

Instituut Brood & Gezondheid VZW

Institut Pain & Santé ASBL

Plan pour améliorer la connaissance objectives sur le pain et son impact sur la santé



AGENDA

- Membres & Structure
- Pourquoi l'institut?
- Notre mission
- Que faisons-nous?



MEMBRES & STRUCTURE

Institut du Pain & Santé asbl

Fondateurs: ARMB, FGBB, UNIFA, Prof. Jan Delcour

Assemblée Générale

ouverte aux associations et individus

Conseil d'Administration

Prof Jan Delcour : Président

Prof Yvan Larondelle

Julie Van der Hooft

Comité technique

→ experts techniques et académiciens

-Nutrition

-Juridique (allégations, législation,...)

-Communication

-Marketing

Support

Secrétariat (Mme. Kathou Wagemans)

NBC – Nederlands Brood Centrum

Karrott sa – consultance communication belge



Pourquoi l'Institut Pain & Santé?

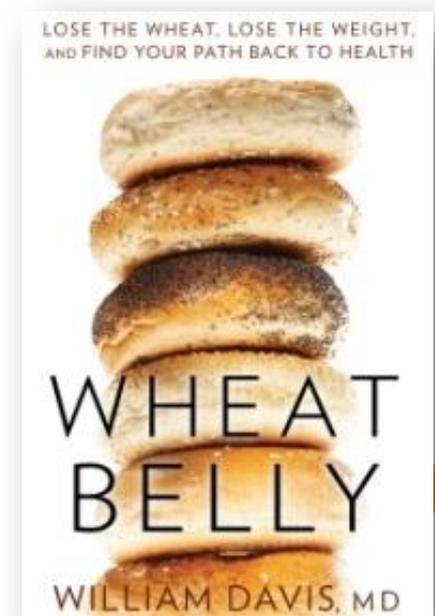


POURQUOI L'INSTITUT

Situation du pain en Belgique

- Le Consommateur :
 - Est critique
 - Devient conscient sur son régime
 - Méconnait les bienfaits du pain
- Les Médias :
 - Publicité négative
- Les Produits :
 - Il y a d'avantage d'alternatives

Le consommateur est perdu...



Notre Mission



NOTRE MISSION

« Renforcer l'image du pain en positionnant le pain comme délicieux et une partie d'une alimentation saine et équilibrée. »



A QUI NOUS ADRESSONS-NOUS?

1. Consommateurs

2. Professionnels

- Médecins, diététiciens, spécialistes et coach santé
- Food bloggers, journalistes intéressés en l'alimentaire, coach sportifs, enseignement
- Boulangers



COMMENT ON S'Y PREND?

Nous voulons écouter le consommateur et l'aider à améliorer sa connaissance (par ex: est-ce que l'épautre est meilleur?)



Nous laissons **d'autres** expliquer les bienfaits du pain:



études scientifiques et académiques
le Conseil Supérieur de la Santé
le SPF Santé (la pyramide alimentaire...)



Nous abordons également **les points négatifs** (gluten,..)

Nous utilisons les **médias sociaux**



Que faisons-nous?



1. ENQUÊTE CONSOMMATEURS

Conclusions d'une enquête auprès de consommateurs

- Le pain n'est pas associé au plaisir et délice
Le pain est perçu comme étant "banal".
- Le pain nécessite d'autres aliments – il ne se mange pas seul
Le pain est un support pour d'autres aliments qui gagnent en importance
Ce support n'est pas perçu comme étant "sain" (trop de sucre, mat grasses, sel, etc)
- Le pain reste perçu comme étant un aliment sain; mais **on doute**
Il y a d'excellents nutriments, mais rien n'est clair
La connaissance du consommateur est limitée
La connaissance sur la fabrication, l'origine des ingrédients, les additifs n'est pas connue.



1. ENQUÊTE CONSOMMATEURS

Qu'attendent les consommateurs

- Un site web sur le pain serait la bienvenue
- Pas de marketing ; approche commerciale
- Une source d'information claire et objectives sur les bienfaits du pain
- Avec des recettes...



2. UNE ANTENNE INDÉPENDANTE

Inspirer la confiance

- asbl
- Ouvert et honnête
- Sans marketing

Une source unique:

broodengezondheid.be / painetsante.be



3. SITE WEB

La plateforme de communication unique sur le pain en Belgique

- Pour consommateurs et professionnels
- La première source d'information sur le pain en Belgique
- L'information sur la relation entre le pain et la santé
- L'information complète sur le pain

<http://www.painetsante.be/>



4. LE RÉSEAU

Qui?

Médecins, scientifiques, instituts scientifiques, médias, les autorités, les diététiciens, les professionnels de la santé, food bloggers, etc.

Que voulons-nous obtenir?

- Un message unique, correct et objectif sur le pain
- Dispersion de ce message via les propres réseaux de communication de nos « ambassadeurs »



5. LES CAMPAGNES

Les journées d'études

Participation à des événements publics

- Ex: *Voedings & Gezondsheid Congres*

Pour les consommateurs et les professionnels



Des Questions?

