



Slow Food® Slow Food®

Slow Grains

SLOW BREAD

Pour un pain bon, propre et juste



INTRODUCTION




L'association internationale **Slow Food** contribue depuis des décennies à construire un **système alimentaire** où chacun aurait accès à une nourriture bonne pour le consommateur, pour le producteur et pour la planète. Tous les jours, le réseau international de **communautés locales** de Slow Food s'engage et promeut des systèmes résilients pour une alimentation saine et durable.

PRÉSENTATION

Le **pain**, l'un des piliers de l'alimentation occidentale, est considéré comme l'un des fleurons de la **gastronomie française**. La **biodiversité** dans le domaine des **céréales** connaît une érosion sans précédent. Cette **perte d'agrobiodiversité** met en péril la survie des systèmes agricoles locaux et durables. Nous assistons, jour après jour, à une véritable destruction de la diversité naturelle, des traditions agricoles, au profit d'une centralisation de plus en plus importante de la filière blé-farine qui contribue à une production aussi intensive et efficace qu'insipide et insoutenable.

À cette perte de diversité s'est ajoutée la perte de **savoir-faire** en autoproduction de **semences**. Cette dépossession des pratiques traditionnelles de sélection, de production et de création variétale ajoutée à la perte d'autonomie des agriculteurs qui en découle, s'est opérée au profit des firmes semencières.



LA CONVICTION QUI GUIDE SLOW BREAD

Slow Bread valorise les formes, les méthodes ainsi que les procédés issus des traditions et des terroirs. Faire du pain c'est nourrir l'Homme et son territoire et démocratiser la nourriture saine.

La recherche de la qualité concerne le choix des matières premières (approche de culture des champs avec moins d'intrants et plus de place à la biodiversité) et les procédés de fabrication afin de garantir ce lien entre le **plaisir et la santé**.

La connaissance de toute la chaîne d'approvisionnement permet d'intégrer le pain dans une **filière responsable et durable** avec tous les acteurs de la production pour un engagement commun dans la **culture du pain**.



Le contexte en quelques lignes

LE PAIN

- ✓ Manque de **transparence** sur la liste des ingrédients du pain et sur l'origine des céréales, ses méthodes de culture et de stockage.
- ✓ Appauvrissement des farines et de leurs **qualités nutritionnelles**, **standardisation** des farines et utilisation récurrente de produits correcteurs (additifs, auxiliaires technologiques, adjuvants).
- ✓ Perte de la **biodiversité céréalière**, mais aussi perte de diversité dans les produits transformés (variétés de pains).
- ✓ Industrialisation des **pratiques boulangères** et perte de **savoir-faire** boulanger artisanal.
- ✓ Standardisation du **goût**.



Quels changements pour le pain de demain?

- ➔ Générer une **prise de conscience** des mangeurs de pain à propos des pratiques de production et de transformation saines, durables et supportant la **biodiversité céréalière**.
- ➔ Contribuer à défendre les différentes **identités** et **traditions** du pain.
- ➔ Éduquer le grand public à la **dégustation** du pain en promouvant un **pain "sans additifs"**.
- ➔ Encourager le réseautage entre les **producteurs, meuniers** et **boulangers** dont les pratiques reflètent les valeurs de Slow Food.
- ➔ Démocratiser les **opportunités** pour les mangeurs de reprendre le contrôle de leur alimentation.



PLAN D'ACTION

Les objectifs de SLOW BREAD

- ✓ DÉFENDRE LA BIODIVERSITÉ BIOLOGIQUE ET CULTURELLE du pain.
- ✓ ÉDUQUER, SENSIBILISER ET MOBILISER afin d'améliorer la connaissance sur le pain et la panification, de la production à la consommation.
- ✓ INFLUENCER LES INSTITUTIONS ET LE SECTEUR PRIVÉ pour soutenir ensemble cette transition nécessaire vers un pain juste et durable.



Nos ambitions

Actions stratégiques

- ✓ Construire un **réseau de producteurs, meuniers et boulangers** réunis autour des valeurs de **Slow Bread** afin de promouvoir un pain sain de la terre à l'assiette et de fournir des opportunités de partenariats à tous les niveaux.
- ✓ Créer des opportunités de **dialogue** et **d'échange**, y compris commerciales du producteur au consommateur.
- ✓ Soutenir et promouvoir ceux qui adoptent des **techniques agroécologiques** qui défendent une agriculture capable de freiner la diffusion des monocultures et la production intensive tout en préservant la **biodiversité céréalière**.
- ✓ Réclamer plus de **transparence** sur la liste des ingrédients du pain et sur l'origine des **céréales**, ses méthodes de **culture et de stockage**.
- ✓ Concevoir et mettre en œuvre des **activités d'éducation et de formation** et des expériences qui améliorent notre **connaissance** sur le pain, de la production à la consommation.
- ✓ Proposer des opportunités de **communication** pour les producteurs et boulangers de s'exprimer et des opportunités d'échanges en direct avec les consommateurs.

Le manifeste SLOW BREAD

Le manifeste est un **instrument de travail**, une ligne directrice unique pour identifier et définir les objectifs pour un pain **bon, propre et juste pour tous**.



LA GENÈSE DU MANIFESTE

Faire du pain est un **acte agricole**. La connaissance de toute la chaîne d'approvisionnement permet d'intégrer le pain dans une **filière responsable et durable** avec tous les acteurs de la production pour un engagement commun dans la **culture du pain**. Le respect et la protection des **terres agricoles** et de la **biodiversité** dans les champs représentent un des piliers fondamentaux de Slow Bread.

Faire du pain c'est **nourrir l'Homme et son territoire** : favoriser l'utilisation des farines biologiques de sa propre région ou en tout cas des circuits courts, avec la certitude de la traçabilité et de la qualité des céréales en reconnaissant le **rôle écologique** et la juste **valeur économique** des agriculteurs et des meuniers.

Faire du pain c'est **démocratiser la nourriture saine**. La recherche de la qualité concerne le choix des matières premières et les procédés de fabrication afin de garantir ce lien entre le **plaisir** et la **santé**. Le prix du pain doit respecter les critères d'**accessibilité** et refléter sa valeur, mesurée en fonction de son **impact sur l'environnement**, le **paysage** et la **société**.

Chaque pain est **unique**. Il contient une diversité et une richesse d'éléments (variétés de terroirs, de matières premières, des techniques de fermentation, de modes de cuisson) qui nécessitent d'être préservées tous les jours.



LE MANIFESTE SLOW BREAD

POUR UN PAIN BON, PROPRE ET JUSTE



Le pain doit refléter son lien à la **terre**. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire du pain doivent contribuer à valoriser et préserver la **diversité des terroirs**, des **céréales**, et des **savoir-faire** paysans meuniers et boulangers.



L'agriculteur doit tout mettre en œuvre pour que la céréale cultivée corresponde aux caractéristiques de son **terroir**.



Par respect pour les **communautés agricoles**, la faune et la flore présentes dans cet environnement, tous les acteurs de la filière doivent s'assurer qu'aucun produit chimique de synthèse ne soit utilisé pendant les phases de production, de transformation et de stockage des céréales.



Le meunier favorise la sélection de céréales issues de son **territoire** en reconnaissant le **rôle écologique** et la juste **valeur économique** des agriculteurs. Il privilégie le recours à la **meule de pierre** pour préserver les qualités nutritionnelles et gustatives de la farine.



Le boulanger doit privilégier l'utilisation des **farines complètes ou semi-complètes** sans adjuvants, améliorants et additifs. Il doit favoriser les **fermentations longues** et l'utilisation du **levain naturel**, issu exclusivement du processus de fermentation spontanée d'un mélange d'eau et de farine acidifié par des souches de bactéries et levures vivantes.



Tous les acteurs du pain, du champ au fournil, doivent pouvoir être en mesure de fournir des **informations justes et transparentes** sur leurs méthodes de production et de transformation afin de garantir la possibilité d'un **choix éclairé** pour le consommateur.



Le **prix** du pain se doit de rester juste, tout en octroyant une **juste rémunération** du travail accompli pour tous les acteurs de la terre à l'assiette.



Le consommateur doit prendre pleinement conscience que ses choix alimentaires ont un impact sur le **paysage agricole** qui le nourrit. Il assume ainsi sa responsabilité à part égale avec les autres acteurs de la chaîne du pain dans la préservation ou la destruction du paysage agricole.



COORDINATION DU PROJET

Le projet Slow Bread en France est piloté au niveau régional par les responsables de chaque Convivium ou Communauté Slow Food.

Le Convivium Slow Food Bordeaux Centre est chargé de la coordination nationale du projet en collaboration avec l'EPPPN (Ecole Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle) de Bordeaux.

Contact :

Coordinateur projet :
Slow Food Bordeaux Centre
EPPPN - Ecole Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle
4, rue de la Cour des Aides, 33000 Bordeaux
Tél. : +33 5 57 99 46 95
Mail : slowbread@epppn.fr

En collaboration avec

