



Optimisation des qualités nutritionnelles du pain par l'étude des technologies de panification

Le projet Nutripan, lancé en septembre 2010, est financé par l'Etat, le Conseil Régional d'Auvergne, le Conseil Général de l'Ain, le FEDER et les partenaires du Pôle de compétitivité Céréales Vallée. Il rassemble 20 chercheurs pour une durée de 4 ans.

Le contexte

Au-delà de toute symbolique, la consommation courante de pain a un intérêt nutritionnel avéré. **Le pain est la principale source de glucides complexes (assurant l'apport énergétique) et de fibres**, et possède des quantités remarquables de vitamines, minéraux et oligo-éléments. En contrepartie de toutes ses qualités nutritives, il présente un apport important en sel et en composés formés pendant la cuisson (composés néoformés) dont l'impact nutritionnel doit être évalué.



Les différentes améliorations nutritionnelles apportées depuis une décennie tendent à **développer des pains élaborés à partir de farines semi-complètes, dites T80⁽¹⁾. Ces farines sont bien plus riches en fibres, vitamines, minéraux que la traditionnelle farine blanche.**

Pourtant, la consommation de ces pains, considérés comme des pains "spéciaux", ne se développe pas. Leurs caractéristiques sensorielles (mie foncée, croûte peu croustillante,...) ne répondent pas aux exigences des consommateurs. En restauration collective, malgré une réelle attente des professionnels du secteur, le surcoût du produit apparaît être le principal facteur bloquant.



Les objectifs

Issu d'une réflexion des partenaires du Pôle Céréales Vallée, le projet NUTRIPAN ambitionne de développer un pain français de grande consommation, nutritionnellement optimisé, en ayant une approche globale de la chaîne des procédés de fabrication :

- **préservation des constituants bénéfiques** du grain de blé (vitamines, minéraux, fibres, micronutriments) par le choix des meilleures variétés de blé, des conditions optimales de culture ainsi que des procédés de mouture et de panification,
- **limitation des composés antinutritionnels** (sel, néoformés),
- **optimisation de l'impact nutritionnel** des ferments et mixtes enzymatiques.

Ce pain sera dans un premier temps, destiné à la restauration collective hors foyer, sous forme précuit-surgelé afin de faciliter sa distribution.

Le projet NUTRIPAN vise à développer le premier pain nutritionnellement supérieur de consommation courante. Il devra concilier qualités nutritionnelles, plaisir gustatif et aspect du pain traditionnel, tout en limitant le surcoût.

(1) La farine T80 est une farine dont le taux de minéraux est compris entre 75 et 90% de la matière sèche. Ces minéraux sont essentiellement contenus dans les enveloppes du grain, tout comme les vitamines et les fibres. Les farines T80 résultent d'un mélange de farine blanche avec un peu de la première mouture du blé. Cette dernière est plus grossière et contient toutes les parties du grain (enveloppes et amande).