

Méthode et déroulé des analyses



Profil sensoriel

- 15 panelistes
- Entrainement préalable sur des pains au levain (10 séances)
- Evaluation de 20 descripteurs (texture, aspect, gout...) sur une échelle de 1 à 10



Analyse hédonique

- 123 consommateurs
- Pas d'entraînement
- Evaluation des pains sur son aspect global, visuel et gustatif : « j'aime » ou « je n'aime pas »

Etude sur 10 pains issus de mélanges de variétés anciennes locales + 2 pains du commerces (bio au levain) & un mélange typique

Sensostat

Variables fixes :

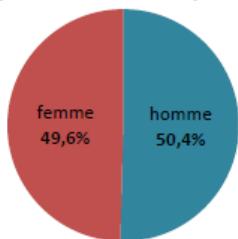
- Le terroir (Fromenteau)
- Le moulin (Astrié)
- La pratique boulangère (même fournil et boulanger)

Panifiés collectivement

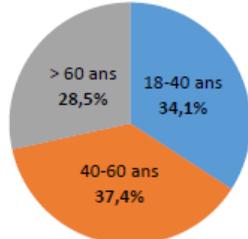
Dégustés à J+2, en tranches de 1 cm

Profils des consommateurs et enquête sur les pratiques de consommation

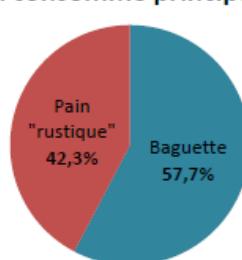
Proportion Hommes/Femmes



Répartition des âges



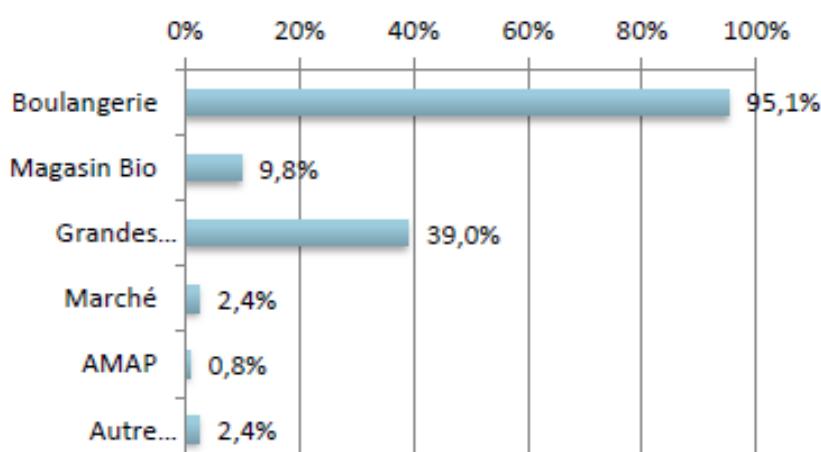
Pain consommé principalement



Un panel représentatif de la population

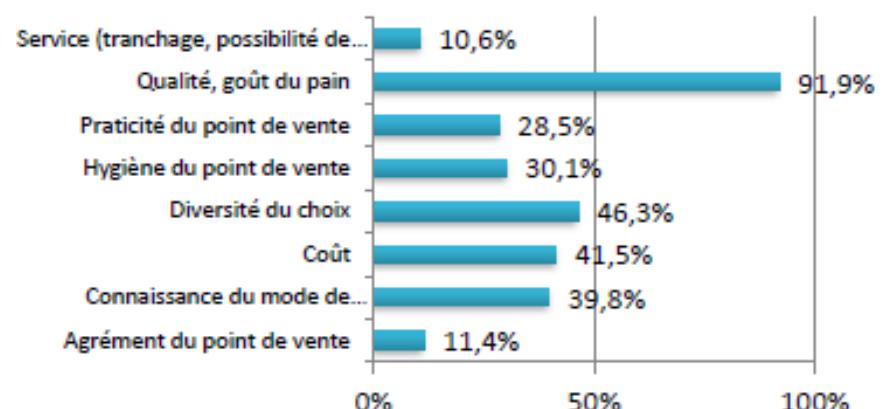
Les habitudes de consommation : du pain majoritairement acheté en boulangerie et GMS ; pour la qualité, la diversité et le prix.

Lieu d'achat habituel du pain (plusieurs rép possibles)



Autre:
- Distributeur à pain : 1
- Fabrication maison : 2

Critères de choix du lieu d'achat

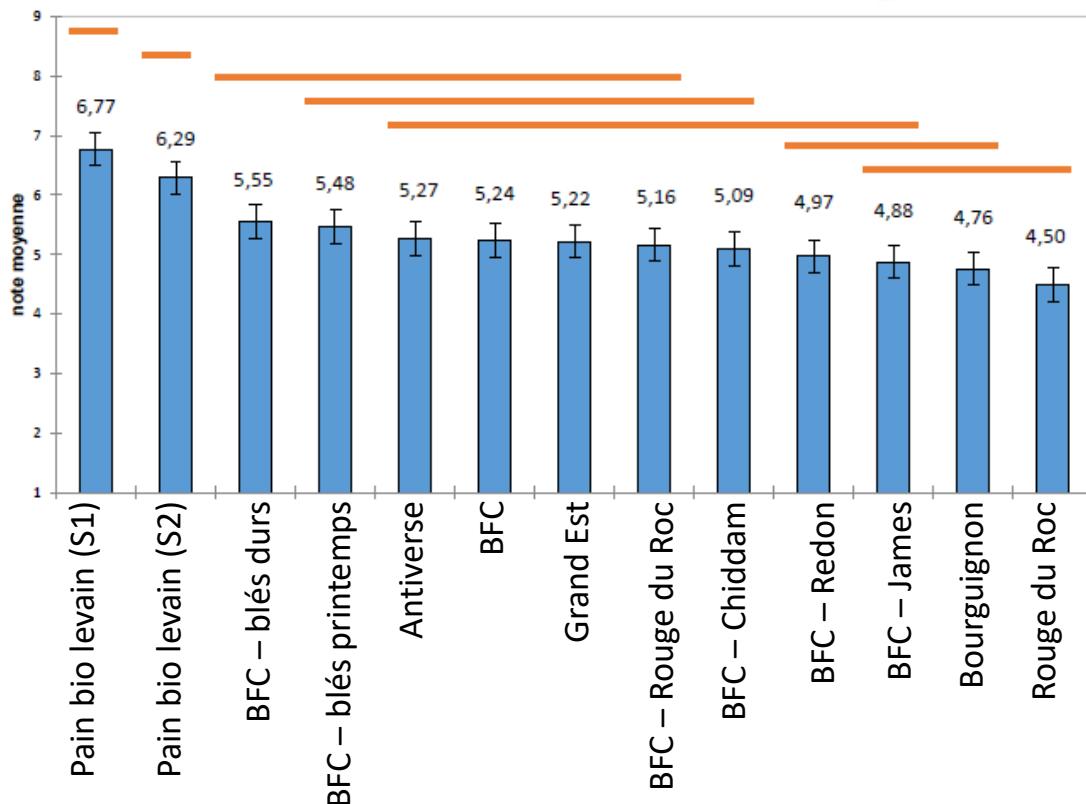


Prix d'achat du pain habituel :

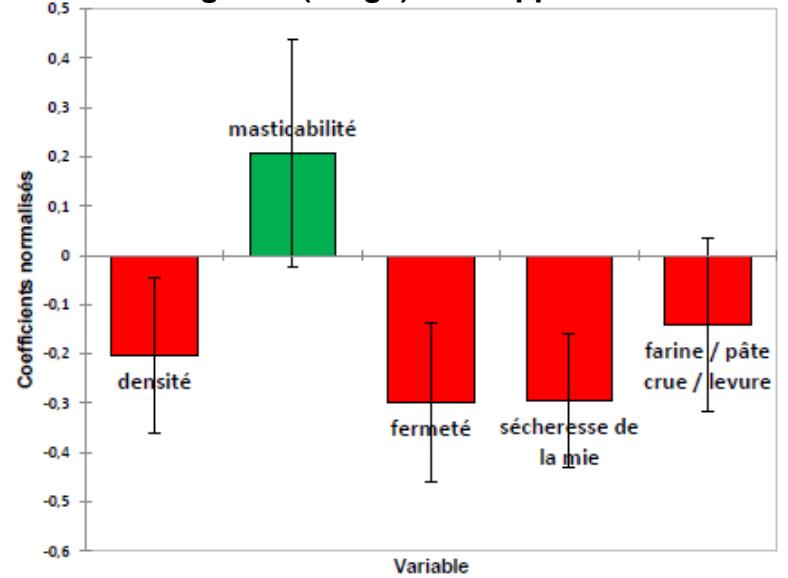
36,6 % des interrogés paye entre 1,10€ et 1,30 € ; 38,2% entre 0,70€ et 1€

Les résultats des analyses sensorielles : le rôle de la texture et des habitudes de consommation.

Ordre de préférence des pains par les consommateurs (appréciation globale sur une échelle de 1 à 10)



Critères ayant une influence positive (vert) ou négative (rouge) sur l'appréciation



Globalement, les pains issus de variétés anciennes présentent un **profil sensoriel similaire**. Ces pains sont **moins appréciés** que ceux du commerce (pain bio levain).

Descripteurs marquants des différents pains selon leur intensité

	Moins intense	Plus intense
<i>Pain bio levain (1)</i>	Pain grille, dense, sec, ferme	Pas de remarque particulière
<i>Pain bio levain (2)</i>	Pain grillé, foncé, dense, sec, ferme, résistant	Masticable, levain/acide
<i>BFC – blés durs</i>	Sec	Dense, homogénéité des alvéoles, croustillant
<i>BFC – printemps</i>	Pas de remarque particulière	Pain grillé, céréales, foncé, dense
<i>Antiverse</i>	Dense	Résistant, croustillant, acide
<i>BFC</i>	Pas de remarque particulière	dense, résistant, levain/acide
<i>Grand Est</i>	Pas de remarque particulière	
<i>BFC – Rouge du Roc</i>	Foncé, dense, homogénéité alvéoles, farine/levure	Pain grillé
<i>BFC – Chiddam</i>	Pain grillé, homogénéité alvéoles, résistant, croustillant	Dense, masticable, farine/levure
<i>BFC – Redon</i>	Pain grillé, céréales	Dense, sec
<i>BFC – James</i>	Pain grillé	Homogénéité alvéoles, croustillant
<i>Bourguignon</i>	Dense, homogénéité alvéoles,	Céréales, foncé, farine/levure
<i>Rouge du Roc</i>	Foncé,	Pain grillé, persistant, dense

On remarque que les pains les plus appréciés sont des pains **peu « secs », « denses », « résistants »** et **plus « masticables »**.

La **texture** des pains semble donc être un critère discriminant dans l'appréciation des pain, davantage que le gout ou l'aspect visuel.



Conclusion & Perspectives

Classe 1 (37,7%)	Classe 2 (62,3%)
Grand Est	BFC blés de printemps
Pain bio au levain commerce	Rouge du Roc
Des consommateurs qui ont l'habitude de manger de la baguette.	Des consommateurs qui ont l'habitude de manger des miches / pains « spéciaux »

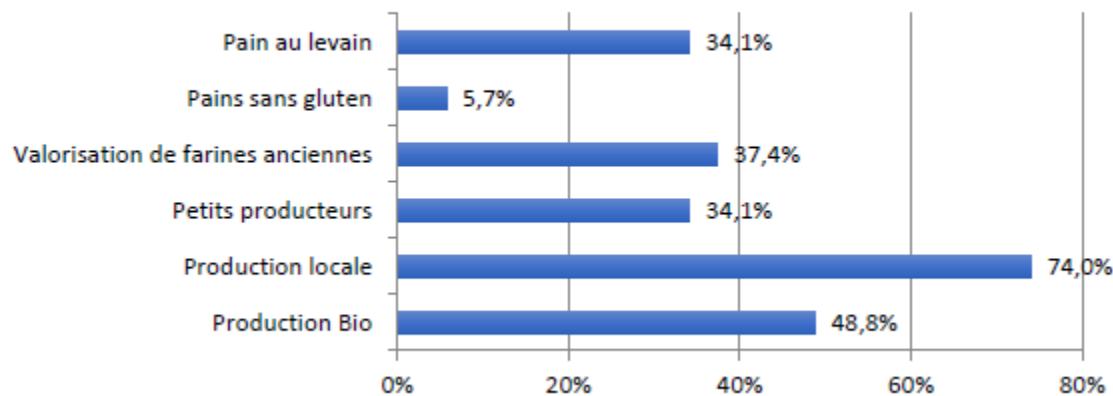
Deux profils se dessinent :

- 1) Les **consommateurs de baguette** qui auront tendance à préférer les pains du commerce ou le mélange « Grand Est » ;
- 2) Les **moins habitués à la baguette** qui auront tendance à préférer des pains aux blés anciens typés.



Les consommateurs et panelistes n'ont reçu **aucune information** sur les pains qu'ils dégustaient afin de ne pas influencer leur ressenti : ils ne savaient pas qu'il s'agissait de pains bio au levain, réalisés avec de la farine de blés anciens locale et moulue à la meule de pierre.

Intérêt pour ces différents critères



Or d'après l'enquête sur les **préoccupations des consommateurs**, l'origine (locale) et la qualité (bio, farines anciennes, levain) pourraient **influencer leur appréciation**.

Graines de Noé, en partenariat avec l'INRA et le CERD souhaite approfondir ces études pour connaître **l'évolution du gout du pain** au cours de sa vie, de l'appréciation des pains à force d'en consommer, l'influence de **l'information**...



Les limites de l'étude

Il est important de souligner les limites de l'étude qui ont pu influencer les résultats :

- Les pains issus des variétés anciennes étaient **cuits le dimanche après midi** alors que ceux du commerce étaient cuits le lundi matin mais tous dégustés le mardi (entre 9h et 16h). La différence de fraîcheur peut jouer sur leur appréciation.
- Les pains ont été réalisés **sur 2 séances**, on note des différences d'une séance à l'autre y compris sur le pain du commerce.
- Les boulangers ne **connaissaient par les farines** en amont, ils les travaillaient pour la première fois et n'avaient donc pas pu s'y habituer.
- Les sujets sont principalement des **urbains** qui vivent et/ou travaillent à Dijon.