

TITRE	- " <i>Quel pain voulons-nous ?</i> "
Date de Parution	Paru le 1 septembre 2016
Nom de l'Auteur Editeur	Marie ASTIER, paru aux éditions Seuil.
Quel Auteur ? Économiste, Sociologue...	Marie Astier, née en 1987, formée à l'ESJ Lille, est l'un des piliers du quotidien en ligne <i>Reporterre</i> , quotidien de l'écologie, spécialisée sur les questions d'agriculture et d'alimentation.
Thème étudié	Le thème étudié, est celui de la standardisation et de l'industrialisation du processus de fabrication du pain en France.
Choix du livre : Motivations	L'an dernier, j'ai eu l'occasion de lire des livres de sociologie dans le cadre de l'édition 2017 du prix lycéen du livre, une expérience qui m'a fortement captivée. De plus, le titre du livre <i>Quel pain voulons nous ?</i> m'a intéressé.
Attentes à la Lecture du titre	En lisant le titre du livre je m'attends à trouver le processus de préparation du pain dans une boulangerie ; la provenance de la farine, les types de levure.
Contenu :  <i>Idées générales</i>  <i>Opinion(s) débattue(s)</i>  <i>Preuves avancées</i>	<p>Le pain porte en lui toute une symbolique et son poids culturel nous fait oublier qu'il est aussi une nourriture parmi tant d'autres. En effet personne ne demande, à une boulangerie de justifier la provenance de sa farine ou même le type de levure. Et pourtant sa fabrication ne déroge pas au processus de l'industrialisation. L'auteure Marie Astier par une série de reportages, mets à nu les secrets autour du pain et de sa fabrication.</p> <p>Marie Astier, débute son investigation en visitant des enseignes. La première est la chaîne « sandwicherie – Boulangerie – Tarterie » Marie Blachère. Cette chaîne industrielle, s'est installée un peu partout en France et propose à ses clients du pain chaud fabriqué sur place tout au long de la journée, grâce à un système de standardisation de la fabrication. L'enseigne vend près de 200 millions de baguettes par an en France.</p> <p>Dans la même ville, l'auteure rend visite à un boulanger de quartier où elle assiste à la fabrication de son pain. Celui-ci lui explique que quand il a repris la boulangerie dans les années 80, il vendait 1200 baguettes par jour, aujourd'hui, il n'en vend plus que 170, tout juste de quoi rembourser son prêt, et insuffisant pour un salaire décent.</p> <p>Dans toutes les enseignes visitées, un point commun ressort, les sacs de farine ne contiennent pas que du blé mais aussi du gluten et l'acide ascorbique.</p> <p>Le boulanger ne fait plus le pain ; il se cache derrière les machines et une farine industrielle adaptée, en somme, des produits qui ne sont pas faits pour améliorer la qualité du pain mais la qualité de vie du boulanger. Ajouté à cela, une fabrication standardisée qui consiste en une perte du savoir-faire et de la culture autour du pain (-que ce soit chez les boulangers, devenus</p>

	<p>dépendants des meuniers et des fabricants d'additifs, ils ne savent plus manier une farine non corrigée ; ou chez le consommateur qui ne s'y retrouve plus entre goûts et textures innombrables).</p> <p>Les « améliorants » contenus dans les farines corrigées, pourraient en plus être à l'origine de cas de plus en plus nombreux d'intolérance au gluten et d'autres pathologies.</p> <p>Le blé est cultivé selon des normes qui répondent à des logiques industrielles ainsi, l'agriculteur qui cultive son blé est soumis aux normes internationales déterminées par des grands groupes agro-alimentaires. Ces groupes sont propriétaires de coopératives et la plupart des meuneries leur appartiennent. Ils contrôlent de ce fait toute la chaîne, ils fournissent aux agriculteurs les grains et les produits phytosanitaires, pour ensuite racheter leurs productions qu'ils transforment en farine qu'ils vendent.</p> <p>Au contrario, il y a en France les paysans boulangers, ceux qui cultivent leur blé, le transforment en farine puis en font du pain qu'ils vendent aux locaux. Ces paysans offrent une alternative au consommateur dans un système agricole et alimentaire en proie à l'industrialisation et à la standardisation.</p> <p>Marie Astier demande au travers du titre de son ouvrage : quel pain voulons-nous ? La demande crée l'offre selon la pensée keynésienne, par conséquent le consommateur a le pouvoir d'acheter ou pas, il nous revient de choisir entre un pain qui participe à la croissance de notre métabolisme et donc à notre bonne santé ou un pain bon, d'un point de vue gustatif, mais qui nuit à notre santé.</p>
<p>Quels apports personnels ? En quoi cette lecture a-t-elle enrichi vos connaissances et modifié votre point de vue ?</p>	<p>Le pain est une denrée que tous consomment, mais avec la lecture de ce « bouquin » on se rend compte que l'on ne sait pas vraiment comment et avec quoi il est produit. À travers un aliment du quotidien tel que le pain, le livre soulève le problème des aliments que l'on consomme de nos jours, de leurs qualités et de leurs provenances.</p>
<p>Vocabulaire</p>	<p>Standardisation</p>
<p>Niveau de difficultés : Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>*</p>
<p>Vous avez aimé ? Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>***</p>