

**CONFÉRENCE-DÉBAT AVEC MARIE ASTIER,
JOURNALISTE POUR LE SITE INTERNET REPORTERRE**

QUEL PAIN VOULONS-NOUS ?

**GLUTEN / SANS GLUTEN - E 111 - LEVAIN
CONSERVATEURS - BLÉS ANCIENS, LOCAUX
AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE...**

VENDREDI 16 FÉVRIER 2018 - 18H30
SALLE DES CONFÉRENCES (MAIRIE DE GRANDE-SYNTHÉ)



VILLE DE
GRANDE-SYNTHÉ

www.ville-grande-synthe.fr



GAGS
GROUPEMENT D'ACHATS
GRANDE-SYNTHÉ



ENTRÉE GRATUITE
RÉSERVATION AU 03 28 29 17 63

QUEL PAIN VOULONS-NOUS ?

CONFÉRENCE-DÉBAT
AVEC **MARIE ASTIER**, JOURNALISTE À REPORTERRE

VENDREDI 16 FÉVRIER 2018 - 18H30
Salle des conférences, mairie de Grande-Synthe

Le pain est en France le symbole du produit simple et naturel. Qui songerait à demander à son boulanger de justifier la provenance de la farine ou la nature de la levure ?

Pourtant, la plupart des pains que nous mangeons sont le résultat d'une standardisation dangereuse pour le goût et notre santé. Depuis une dizaine d'années, l'industrialisation s'accélère sous la pression des grands moulins et des nouvelles chaînes de boulangeries.

Par une série de reportages vivants, Marie Astier explore les coulisses d'un univers méconnu, racontant les acteurs d'une longue chaîne allant du produit fini aux semences de blé. Pour la première fois, elle dresse le panorama des modes anciens et nouveaux de fabrication du pain : manipulations des farines, teneur et dosage du gluten, additifs et mélanges prêts à l'emploi qu'utilisent les boulangers, mais aussi modes de production alternatifs. Avec des surprises, car le mauvais pain n'est pas toujours celui qu'on croit.

Cette enquête inattendue nous fait découvrir les secrets d'un aliment aussi négligé qu'essentiel. Elle ouvre de croustillante façon le débat sur les nouvelles voies du bien-manger.

ENTRÉE GRATUITE, RÉSERVATION AU 03 28 29 17 63