

<b>TITRE</b>	« Quel pain voulons-nous ? »
<b>Date de Parution</b>	1 <sup>er</sup> Septembre 2016.
<b>Nom de l'Auteur Editeur</b>	Marie ASTIER, parut aux éditions Seuil.
<b>Quel Auteur ? Économiste, Sociologue...</b>	Marie ASTIER est née en 1987. Elle a été formée à l'ESJ Lille, et est spécialiste des questions d'agriculture et d'alimentation. Elle anime un quotidien d'écologie en ligne, intitulé <i>Reporterre</i> .
<b>Thème étudié</b>	La standardisation et le processus de production industriel du pain aujourd'hui en France.
<b>Choix du livre : Motivations</b>	Aucune, j'ai dû le prendre par contrainte.
<b>Attentes à la Lecture du titre</b>	Je m'attendais à découvrir plusieurs boulangeries et voir les différents types de pains en France mais aussi comment ils sont fabriqués.
<b>Contenu :</b>  <i>Idées générales</i>  <i>Opinion(s) débattue(s)</i>  <i>Preuves avancées</i>	<p>Le pain est présent dans notre vie de tous les jours, cela nous fait oublier qu'il est aussi une nourriture. De ce fait, sa fabrication ne se soustrait pas au processus de l'industrialisation. L'auteure Marie Astier nous fait découvrir tous ces aspects en détails dans son ouvrage par une série de reportages.</p> <p>La première enquête s'est faite sur la chaîne « Sandwicherie – Boulangerie – Tarterie » Marie Blachère. Un établissement qui s'est installé un peu partout en France et a prospéré en proposant du pain cuit sur place toute la journée, grâce à un système de standardisation. L'enseigne vend près de 200 millions de baguettes par an en France. L'auteure rend ensuite visite à un boulanger de quartier. Celui-ci lui explique que les affaires ne marchent plus aujourd'hui, il ne vend que 170 baguettes, tout juste de quoi rembourser son prêt, et insuffisant pour un bon salaire. Or quand il a repris la boulangerie dans les années 80, il vendait 1200 baguettes par jour.</p> <p>Le boulanger n'est plus maître absolu de la fabrication du pain, il ne le fait même plus ; il se cache derrière les machines proposées par des meuneries, et des produits qui sont faits pour améliorer sa qualité de vie (farines corrigées, additifs glutens...). De plus les « améliorants » contenus ces farines corrigées, pourraient être à l'origine de cas de plus en plus répertoriés d'intolérance au gluten et d'autres maladies.</p> <p>Après, Marie Astier nous explique que la standardisation de la fabrication du pain viendrait de celle du blé. Celui-ci est cultivé selon des normes internationales déterminées par des grands groupes agro-alimentaires. On apprend ensuite que ces différents groupes sont propriétaires de coopératives mais aussi que la plupart des meuneries leur appartiennent. Ils fournissent aux</p>

	<p>agriculteurs les semences, pour ensuite racheter les grains de blé qu'ils transforment en farine qu'ils vendent par la suite. Ils ont donc la main mise sur tout le processus.</p> <p>Au dernier chapitre, elle expose les alternatives qui existent en France. Avec par exemple des paysans boulangers, qui cultivent leur blé, le transforment en farine puis en font du pain qu'ils vendent.</p> <p>En définitive, le choix revient au consommateur car il a le pouvoir d'acheter ou de ne pas acheter. Il a désormais le choix entre un pain qui nuit à sa santé mais qui a bon goût et un pain qui est bon pour sa santé mais pas forcément aussi délicieux.</p>
<p><b>Quels apports personnels ?</b> En quoi cette lecture a-t-elle enrichi vos connaissances et modifié votre point de vue ?</p>	<p>D'une manière générale, ce livre pousse le lecteur à la réflexion concernant les modes de productions et de consommations imposés par l'industrie de nos jours. Le pain est l'aliment essentiel de notre quotidien. Pourtant, on ne connaît concrètement ni sa composition ni sa provenance. Ainsi, une prise de conscience s'en suit à propos du fait qu'il faut être beaucoup plus prudent dans notre alimentation.</p>
<p><b>Vocabulaire</b></p>	<p>Standardisation</p>
<p><b>Niveau de difficultés :</b> Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>**</p>
<p><b>Vous avez aimé ?</b> Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>*</p>