



## Réponses au questionnaire « qualité du pain » sur les motivations d'achat et la sensibilité au gluten

### Contexte :

*(texte adressé aux boulangers par Julie Bertrand et Philippe Roussel, adhérents Triptolème)*

Une équipe de boulangers a préparé un questionnaire pour les mangeurs de pain ou ceux qui aimeraient en remanger. Cette question du gluten, question de santé publique vient nous toucher chaque semaine, et beaucoup d'entre eux sont démunis, boulangers, médecins, quant aux réponses à apporter. Nous vous proposons ce questionnaire :

- pour tenter d'avancer par rapport à nos intuitions du fait de la consommation régulière de nos pains au levain à base de blés de pays, ou autres céréales de pays, dites allergènes, par une clientèle dite elle-même intolérante ou hypersensible ;
- afin d'établir le lien entre problème de digestibilité et absence de consommation de produits laitiers ;
- pour appréhender le rapport entre alimentation et activité physique ;
- pour connaître la part psychologique,
- pour essayer de mesurer l'influence, de la propagande pro-intolérance (médecin, lecture, télé...) et de la médicalisation...

### Diffusion du questionnaire :

Le questionnaire (Figure 1 et 2, en annexe) a été diffusé :

- soit sur papier (diffusion Triptolème, 2016) par chaque boulanger qui a son identification sur chaque feuille pour permettre dans le traitement des réponses de faire un lien entre les réponses et les pratiques boulangères ;
- soit sur Google Form (à partir d'avril 2017), mis en forme par l'association Graines de Noé.

Le bilan des retours est le suivant :

- \* 55 questionnaires papier retournés par Triptolème (2016)
- \* 87 questionnaires remplis issus de l'envoi par Graines de Noé (avril 2017)
- \* 36 questionnaires remplis issus de l'envoi par la liste Bakery (septembre 2017)
- \* 37 questionnaires remplis issus de l'envoi par liste Triptolème (février 2018)
- \* 2 retours non identifiés
- \* pas de retours identifiés issus de l'envoi par la liste blé du RSP (octobre 2017)

### Analyse des réponses

Réponses exploitables	215
Réponses non identifiées à un boulanger *	35
Réponses identifiées à un boulanger*	180
Nombre de boulangers identifiés	25
Nombre de boulangers qui ont généré plus de 9 réponses	6
Nombre de réponses issues des boulangers qui ont généré plus de 9 réponses	124
Départements des boulangers qui ont généré plus de 9 réponses	<b>21</b> (2 boulangers), 35, 44, <b>45</b> , 84

\*Le consommateur qui répond au questionnaire s'identifie et inscrit, normalement, les coordonnées de son boulanger paysan ou artisan « bio »

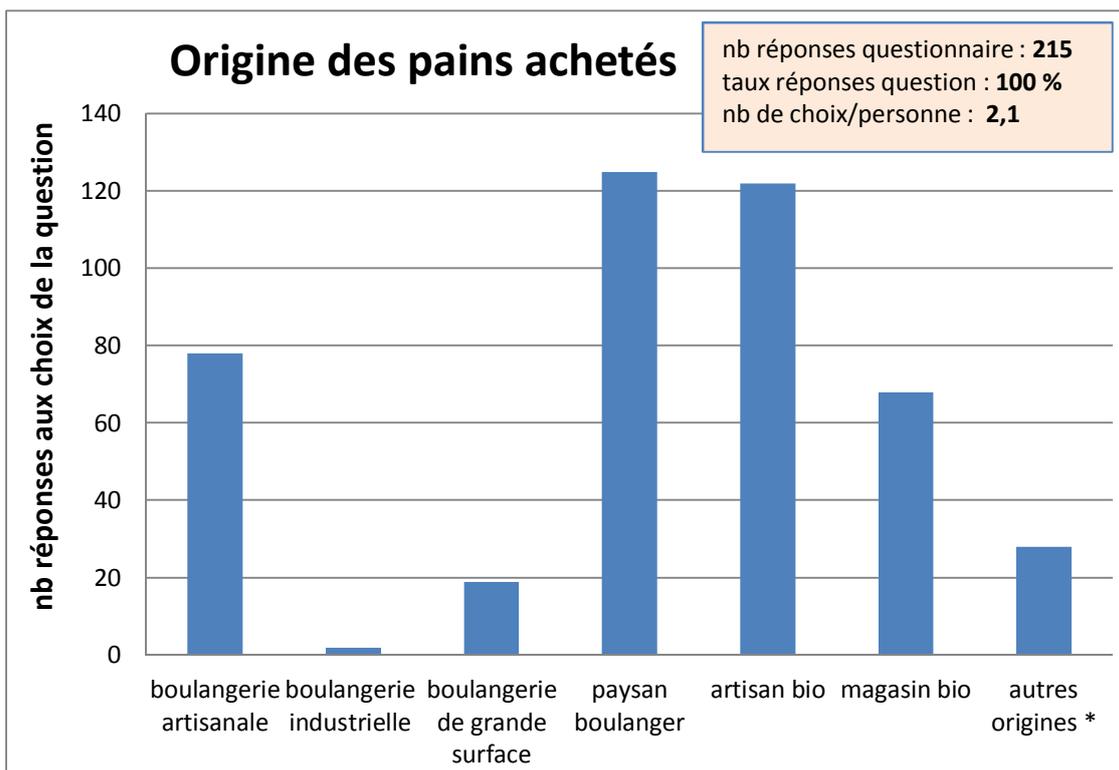
## Présentation du questionnaire

Ce questionnaire (**Figures 1 et 2, en annexe**), se compose de deux parties, le recto de la feuille est consacré aux motivations d'achat du ou des pains des paysans et artisans boulangers et de de la diversité de leurs achats dans les produits de boulangerie. Si dans les motivations d'achat, des références à des aspects santé liés à la digestibilité, sont indiquées, il est proposé de répondre à la deuxième partie qui est directement liée à la caractérisation des symptômes, associés ou non à des changements de vie et de régime et les améliorations observées.

Ce questionnaire comprend 13 questions et 2 à 9 choix par question ; il est téléchargeable sur le site de « <https://www.triptoleme.org> », dans l'onglet recherche participative ou documents.

## Analyse des résultats « Partie motivations d'achat »

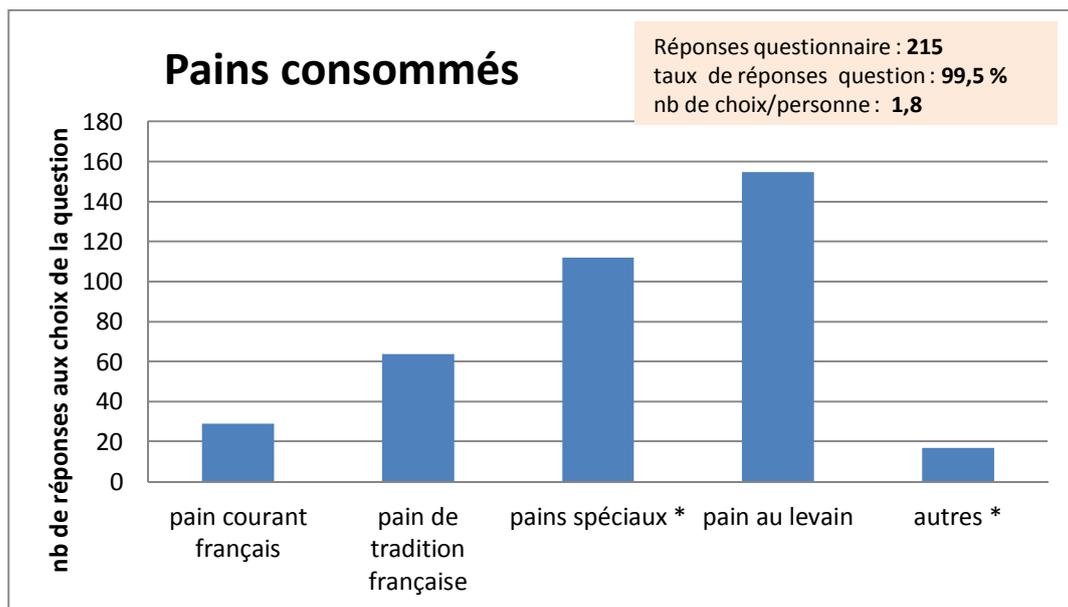
**Question 1 :** Quelles sont les origines des pains que vous achetez ?



L'objectif était d'analyser la diversité des sources d'achat et d'évaluer la proportion de ces achats dans le domaine « non bio ».

Les consommateurs de pains d'artisans et paysans « bio » en liens avec les boulangers qui panifient des variétés paysannes ne sont pas exclusifs, on totalise 100 choix qui font référence à la boulangerie conventionnelle sur un nombre total de choix de 452

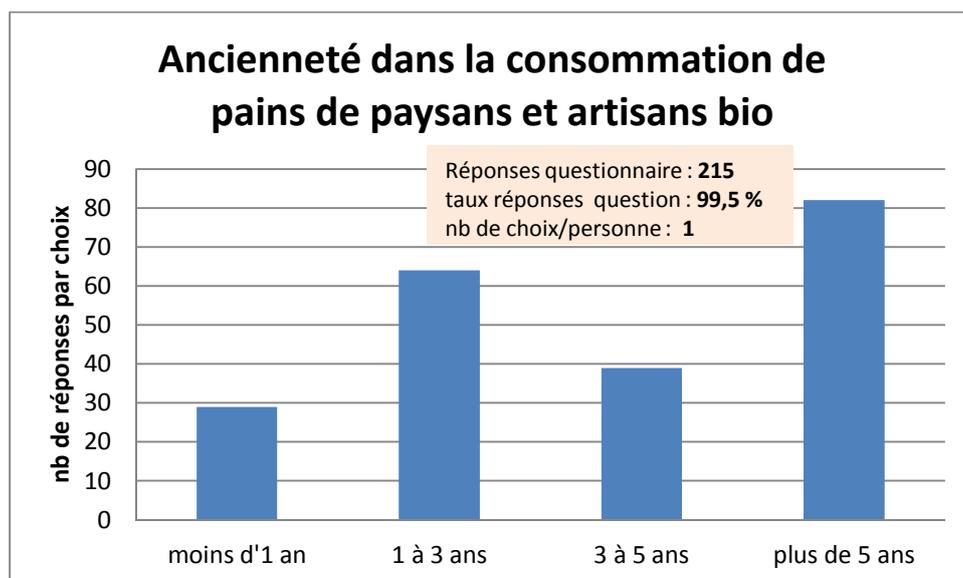
**Question 2 :** Quels types de pains consommez-vous ?



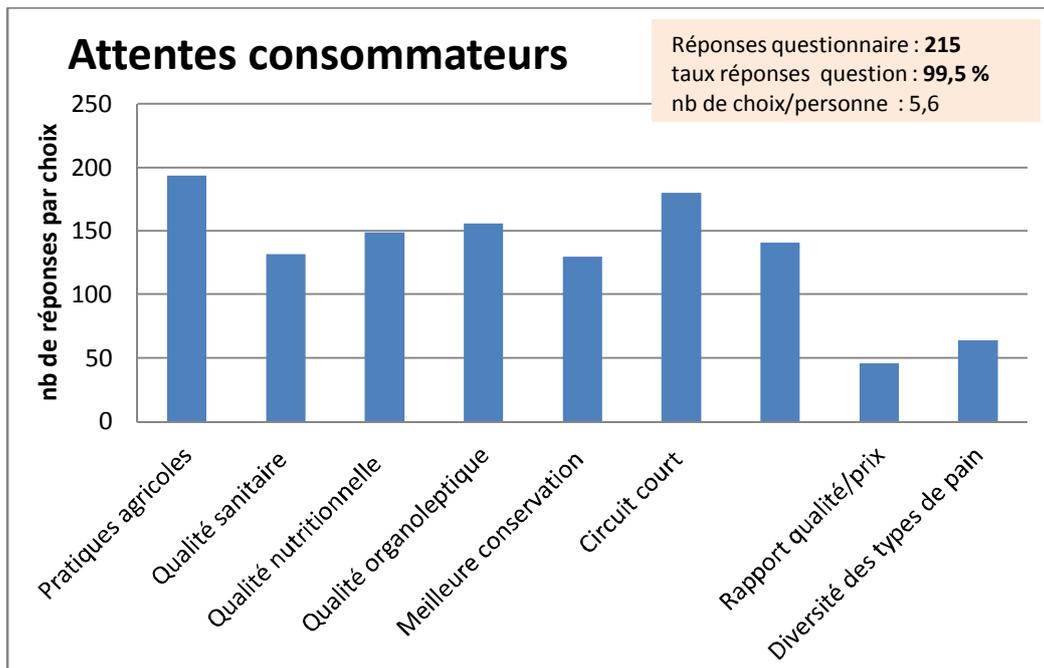
La diversité des sources d'achat se retrouve aussi dans une diversité de pains consommés. Si la panification au levain est la seule pratiquée dans les choix proposés des pains au levain et des pains spéciaux, il y a une recherche de diversité avec les pains spéciaux à la fois sur des aspects organoleptiques (goût, arômes, texture) mais aussi par rapport un mieux-être en terme de santé (pains aux petits et grands épeautres, au sarrasin...).

On peut considérer que la diversité sensorielle se retrouve aussi dans le choix majoritaire du pain de tradition française pour les pains issus de la boulangerie conventionnelle.

**Question 3 :** Depuis quand consommez-vous des pains de paysans boulangers ou d'artisans bio ?



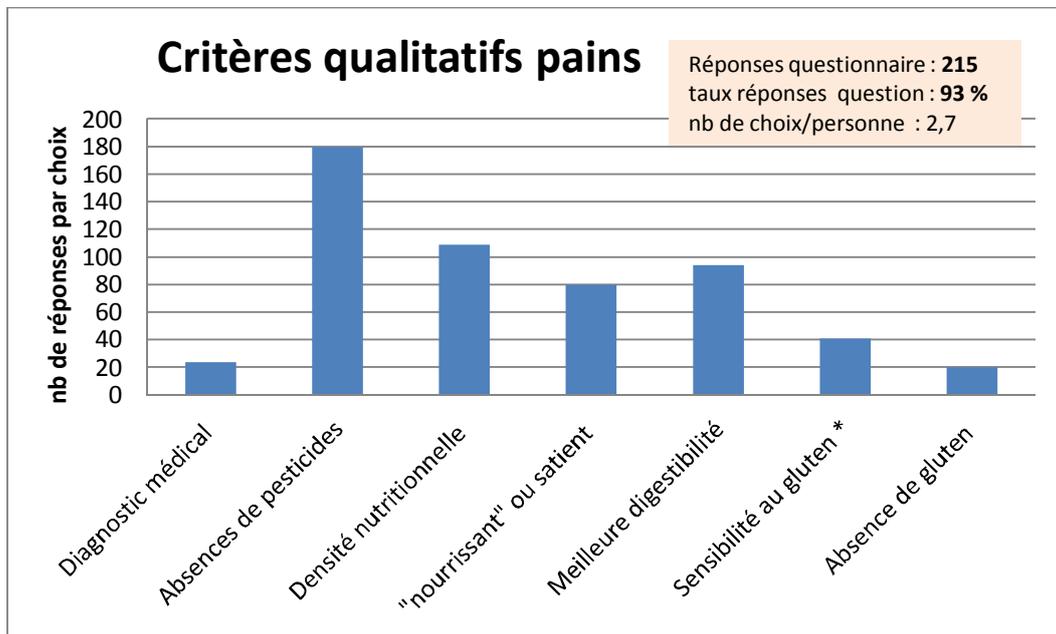
**Question 4 :** Quelles sont vos attentes et motivations dans la consommation de pains d'artisans ou paysans bio ?



Le nombre important de réponses aux différentes attentes proposées indique que les consommateurs ont une diversité d'attentes que l'on pourrait positionner autour des pratiques et choix agricoles, de la qualité du pain sur ces différentes facettes (sanitaire, nutritionnel, organoleptique, nutritionnel) et de la relation directe entre producteur et consommateur qui sont plus fortes que le prix.

De fait, le paysan ou l'artisan boulanger « bio » se doit d'informer son client, sur ces différents aspects, qui s'inscrivent dans une qualité relationnelle.

**Question 5 :** Parmi les critères qualitatifs de ces différentes attentes plusieurs relèvent d'une problématique santé. Quels sont les indicateurs que vous estimez importants et qui vous font acheter le pain d'artisans ou paysans bio ?

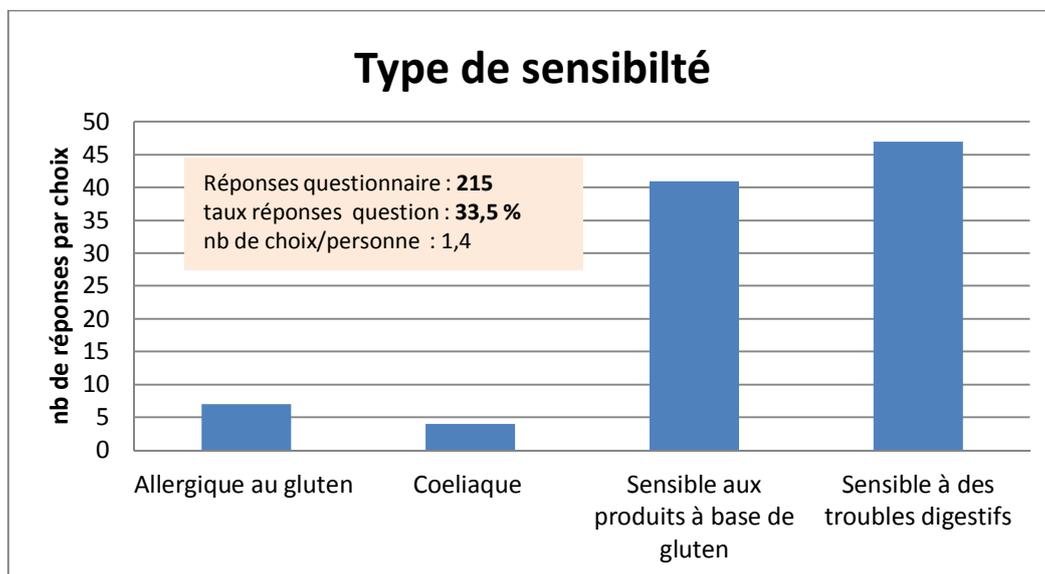


Dans les choix (2,7 choix/personne) sur les aspects santé, les attentes autour des aspects digestifs apparaissent mais ne sont pas exclusifs et non dominants.

L'absence de pesticides, inscrit pour 85 % des réponses, démontre que dans les aspects sanitaires cette sensibilité aux risques pesticides illustre cette diversité des attentes. Et elle renvoie aussi aux pratiques agricoles et environnementales

## Analyse des résultats « Partie sensibilité au gluten »

**Question 6 :** Vous considérez-vous comme ?

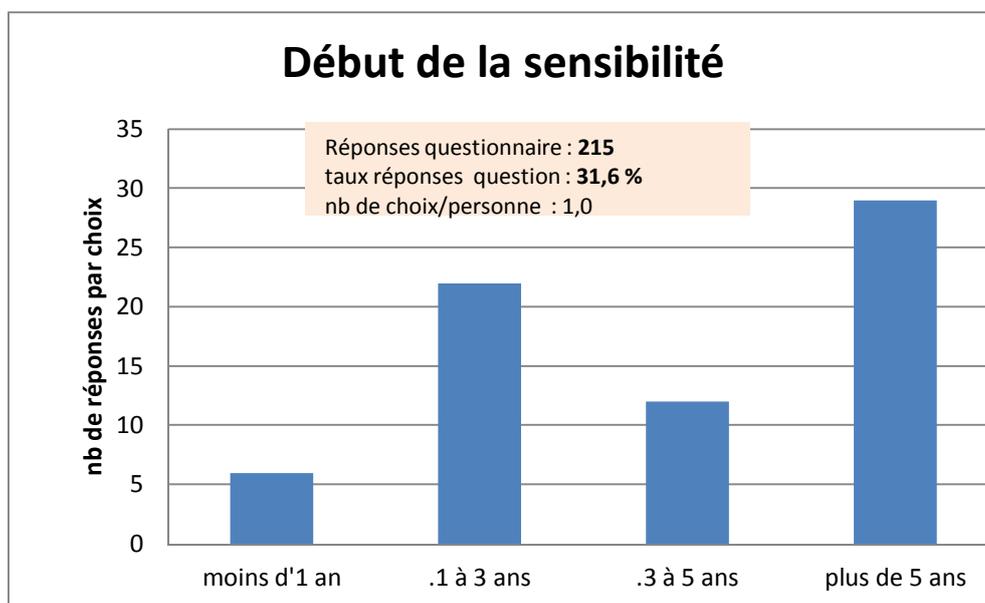


Avec un 1/3 des réponses sur la partie sensibilité gluten, on mesure l'importance relative de cette problématique par rapport à l'ensemble des motivations d'achats des consommateurs des pains des paysans et artisans boulangers.

On met bien en évidence la dominance de la sensibilité digestive même si 4 personnes s'inscrivent dans une intolérance coeliaque.

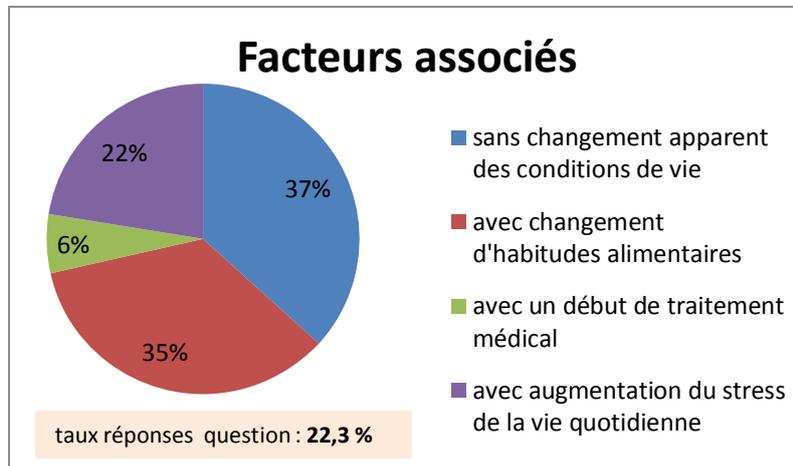
40 personnes notent un lien direct avec la problématique gluten, mais majoritairement, il y a une association exprimée entre sensibilité au gluten et sensibilité aux troubles digestifs identifiées par le corps médical par une hypersensibilité digestive non coeliaque.

**Question 7 :** Depuis quand avez-vous constaté ces problèmes ?



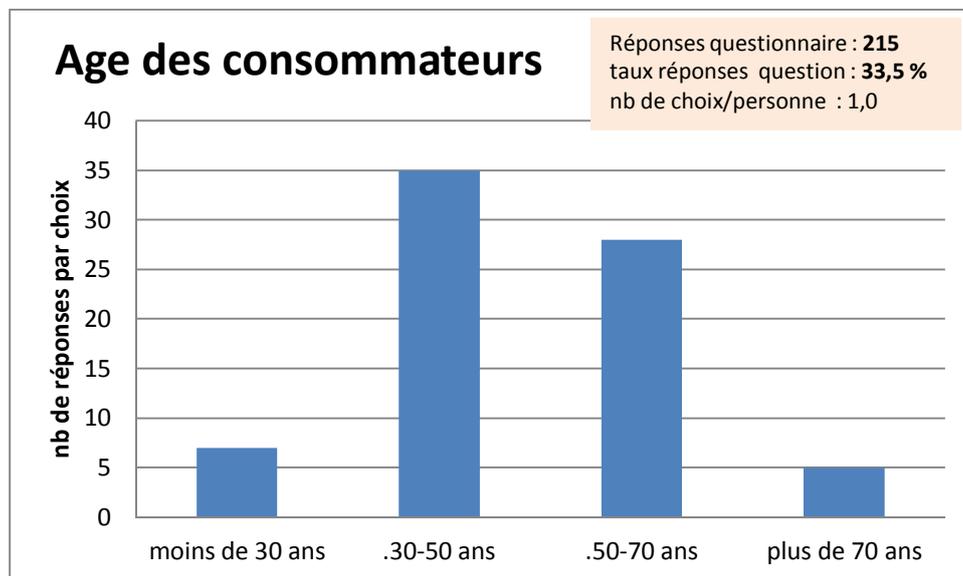
Il est difficile, avec ces résultats, de conclure à une occurrence du problème par des évènements extérieurs néanmoins on peut s'étonner que le problème a été identifié dans 40 % des cas sur une période de moins de 3 ans.

**Question 8 :** Quels sont les facteurs associés à l'apparition des problèmes ?



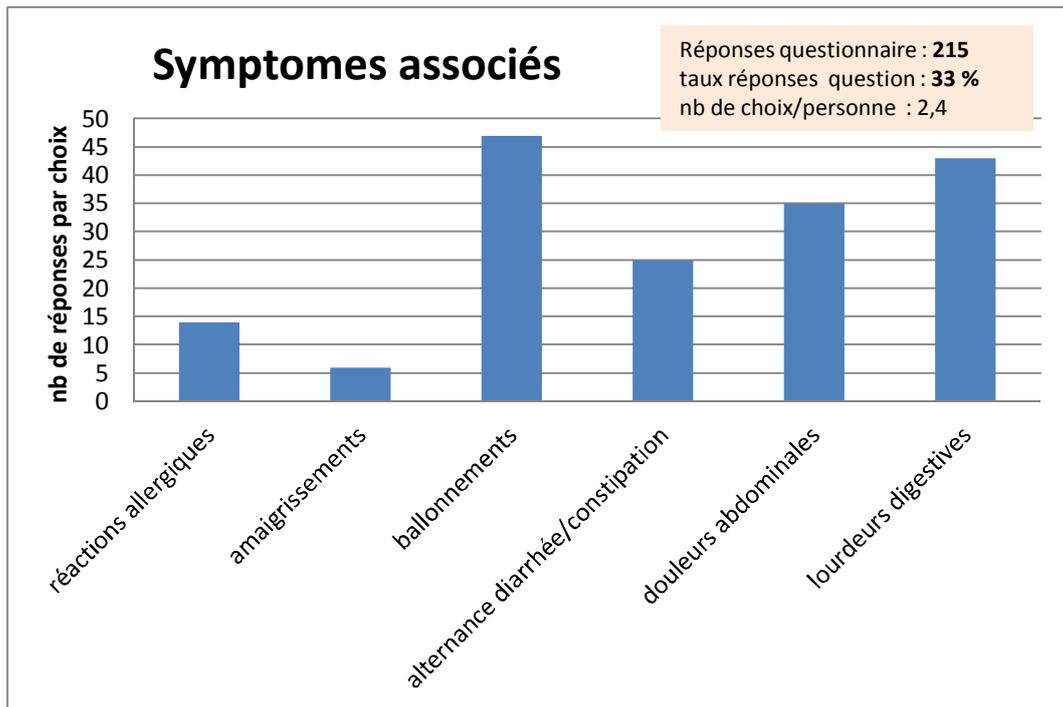
La problématique de cette sensibilité est associée dans plus de 60 % des réponses à des changements, ce qui nous amène à confirmer l'hypothèse d'une influence de facteurs multiples.

**Question 9 :** Quel âge avez-vous ?



La sensibilité digestive des personnes qui ont répondu à la question 6, sur les types de sensibilité, ne semble pas liée de manière claire à une tranche d'âge.

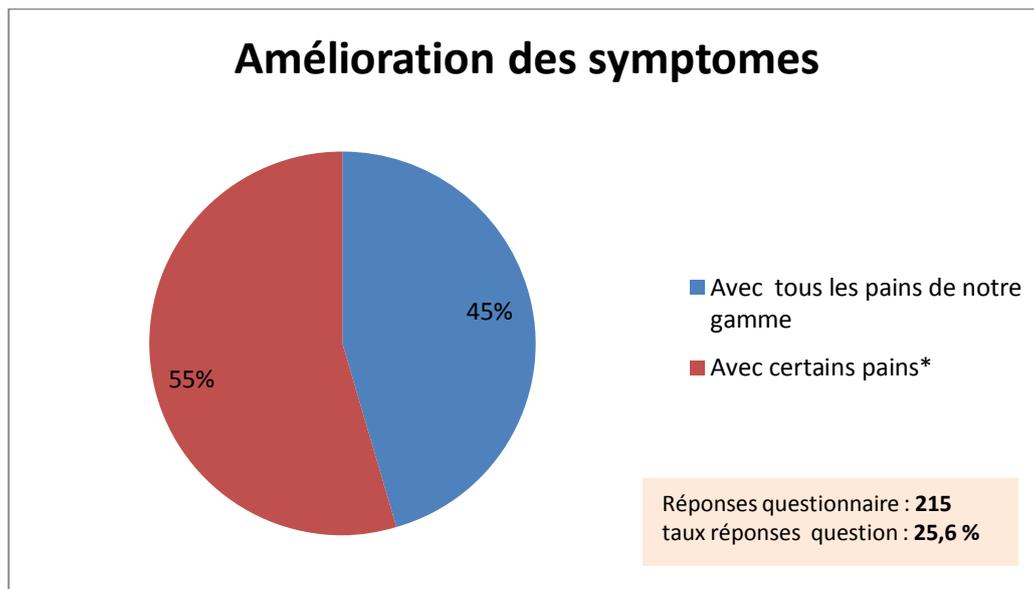
**Question 10 :** Ces symptômes se traduisent-ils par des :



On confirme par les réponses que les personnes souffrant d'une hypersensibilité digestive se retrouvent dans les symptômes évoqués par le corps médical dans le cadre des hypersensibilités non coeliaques.

Le nombre de choix par personne 2,4 atteste aussi de la diversité des symptômes. 53 % des réponses (ballonnements et douleurs digestives) peuvent être considérées comme de l'inconfort digestif.

**Question 11 :** Avez-vous constaté une amélioration de ces symptômes par la consommation :

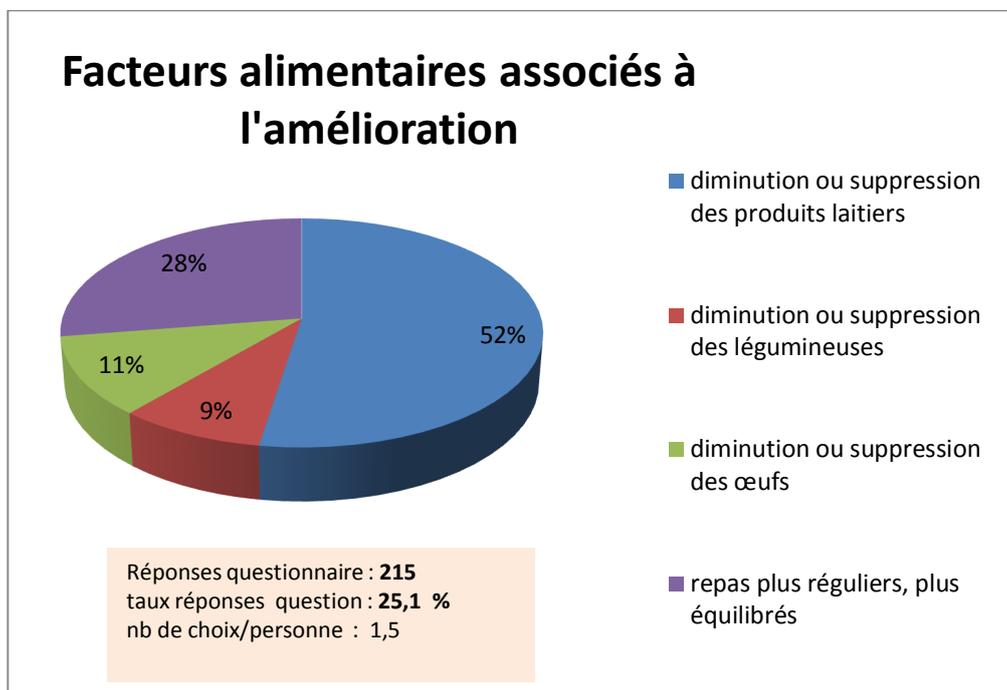


Cette question partait de l'hypothèse non confirmée (24 % consomment des pains courants) que les consommateurs répondant à la partie du questionnaire sur la sensibilité au gluten, sollicités par les

boulangers « bio » seraient des consommateurs de pains issus d'un procédé de panification au levain. Une amélioration « avec tous les pains de notre gamme » permet de formuler deux hypothèses, soit l'amélioration est liée au type de procédé, soit elle est liée à la base blé utilisée par le boulanger. Avec la réponse de l'amélioration « avec certains pains », l'hypothèse d'une influence principale de l'utilisation, d'autres céréales que le blé, peut être posée, cela concerne 14 % des réponses au questionnaire.

Il avait été prévu que l'analyse plus fine des résultats, à partir de ces hypothèses, se ferait en lien avec les pratiques boulangères, que si le consommateur ne signalait pas d'autres facteurs, alimentaires et de la vie quotidienne, associés à la consommation des types de pain (questions suivantes).

**Question 12 :** Cette amélioration est-elle associée à d'autres changements alimentaires :

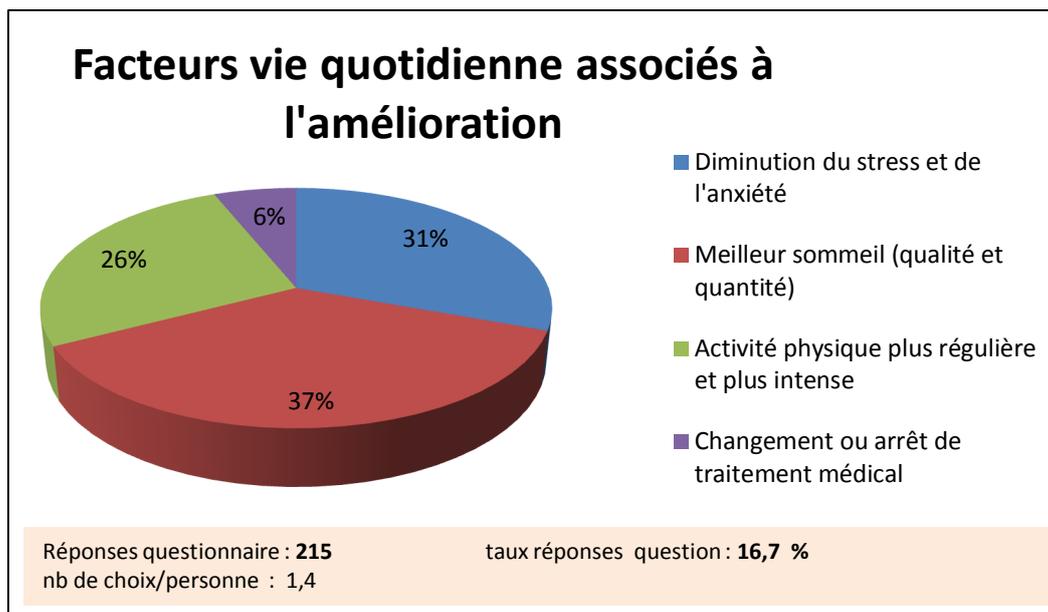


Une absence de réponse à cette question aurait signifié que dans l'alimentation du consommateur, seuls les pains sont un facteur de changement.

On peut considérer que les consommateurs qui ont répondu à une amélioration avec les pains des paysans ou artisans boulangers « bio » (25 %) ont aussi répondu à cette question (25 %). Ils se sont donc prononcés sur au moins un changement alimentaire et ce, avec 1,5 choix/personne.

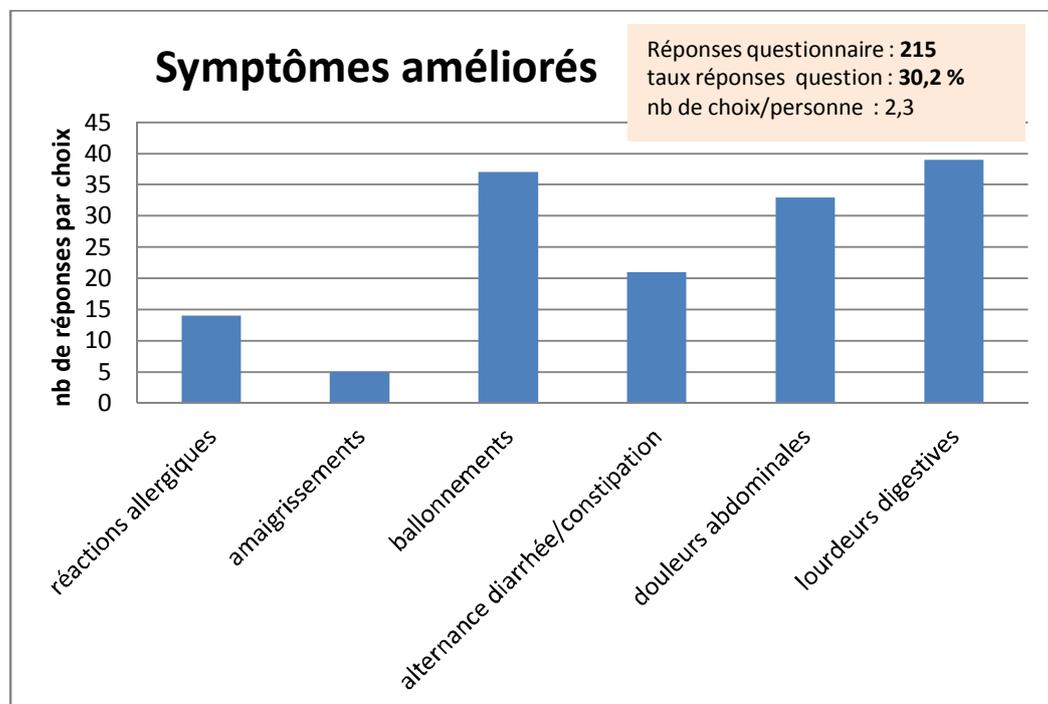
On peut émettre l'hypothèse d'une évolution des personnes dans la réflexion sur leur alimentation. Il est à noter l'importance du facteur « produits laitiers associé à l'amélioration digestive obtenue avec les pains des paysans-artisans boulangers.

**Question 13 :** Cette amélioration est-elle associée à d'autres changements de la vie quotidienne :



Avec 16,5 % de réponses par rapport à 25 % de réponses liées à une amélioration des symptômes, on peut avancer que 66 % des personnes associent, en plus, cette amélioration à des facteurs de changement de la vie quotidienne.

**Question 14 :** La réduction ou la suppression de ces symptômes, est significative sur les :



On retrouve dans les symptômes améliorés après les changements alimentaires et de la vie quotidienne une correspondance avec les symptômes initialement indiqués ou associés aux problèmes de l'hypersensibilité digestive.

## Conclusions

**Sur les résultats**, deux observations principales apparaissent dans ce dépouillement d'enquête :

- les motivations d'achat dominantes sont très liées à l'engagement et à la démarche du boulanger ;
- pour les consommateurs qui trouvent des améliorations sur des aspects digestifs, ils signalent aussi des modifications dans leurs habitudes alimentaires et de vie quotidienne. Aucun lien direct, ne peut être établi entre les pratiques boulangères, les variétés paysannes et l'hypersensibilité digestive liée au gluten. Ce résultat ne veut pas dire qu'il n'y a pas d'effet gluten mais qu'il n'a pas été possible de le mettre en évidence comme seul facteur explicatif des hypersensibilités digestives non coeliaques.

Ces conclusions ne signifient pas que le travail d'enquête et de compréhension des liens entre l'utilisation des variétés anciennes, les pratiques boulangères et le gluten, soit terminé. Nous invitons les boulangers qui ont une perception différente des retours de leurs clients à nous contacter pour en discuter et pour partager leurs témoignages. De la même façon, un retour sur des changements de pratiques, qui auraient conduit à des réactions positives des consommateurs, est intéressant à échanger.

**Sur les actions à mettre en œuvre par les paysans-artisans boulangers auprès de leurs clients**, il est raisonnable de rester dans une approche de transparence sur les pratiques boulangères et sur les pratiques agricoles sans chercher à expliquer les liens avec l'hypersensibilité digestive non coeliaque.

Résultats présentés et discutés à l'AG de Triptolème le 15 mars 2018

## Annexes

	<h3 style="margin: 0;">Enquête qualité pain</h3> <p style="margin: 0;">motivations d'achat</p>	Ferme/atelier boulangerie
Anotation par une croix dans les cases ; plusieurs réponses par rubrique sont possibles. Merci pour votre contribution en renvoyant le questionnaire à votre boulanger		
<b>Quelles sont les origines des pains que vous achetez ?</b>		
<input type="checkbox"/>	boulangerie artisanale	
<input type="checkbox"/>	boulangerie industrielle	
<input type="checkbox"/>	boulangerie de grande surface	
<input type="checkbox"/>	paysan boulanger	
<input type="checkbox"/>	artisan bio	
<input type="checkbox"/>	magasin bio	
<input type="checkbox"/>	autres origines *	
* précisez les origines		
<b>Quels types de pains consommez-vous ?</b>		
<input type="checkbox"/>	pain courant français	
<input type="checkbox"/>	pain de tradition française	
<input type="checkbox"/>	pains spéciaux *	
<input type="checkbox"/>	pain au levain	
<input type="checkbox"/>	autres *	
* précisez les types de pains		
<b>Depuis quand consommez-vous des pains de paysans boulangers ou d'artisans bio ?</b>		
<input type="checkbox"/>	moins d'1 an	
<input type="checkbox"/>	1 à 3 ans	
<input type="checkbox"/>	3 à 5 ans	
<input type="checkbox"/>	plus de 5 ans	
<b>Quelles sont vos attentes et motivations dans la consommation de pains d'artisans ou paysans bio ?</b>		
<input type="checkbox"/>	pratiques agricoles (agriculture biologique et respectueuse de l'environnement)	
<input type="checkbox"/>	qualité sanitaire (plus sain)	
<input type="checkbox"/>	qualité nutritionnelle	
<input type="checkbox"/>	qualité organoleptique (goût, arômes, texture)	
<input type="checkbox"/>	meilleure conservation (rassissement plus lent)	
<input type="checkbox"/>	le circuit court (relation directe producteur/consommateur)	
<input type="checkbox"/>	les types de blé ou de céréales ( variétés anciennes ou paysannes)	
<input type="checkbox"/>	rapport qualité/prix	
<input type="checkbox"/>	la diversité des types de pain	
Parmi les critères qualitatifs de ces différentes attentes plusieurs relèvent d'une problématique santé. <b>Quels sont les indicateurs que vous estimez importants et qui vous font acheter le pain d'artisans ou</b>		
<input type="checkbox"/>	diagnostic médical qui vous fait chercher des pains différents des pains conventionnels	
<input type="checkbox"/>	absences de pesticides	
<input type="checkbox"/>	densité nutritionnelle (plus d'éléments nutritifs)	
<input type="checkbox"/>	"nourrissant" ou satient (impression d'avoir moins faim)	
<input type="checkbox"/>	meilleure digestibilité (moins de troubles digestifs) *	
<input type="checkbox"/>	sensibilité au gluten *	
<input type="checkbox"/>	absence de gluten dans certains pains **	
** précisez les noms des pains		
Autres commentaires (si vous le désirez)		
* Si vous le souhaitez, vous pouvez remplir le questionnaire complémentaire sur la sensibilité au gluten		

Figure 1 Partie « analyse des motivations d'achat »



# Enquête qualité pain

## la sensibilité au gluten

Ferme/atelier boulangerie

Anotation par une croix dans les cases ; plusieurs réponses par rubrique sont possibles.  
Merci pour votre contribution en renvoyant le questionnaire à votre boulanger

**Vous considérez-vous comme :**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Allergique au gluten (diagnostiqué médicalement) |
| <input type="checkbox"/> | Coeliaque (diagnostiqué médicalement)            |
| <input type="checkbox"/> | sensible aux produits à base de gluten           |
| <input type="checkbox"/> | sensible à des troubles digestifs                |

**Depuis quand avez-vous constaté ces problèmes ?**

- |                          |               |                          |  |
|--------------------------|---------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | moins d'1 an  | <input type="checkbox"/> | sans changement apparent des conditions de vie                     |
| <input type="checkbox"/> | 1 à 3 ans     | <input type="checkbox"/> | avec un changement d'habitudes alimentaires                        |
| <input type="checkbox"/> | 3 à 5 ans     | <input type="checkbox"/> | avec un début de traitement médical (précision bas de page, si bes |
| <input type="checkbox"/> | plus de 5 ans | <input type="checkbox"/> | avec une augmentation du stress de la vie quotidienne              |

**Quel âge avez-vous ?**

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | moins de 30 ans |
| <input type="checkbox"/> | 30-50 ans       |
| <input type="checkbox"/> | 50-70 ans       |
| <input type="checkbox"/> | plus de 70 ans  |

**Ces symptômes se traduisent-ils par des :**

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | réactions allergiques            |
| <input type="checkbox"/> | amaigrissements                  |
| <input type="checkbox"/> | ballonnements                    |
| <input type="checkbox"/> | alternance diarrhée/constipation |
| <input type="checkbox"/> | douleurs abdominales             |
| <input type="checkbox"/> | lourdeurs digestives             |

**Avez-vous constaté une amélioration de ces symptômes par la consommation :**

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | de tous les pains de notre gamme |
| <input type="checkbox"/> | de certains pains*               |

\* précisez lesquels :

**Cette amélioration est-elle associée à d'autres changements alimentaires :**

- |                          |   |                          |                                       |
|--------------------------|---|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | diminution ou suppression des produits laitiers | <input type="checkbox"/> | diminution ou suppression des œufs    |
| <input type="checkbox"/> | diminution ou suppression des légumineuses      | <input type="checkbox"/> | repas plus réguliers, plus équilibrés |

**Cette amélioration est-elle associée à d'autres changements de la vie quotidienne :**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | diminution du stress et de l'anxiété             |
| <input type="checkbox"/> | meilleur sommeil (qualité et quantité)           |
| <input type="checkbox"/> | activité physique plus régulière et plus intense |
| <input type="checkbox"/> | changement ou arrêt de traitement médical        |

**La réduction ou la suppression de ces symptômes, est significative sur les :**

- |                          |                       |                          |                                  |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | réactions allergiques | <input type="checkbox"/> | alternance diarrhée/constipation |
| <input type="checkbox"/> | amaigrissements       | <input type="checkbox"/> | douleurs abdominales             |
| <input type="checkbox"/> | ballonnements         | <input type="checkbox"/> | lourdeurs digestives             |

**Autres commentaires, si vous le désirez :**

Partie « analyse des facteurs de sensibilité au gluten »