

L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE PURPAN ET LA BOULANGERIE D'ANGÉLINE DONNENT UNE SECONDE VIE AU PAIN DUR

Début 2018, *la Boulangerie d'Angéline*, boulangerie traditionnelle éco-responsable à Toulouse, s'est rapprochée de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN, spécialisée notamment en agronomie et agroalimentaire, afin de trouver une solution pour recycler son pain invendu. Après étude et tests, une solution a été trouvée pour donner une seconde vie au pain dur et proposer des produits délicieux et rentables.

Dominique et Arnaud Gaset, couple à la vie et à la boulangerie, ont souhaité donner une seconde vie au pain dur. Avec l'aide des étudiants de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan et de leurs professeurs, ils ont mis au point un procédé assez simple pour faire de la poudre de pain à partir de pains invendus.

Cette poudre, par réincorporation partielle ou totale, permet de créer non seulement de la chapelure mais aussi de délicieux gâteaux – viennoiseries, financiers, carrés pistache/framboise, cannelés et cakes – dont l'origine est clairement identifiée en magasin. Ils trouvent un excellent écho auprès des clients qui apprécient la pertinence de l'initiative et leur qualité gustative. Au total, plus de 33 kg de pain dur, soit 56% du pain invendu, ont trouvé une seconde vie en décembre dernier.

Ce modèle peut être désormais dupliqué dans de nombreuses boulangeries, l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN et les responsables de *La Boulangerie d'Angéline* étant prêts à accompagner tout autre initiative. Cette démarche innovante a été soutenue par un "Pass innovation" de la Région Occitanie, avec les conseils de l'agence AD'OCC.



En France, une baguette sur 10 est jetée

L'alimentation revêt pour de nombreux consommateurs un caractère impliquant, bien au-delà du produit lui-même. Dans un contexte d'uniformisation alimentaire, en opposition à l'alimentation contemporaine marquée par des angoisses et crises alimentaires, les enjeux de proximité se mettent en place à travers des actes d'achat et de consommation plus responsables et réfléchis.

Les dernières études sur la consommation alimentaire convergent vers trois mots clés : le goût, le vrai et le sens. Selon Kantar TNS (octobre 2018), 62% des français portent une plus grande attention qu'avant à la qualité de leur nourriture, 91% veulent plus de transparence quant aux informations sur la nourriture (origine, ingrédients, process de fabrication) et enfin **94% veulent réduire le gaspillage**. C'est un signal fort, impactant les actes individuels, qui ne semble pas un phénomène de mode mais bien une tendance à long terme.

Le modèle français se singularise par 4 prises alimentaires par jour, une grande variété d'aliments et des repas pris dans un cadre familial (ou amical). Le porte-drapeau au cœur de la table est le pain, présent du début à la fin de la journée.

Aujourd'hui en France, 1 baguette produite sur 10 est jetée. Or, familles et boulangers déplorent de gâcher du pain. Dans ce contexte, des initiatives émergent pour donner du sens, du bon sens, aux actes de consommation. Le procédé mis en place par L'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN pour *La Boulange d'Angéline* en est un exemple.

www.purpan.fr

www.alaboulangedangeline.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

ECOLE INGENIEURS DE PURPAN

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication
06 15 41 59 93 - guillaume.lavalade@purpan.fr

A LA BOULANGE D'ANGÉLINE

Arnaud et Dominique Gaset
06 86 78 23 08

