITÉ DE SEL
DANS LE PAIN ET VALORISER LA BAGUETTE **ALTO** ?

SOMMAIRE

1. **Actions pour favoriser la baisse de la quantité de sel dans le pain et valoriser la baguette **alto****
 - 1.1 Présentation du contexte
 - 1.2 Le sel en chiffres
 - 1.3 Argumentaire
 - 1.4 Réponses aux objections sur le sel
 - 1.5 L'importance des fibres pour la santé
 - 1.6 La baguette **alto**
 - 1.7 Réponses aux objections sur la baguette **alto**

1. Actions pour favoriser la baisse de la quantité de sel dans le pain et valoriser la baguette **alto**

1.1 Présentation du contexte

En mars 2001, l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) a créé un groupe de réflexion sur la consommation du sel dont les conclusions ont été rendues en janvier 2002.

Il a été émis la recommandation de réduire d'environ 4 % par an les apports sodés, pour arriver à une baisse moyenne de 20 % en 5 ans (2007). Pour le pain, une baisse de 25 % a été recommandée. Le taux maximum retenu en 2002 a été de 24 g/kg de farine, l'objectif était donc d'atteindre 18 g/kg maximum en 2007.

Par ailleurs le Programme National Nutrition Santé (PNNS) prévoit « **d'augmenter l'apport de glucides afin qu'ils contribuent à plus de 50 % de l'apport énergétique journalier, en favorisant la consommation des aliments source d'amidon, en réduisant de 25 % la consommation actuelle de saccharose, et en augmentant de 50 % la consommation de fibres.** »

Mais il souhaite également « **réduire de 10 mm de Hg la pression artérielle systolique des adultes** », or le sel favorise l'hypertension.

Si consommer plus de pain signifie ingérer plus de sel, il y a une contradiction en terme d'objectifs de santé publique, car lutter contre l'obésité et d'autres pathologies par un meilleur équilibre des apports glucidiques favoriserait alors une augmentation de la pression artérielle due à un apport supplémentaire de sel.

Il est souhaitable que toute la profession s'engage volontairement pour la baisse du sel pour éviter d'éventuelles mesures réglementaires plus contraignantes et pour maintenir l'image d'un pain « bon pour la santé ».

Cela permettra de répondre à la fois à des préoccupations de santé publique, tout en sauvegardant l'intérêt économique de la profession sur le long terme.

Qu'est ce que l'AFSSA ?

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments a été mise en place en avril 1999. C'est un établissement public placé sous la triple tutelle des ministères de la santé, de l'agriculture et de la consommation. Sa mission est de contribuer à assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation depuis la production des matières premières jusqu'au consommateur final.

L'AFSSA est devenue l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Elle poursuit les mêmes missions.

Qu'est ce que le PNNS ?

Le premier Plan National Nutrition Santé a été rendu public le 31 janvier 2001. Le troisième sera publié en juin 2012. Ce plan est l'aboutissement de la réflexion de personnalités scientifiques dans le domaine nutritionnel.

Il permet de faire le point sur les relations entre l'alimentation et la santé et propose des objectifs dont un concerne directement les produits céréaliers.

Qu'est ce que le PNA ?

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) a été défini dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010.

Son ambition est de faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, sûre et diversifiée, de manière durable. Il prévoit un certain nombre d'actions concrètes telles :

- le développement des circuits courts ;
- l'éducation et l'information sur le goût ;
- le renforcement de l'aide alimentaire pour les populations les plus démunies ;
- la mise en place de contrats d'engagement entre l'État et les entreprises en vue d'améliorer la qualité des produits alimentaires.

Le PNA concerne quatre cibles :

- l'aliment (origine, composition, salubrité, accessibilité) ;
- le consommateur (éducation, information, facteurs favorisant les comportements alimentaires positifs) ;
- les opérateurs du secteur alimentaire (offre alimentaire, conditions de production, recherche, compétitivité) ;
- et enfin les aspects relatifs à la culture et au patrimoine alimentaires.

1.2 Le sel en chiffres

Moins de 2 g / jour / personne :	Besoin physiologique de sel
5 g / jour / personne :	Quantité maximale recommandée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
8,5 g / jour / personne :	Consommation moyenne en France. 25 % de la population en consomme davantage
4,7 g :	Quantité de sel contenue dans une baguette de 250 g (Taux d'hydratation de 62% et dose de sel de 35 g/litre d'eau)
2,5 g :	Apport en sel de 135 g de pain
29 % :	Apport moyen de la quantité de sel par le pain dans l'alimentation (2,5 g / 8,5 g)

1.3 Argumentaire : les bonnes raisons pour participer à cette opération

- ✓ La diminution de consommation de sel est une nécessité de santé publique. Le boulanger ne peut pas s'en désintéresser.
- ✓ Pour favoriser sa consommation, le pain doit conserver une image de produit bon pour la santé, or l'excès de sel est un élément négatif.
- ✓ Diminuer la quantité de sel dans le pain ne pose pas de problème technique.
- ✓ Avec une baisse progressive, le consommateur ne s'aperçoit pas de la différence.
- ✓ Il s'agit d'une baisse modérée qui ne remet pas en cause le goût du pain. De plus, cela permet de mieux faire ressortir les arômes propres à votre pain.
- ✓ Vous disposerez gratuitement d'une plaquette à donner à vos clients (téléchargeable sur le site www.inbpinnov.com). Elle permettra, non seulement d'indiquer votre engagement à baisser le sel, mais aussi à valoriser toute la gamme de vos pains notamment les pains plus riches en fibres : complets, céréales...

Nous attirons votre attention sur le fait que communiquer sur la baisse de la quantité de sel dans votre pain vous engage vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

1.4 Les objections sur le sel : des réponses

- 1- Ce n'est pas le pain qui apporte du sel mais plutôt les chips ou les gâteaux apéritifs !
- 2- Le sel est-il vraiment dangereux pour la santé ?
- 3- Quelles maladies le sel favorise-t-il ?
- 4- De toute façon, les médecins ont toujours critiqué le pain, hier il faisait grossir, aujourd'hui il est trop salé !
- 5- J'ai toujours salé mon pain de la même façon depuis mon apprentissage, c'est une tradition !
- 6- J'utilise du sel de qualité : Guérande, Noirmoutier... Ce n'est pas la même chose !
- 7- Sur le plan technique, cela va me poser des problèmes si je diminue le sel.
- 8- J'ai l'habitude de calculer mon sel par rapport au nombre de litres d'eau, je ne sais pas à quoi correspondent 18 g par kg de farine.
- 9- Est ce que je peux mettre moins de 18 g de sel par kg de farine ?
- 10- Le mieux, c'est de ne rien faire et d'attendre que les collègues diminuent la dose de sel !
- 11- Je ne veux pas être le seul boulanger à participer à cette baisse.
- 12- Pourquoi les boulangers seraient-ils les seuls à faire des efforts ? Il y a d'autres aliments qui contiennent du sel !
- 13- Les clients ne m'ont jamais dit que mon pain était trop salé.
- 14- Si je baisse la quantité de sel, les clients ne vont plus aimer mon pain.
- 15- Les clients risquent de ne pas comprendre les raisons d'une baisse de la dose de sel.
- 16- Si je m'engage à diminuer ma quantité, je risque de subir des contrôles supplémentaires.
- 17- Pourquoi signer un engagement, ma parole ne suffit pas ?
- 18- Il y a qu'en France qu'on demande de baisser la consommation de sel !

1- Ce n'est pas le pain qui apporte du sel mais plutôt les chips ou les gâteaux apéritifs !

Si vous goûtez simultanément un morceau de baguette et des gâteaux apéritifs ou des chips, la différence saute aux yeux ; le pain apparaît presque fade. Mais alors, où est donc le problème ? C'est que l'on consomme des chips, peut-être une fois la semaine, et que l'on consomme du pain tous les jours et heureusement pour le boulanger ! Un calcul simple permet de mesurer la quantité de sel apporté par le pain dans la ration journalière.

Si on prend 100 kg de farine auxquels on ajoute 62 litres d'eau, on obtient 162 kg de pâte. On met en moyenne 35 g de sel par litre d'eau ce qui va donc donner :

$35 \text{ g} \times 62 \text{ litres} = 2170 \text{ g de sel}$

Pour obtenir des baguettes de 250 g, vous allez peser des pâtons à 350 g.

Pour 100 kg de farine, on obtient donc : $162 \text{ kg de pâte} / 0,350 \text{ kg} = 462 \text{ baguettes de } 250 \text{ g}$

Chaque baguette contient : $2170 \text{ g de sel} / 462 = \mathbf{4,7 \text{ g de sel}}$

Si vous consommez 135 g de pain par jour, l'apport de sel est de :

$(4,7 \text{ g} \times 135 \text{ g}) / 250 \text{ g} = \mathbf{2,5 \text{ g de sel}}$

Or la consommation moyenne de sel en France est d'environ 8,5 g de sel par jour et par personne. On peut donc constater que l'apport du pain représente 29% du total (2,5 g / 8,5 g), ce qui est important même si, au goût, le pain ne semble pas salé.

2- Le sel est-il vraiment dangereux pour la santé ?

Quel est donc le danger représenté par le sel ? C'est un ingrédient connu de longue date et dont l'importance gastronomique est capitale. Depuis la préhistoire, les hommes s'intéressent au sel et ceci dans la plupart des pays du monde.

Mais en nutrition, il en est du sel comme du reste ; ce n'est pas forcément le produit qui pose problème mais l'excès de sa consommation. Tant que le sel était cher, difficile à se procurer, la consommation était faible. Avant la révolution française, la célèbre taxe sur le sel, la gabelle, était un facteur limitant de consommation.

Aujourd'hui, c'est un ingrédient peu cher et disponible partout. Du coup, sa consommation est devenue importante et pose des problèmes de santé publique. Une enquête montre qu'entre 1994 et 1999, la consommation de sel a augmenté de 10 à 15%.

Pour le consommateur, il y a deux façons de consommer moins de sel :

- ✓ Manger moins de pain.
- ✓ Trouver chez son boulanger un pain peu salé.

En tant que boulanger laquelle préférez-vous ?

3- Quelles maladies le sel favorise-t-il ?

On redécouvre le lien entre l'alimentation et la santé. On sait aujourd'hui qu'une alimentation non maîtrisée favorise les maladies dites de civilisation comme l'obésité, le diabète, les cancers, les maladies cardio-vasculaires.

On sait depuis longtemps, et des études récentes de plusieurs pays le démontrent, que le sel favorise l'hypertension, elle-même cause de problèmes cardiovasculaires et cérébraux. 4500 ans avant JC, un médecin chinois diagnostiquait déjà que « trop de sel dans l'alimentation durcissait le pouls ». La Fédération française de cardiologie a marqué une de ses campagnes avec le slogan « Hypertension, le tueur silencieux » et recommande de consommer moins de sel. Les accidents cardio-vasculaires sont la première cause de mortalité en France.

Par ailleurs, le sel joue un rôle aggravant dans l'ostéoporose, maladie qui se caractérise par une fragilisation des os et dans le cancer de l'estomac. D'autres effets négatifs ont été avancés, sans que l'on puisse encore les mesurer précisément.

4- De toute façon, les médecins ont toujours critiqué le pain, hier il faisait grossir, aujourd'hui il est trop salé !

C'est vrai que le corps médical a eu dans les années 60, une attitude négative vis-à-vis du pain. Aujourd'hui, c'est tout le contraire. Le pain est considéré par tous les spécialistes de nutrition humaine comme un aliment très utile dans une alimentation équilibrée. Sa consommation est conseillée par le milieu médical. Mais il est important, pour conserver cette image positive, de remédier à cet excès de sel qui est le seul élément négatif sur le plan nutritionnel.

5- J'ai toujours salé mon pain de la même façon depuis mon apprentissage, c'est une tradition !

Il faut savoir qu'en fait la quantité de sel incorporée dans le pain a fortement augmenté avec l'introduction du pétrissage intensifié entre 1950 et 1960. Un livre de technologie boulangère publié en 1956 recommandait encore une dose de 26 g par litre d'eau soit 16 g par kg de farine.

Ce n'est qu'ensuite que la dose de 35 g a été atteinte pour compenser la perte de goût provoquée par l'augmentation de l'intensité du pétrissage.

La vraie tradition, c'est de descendre en dessous de 30 g.

Si vous faites des fermentations longues, un pétrissage mesuré et mettez en application les techniques qui permettent d'obtenir une mie crème, alors la saveur naturelle de votre pain n'aura plus besoin d'un excès de sel pour cacher un manque de goût.

Un test fait par l'UFC « Que choisir », avec un panel de 60 hommes et femmes, a montré que les dégustateurs donnaient la note la plus élevée à un pain fabriqué avec des fermentations longues dont la quantité de sel avait pourtant été diminuée de 21% par rapport à un pain témoin résultat d'une fermentation courte et d'un pétrissage intensif.

6- J'utilise du sel de qualité : Guérande, Noirmoutier... Ce n'est pas la même chose !

En réalité le sel reste du sel et les conséquences de consommation sont identiques sur la santé quelle que soit l'origine du sel.

7- Sur le plan technique, cela va me poser des problèmes si je diminue le sel.

Une faible diminution de la dose de sel n'a pas d'incidence sur la méthode de fabrication. Comme le sel ralentit un peu la fermentation, on pourra diminuer légèrement la dose de levure en même temps que celle du sel.

On sait aussi qu'un pain sans sel reste pâle, mais là, il s'agit de faire un pain avec moins de sel et non pas un pain sans sel, il n'y a donc pas de problème de coloration de la croûte.

Le mieux c'est d'essayer, vous verrez qu'il n'y a pas de difficulté de fabrication.

8- J'ai l'habitude de calculer mon sel par rapport au nombre de litres d'eau, je ne sais pas à quoi correspondent 18 g par kg de farine.

Il est préférable de calculer par rapport à la farine qui est une référence plus stable que l'eau qui varie d'une pâte à l'autre. Ceci dit, il est facile de faire la conversion avec la formule suivante :

$(\text{Poids de sel au litre d'eau} \times \text{nombre de litres d'eau pour 100 kg de farine}) / 100 = \text{Poids de sel au kg de farine}$

À titre d'exemple pour un taux d'hydratation de 60% et un apport de sel de 35 g par litre :

$(35 \times 60) / 100 = 21 \text{ g par kg de farine.}$

35 g par litre d'eau est donc équivalent à 21 g par kg de farine.

La dose au litre d'eau évolue en fonction du taux d'hydratation. Si vous mettez plus d'eau, il faut évidemment diminuer la dose par litre pour obtenir une quantité équivalente par kg de farine.

Ainsi pour obtenir 18 g par kg de farine avec un taux d'hydratation de 60 %, soit 60 litres pour 100 kg de farine, la dose équivalente sera de 30 g de sel par litre, alors qu'elle ne sera que de 27 g si le taux d'hydratation est de 66 %.

Pour plus de facilité, vous pouvez vous reporter au tableau qui vous est fourni et que vous pourrez afficher dans votre fournil.

9- Est ce que je peux mettre moins de 18 g de sel par kg de farine ?

Cette quantité ne correspond pas à une dose à respecter mais à une valeur à ne pas dépasser. Il est tout à fait possible de mettre moins de 18 g notamment dans les pains de seigle, aux céréales... En fait, descendre en dessous de 18 g, c'est diminuer la consommation et c'est une bonne chose pour la santé du consommateur.

10- Le mieux, c'est de ne rien faire et d'attendre que les collègues diminuent la dose de sel !

Le grand public a été sensibilisé, récemment, aux dangers du sel dans l'alimentation. Plusieurs colloques se sont tenus sur ce sujet en France. Plus de 1000 articles de presse ont été publiés et plusieurs reportages télé ont traité du sel dans l'alimentation. Dans la revue « 60 Millions de consommateurs » d'avril 2010, on peut lire un article intitulé : « Il faut réglementer la teneur en sel ». Il est donc probable qu'une partie de votre clientèle soit sensibilisée à cette question.

Les Français sont en effet de plus en plus préoccupés par le rapport entre leur santé et leur alimentation.

11- Je ne veux pas être le seul boulanger à participer à cette baisse.

En fait, cet effort est demandé aux boulangers de toute la France. Afin d'inciter les boulangers à agir, la CNBF a décidé de lancer une opération dans 4 départements pilotes : Aisne, Loire-Atlantique, Pyrénées-Atlantiques et Vaucluse après que l'INBP l'ait fait en 2005 dans 6 autres départements (Manche, Calvados, Orne, Seine Maritime, Eure, et la Somme).

12- Pourquoi les boulangers seraient-ils les seuls à faire des efforts ? Il y a d'autres aliments qui contiennent du sel !

Effectivement, c'est l'ensemble de l'agro-alimentaire qui est concerné et les pouvoirs publics ont demandé à toutes les professions de diminuer les teneurs. Des engagements ont déjà été pris. Les fabricants de soupes et potages se sont engagés à diminuer les doses et plusieurs fabricants de charcuterie proposent un jambon blanc avec 25 % de sel en moins...

La boulangerie doit faire partie de ce mouvement d'ensemble et ne pas se marginaliser dans une démarche ressentie positivement par le consommateur.

13- Les clients ne m'ont jamais dit que mon pain était trop salé.

Ce n'est pas étonnant car on s'habitue à un niveau de sel et on ne perçoit plus la sensation salée. C'est ainsi que les Portugais consomment souvent du poisson salé sans s'en plaindre et que les Italiens venant de Toscane trouvent le pain français très salé, car il y a très peu de sel dans le leur. On constate aussi malheureusement que le Portugal est le pays d'Europe où le taux de cancer de l'estomac est le plus élevé d'Europe.

14- Si je baisse la quantité de sel, les clients ne vont plus aimer mon pain.

Il ne s'agit pas de faire un pain sans sel qui effectivement n'est pas très agréable, mais **un pain avec moins de sel.**

Si la baisse est progressive (par exemple 1 g par kg de farine et par mois), en fait ils ne s'en apercevront pas. C'est également l'occasion d'utiliser des techniques qui donnent du goût au pain sans qu'il y ait besoin d'un apport de sel : pétrissage moins intense, introduction de levain...

Par ailleurs, si on lui explique, le client est sensible au fait que le boulanger se préoccupe de sa santé et propose un produit moins salé.

Agir aujourd'hui, c'est donner une image positive de l'artisan boulanger et anticiper sur les actions que ne manquera pas de mener la grande distribution.

Enfin, si rien ne bouge, les pouvoirs publics pourraient mettre en œuvre une réglementation qui imposerait une baisse rapide qui risquerait de détourner le consommateur du pain.

15- Les clients risquent de ne pas comprendre les raisons d'une baisse de la dose de sel.

Trois supports de communication sont mis à votre disposition pour communiquer sur la baisse de sel : le premier est une affichette pour le magasin concernant votre engagement sur la teneur en sel de votre pain , le deuxième est une vitrophanie à apposer sur votre vitrine, le troisième est une plaquette gratuite à distribuer à vos clients. Elle donnera des explications sur les raisons d'une baisse et rappellera l'intérêt du pain dans une alimentation équilibrée. Vous pouvez obtenir ces documents auprès de votre fédération départementale de la boulangerie.

16- Si je m'engage à diminuer ma quantité, je risque de subir des contrôles supplémentaires.

En réalité, il n'y a pas de contrôles particuliers de prévus et vous ne serez pas plus contrôlé que n'importe quelle autre entreprise alimentaire.

Bien sûr, si vous affichez cet engagement, ce point peut être vérifié comme peut l'être toute caractéristique affichée : pain cuit au bois, pain de tradition française, pain au levain. Il vous suffit simplement de respecter sincèrement un engagement qui n'est pas très difficile à mettre en œuvre.

17- Pourquoi signer un engagement, ma parole ne suffit-elle pas ?

Il est indispensable de prouver que les boulangers s'engagent dans un processus de baisse de sel dans le pain. Cette démarche volontaire est de nature à empêcher la mise en œuvre d'une réglementation qui risquerait d'être contraignante.

Pour apporter cette preuve, il n'est pas possible de se contenter d'engagements verbaux. Il faut donc un document signé par le boulanger qui prouve la réalité de son engagement (ce document sera conservé par votre groupement professionnel. Les documents ne donneront lieu à aucune diffusion. Seul le nombre d'engagements, et non pas une liste nominative, sera transmis à l'administration.

18- Il y a qu'en France qu'on demande de baisser la consommation de sel !

Pas du tout, de nombreux pays ont déjà engagé une baisse de consommation de sel. En Finlande par exemple, les effets sur la santé ont pu être vérifiés. En Belgique et au Portugal, une loi fixe une dose maximale de sel dans le pain. Les organisations représentatives des boulangers italiens et espagnols ont signé un engagement de baisse de la teneur en sel du pain avec leur ministère de la santé.

Dans tous les pays développés, en Europe, aux U S A, en Australie, il y a une action générale des administrations chargées de la santé pour faire baisser la consommation de sel.

1.5 L'importance des fibres pour la santé

Les apports en fibres sont insuffisants dans les pays industrialisés (en France 15-16 g/j chez les femmes et 18-21 g/j chez les hommes).

Les apports nutritionnels conseillés chez l'adulte se situent entre 25 et 30 g de fibres par jour. Il est donc recommandé d'augmenter fortement la consommation d'aliments riches en fibres comme les fruits et légumes ainsi que les céréales qui forment le groupe qui en apporte le plus dans l'alimentation.

La nature des fibres céréalières est très diversifiée. Afin de proposer le plus possible de fibres différentes à vos consommateurs, il est conseillé de présenter une vaste gamme de produits riches en fibres (farine bise, semi-complète, ainsi que des farines riches en fibres ou graines telles que l'orge, l'avoine, le maïs, le seigle, etc).

Les pains aux graines sont également les bienvenus (pavot, sésame, courge, quinoa, etc).

De façon simplifiée, il faut voir les fibres comme des fils, linéaires ou entrecroisés, plus ou moins longs, constitués principalement de sucres, différents ou non, et qui ne sont pas digérés.

Selon la directive 2008/100/CE du 28 octobre 2008, on entend par « fibres alimentaires » les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérées ni absorbées dans l'intestin grêle humain.

La classification des fibres se fait selon leur solubilité. On parle de fibres solubles et de fibres insolubles.

Les fibres solubles forment un gel visqueux qui ralentit l'absorption de certains composés dans l'intestin. Elles sont particulièrement présentes dans les légumineuses, les agrumes, le son d'avoine, etc.

Les fibres insolubles absorbent jusqu'à 25 fois leur poids en eau, augmentent la masse des selles, et accélèrent le transit. On les trouve dans la plupart des produits céréaliers, les noix, les raisins, les brocolis, etc.

1.6 La baguette **alto**

Le projet PluRiFib (soutenu par la Direction Générale de la Santé), mené par le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP, a permis de mettre au point une nouvelle gamme de pains sources de fibres.

La première étape de PluRiFib a consisté à déterminer une recette de baguette bise susceptible de plaire aux consommateurs et de devenir un pain de consommation courante. Pour cela, un panel de 60 personnes participant régulièrement à des analyses sensorielles a dégusté 6 baguettes bises différentes. Deux diagrammes en pointage retardé (sur levain liquide, sur levure) ont été testés pour 3 farines type 80 reconstituées comme suit :

- 70% de farine T65 + 30% de farine T110 ;
- 90% de farine T65 + 10% de B1 (produit de mouture issu du premier broyeur) ;
- 75% de farine T65 + 25% de C2 (produit de mouture qui alimente le deuxième convertisseur).

La baguette ayant obtenu la meilleure note d'appréciation, ainsi que les plus fortes intentions d'achat (avant dégustation) et de réachat (après dégustation) est celle à base de farine T65 et de B1, sur levure. Elle a été baptisée **alto**.

Suite aux différentes analyses réalisées par un laboratoire accrédité, il est possible d'affirmer que la baguette **alto** apporte 20% de fibres alimentaires de plus qu'une baguette courante française. Cet apport supplémentaire de fibres est dû à l'incorporation de B1 comportant une quantité importante de la partie périphérique du grain. La recette de la baguette **alto** respecte exactement les recommandations de l'ANSES en matière de sel, puisque la quantité incorporée dans la pétrissée est de 18 g/kg de farine.

Afin d'assurer la production au fournil et la promotion de cette nouvelle gamme de pain en boutique, un ensemble d'outils de communication (PLV) a été développé. Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP met aujourd'hui à disposition de tous les artisans les fichiers imprimables du matériel de promotion de cette nouvelle gamme de pain.

Tous ces documents sont à découvrir sur www.inbpinnov.com/alto

1.7 Les objections sur la baguette **alto** : des réponses

1- Peut-on communiquer librement sur la baguette **alto** ?

Oui, vous pouvez communiquer, comme bon vous semble, sur la baguette **alto** (journaux locaux, opérations marketing auprès de la clientèle, etc.).

La seule condition est, bien entendu, que vous respectiez correctement la recette.

2- Comment se procurer les sachets et quel est leur prix ?

Imprimerie MARKGRAF

Sachets 1/2 baguette "Alto"

Format : 10 X 5 X 36 cm

Qualité : kraft marron 35 grammes

Impression : 2 couleurs R/V

Conditionnement : sous film hermétique par 500 sacs

Délai de livraison : environ 4 à 5 semaines après réception de commande.

Pour toute demande, veuillez contacter :

Brigitte Rietsche

Assistante Commerciale

Markgraf GmbH & Co. KG

Im Langental 7

D-66539 Neunkirchen

Tél. : 0800 90 69 29

Fax : 0800 90 61 42

e-mail : export@markgraf.de

Il est conseillé aux artisans faisant de la baguette **alto** de regrouper les achats de sachets de manière à avoir un seul point de livraison par département et ainsi pouvoir baisser les coûts auprès du fournisseur.

3- Peut on faire la baguette **alto** au levain ?

La recette de la baguette **alto** a été réalisée sur levure et non sur levain. Cette modification est faisable mais nous ne disposons pas de recette toute faite dans ce cas de figure. Vous pourrez tout de même appeler cette baguette **alto** en précisant au client que vous ajoutez du levain. Attention si dans l'appellation vous indiquez par exemple « **alto** pain au levain », il faut que la baguette corresponde aux conditions fixées par le décret pain du 13 septembre 1993 (soit un pH de 4,3 et une acidité endogène de 900 ppm).

4- Les GMS et points chauds peuvent-ils faire de la baguette **alto** ?

Le nom de marque **alto** a été déposé auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) ce qui veut dire que seuls les artisans boulangers-pâtisseries peuvent disposer du nom ALTO.

Par contre, il n'est pas possible de protéger la recette qui est donc publique et à disposition de tout un chacun.

5- Y-a-t'il vraiment plus de fibres dans la baguette **alto** ?

Des analyses de fibres ont été réalisées sur plusieurs échantillons de baguette **alto** par un laboratoire accrédité. La moyenne des analyses donne une teneur en fibres totales de 3,5 g pour 100 g de produit frais. En se référant aux données issues de la base Ciqual (Centre d'information sur la qualité des aliments de l'ANSES), il est possible d'affirmer que la baguette **alto** apporte 20% de fibres alimentaires en plus, par rapport à une baguette courante française.

6- Tous les meuniers disposent ils de farine T65 et de B1 ?

Oui, tous les meuniers de France peuvent vous fournir ces deux matières premières.

7- Y a t'il vraiment moins de sel dans la baguette **alto ?**

La recette de la baguette **alto** respecte exactement la recommandation ANSES quant au sel, puisque la quantité incorporée dans la pétrissée est de 18 g par kg de farine.

8- Cette baguette plaît-elle aux consommateurs ?

La baguette **alto** a été testée en avant-première dans une trentaine de boulangeries de 4 villes de l'Ouest de la France : Angers, Tours, Le Mans et Caen.

Produit nouveau, plaisant gustativement, offrant une valeur ajoutée « nutrition-santé », **alto** a été appréciée des clients. Des tests d'acceptabilité de la baguette **alto** ont également été réalisés en restauration collective. Ce qui a tout d'abord été observé c'est que, quel que soit le type de public, la consommation de pain n'est pas diminué par l'introduction de la baguette **alto**. Il y a eu, au contraire, un effet d'entraînement c'est-à-dire qu'une fois que la baguette **alto** était proposée, la consommation de pain s'en trouvait accrue.

9- L'incorporation de B1 apporte-t-elle des résidus de pesticides ?

Le B1 comporte une quantité importante de la partie périphérique du grain. L'incorporation de cette partie génère parfois des doutes de la part de la clientèle sur l'aspect sanitaire du pain à cause de la suspicion de résidus de produits de traitement et de conservation des grains.

Afin de lever ces doutes, à titre d'expérience, un lot de blé naturellement et fortement contaminé en mycotoxines avant récolte a été traité par un pesticide et cela aux concentrations maximales tolérées par la réglementation en vigueur. La farine issue de ce même lot de blé passée en mouture, a servi à fabriquer les baguettes **alto**.

Ces dernières ont ensuite été envoyées pour analyse dans un laboratoire spécialisé. Les résultats sont tout à fait rassurants : de simples traces résiduelles ont été observées alors que le lot de blé ainsi traité n'aurait pratiquement eu aucune chance de passer les phases de contrôle du marché.

10- Je n'ai pas le temps de faire une PLV pour communiquer sur **alto, comment faire ?**

Afin d'assurer la production au fournil et la promotion de cette nouvelle baguette, un ensemble d'outils de communication a été développé sur le site internet suivant : www.inbpinnov.com/alto.

Il vous suffit de vous connecter sur ce site et vous pourrez télécharger gratuitement des documents et les imprimer ou les faire imprimer dans un « copie-minute ».

11- Mes clients préfèrent du pain blanc, pensez-vous qu'ils vont apprécier la baguette **alto?**

La recette de la baguette **alto** est proche de celle de la baguette de tradition française.

alto est un intermédiaire séduisant entre la baguette de tradition française et le pain complet. Toutefois, son intérêt nutritionnel est réel. Certains consommateurs feront donc ce choix. Il est possible qu'il se substitue à l'achat de pain courant mais, dans tous les cas, cela n'entraîne pas de diminution des ventes.