



LES MOULINS
FAMILIAUX

VALEURS D'ARTISANS



—
Le 
Vertueux
Fibrement gourmand
—

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

LES MOULINS FAMILIAUX LANCENT UN NOUVEAU PAIN SANTÉ VENDU EN BOULANGERIE, LE VERTUEUX.

Paris, le 11 mai 2016

Thomas Maurey, Les Moulins Familiaux, a présenté ce mercredi 11 mai *Le Vertueux*, nouveau pain santé vendu en boulangerie, aux côtés de Raphaël Gruman, nutritionniste, et de l'artisan boulanger Gontran Julien (Boulangeries Julien).

Présenté à la presse le 11 mai dans la boulangerie Julien du 8^e arrondissement parisien, *Le Vertueux* est le nouveau pain santé riche en fibres* vendu en boulangerie. « *Nous avons travaillé en collaboration avec le nutritionniste Raphaël Gruman pour proposer *Le Vertueux*. Ce produit apporte deux fois plus de fibres qu'un pain complet* », a déclaré Thomas Maurey, Les Moulins Familiaux. « *Plus qu'un pain gourmand, une innovation nutritionnelle !* », a souligné Raphaël Gruman.

Son élaboration part d'un constat simple : les Français ne consomment pas suffisamment de fibres. Selon une étude scientifique¹, un homme et une femme consomment respectivement 19 et 16 grammes de fibres par jour quand l'idéal se situe entre 25 et 30 grammes par jour.

Les conséquences sanitaires d'un apport insuffisant en fibres (augmentation du risque de maladies cardiovasculaires, obésité, diabète ou développement d'un cancer colorectal²) ont encouragé Thomas Maurey et Raphaël Gruman à proposer un pain santé alliant des fibres de blé... et des fibres de betterave. Une association unique !

—
*Selon analyse du laboratoire LDM-30100 Alès - d'après la méthode issue de AOAC 985.29

¹Étude individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires de 2007 conduite par l'Anses, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

²Rapport 2014 du Programme National Nutrition Santé (PNNS)
—

« La préparation pour un pain Le Vertueux comprend de la farine de blé, des fibres de betterave, des graines de lin brun, lin jaune, tournesol, sésame, pavot et de la farine d'orge malté torréfié », a expliqué Thomas Maurey. « La betterave complète l'apport des fibres de blé pour un confort intestinal optimal. Elle capte l'eau et accroît ainsi l'humidité du pain, permettant ainsi de prolonger sa fraîcheur et d'améliorer son moelleux » a complété Raphaël Gruman.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 GRAMMES

Energie	Matière grasse	Glucides	Fibres Alimentaires	Protéines	Sel
268 Kcal 1125 Kj	5,9 g dont acides gras saturés 0,7 g	38,5 g Dont sucres 5,7g	11,6 g	9,3 g	1,2 g

MÉMO



QUE SONT LES FIBRES ?

Les fibres alimentaires sont issues des parties comestibles des plantes, qui ne sont ni digérées, ni absorbées par l'intestin grêle.



DANS QUELS ALIMENTS TROUVE-T-ON DES FIBRES ?

Les fibres sont notamment présentes dans certaines céréales complètes, comme le son de blé, les fruits et les légumes comme la betterave sucrière.



POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE MANGER DES FIBRES ?

Parce que les fibres sont indispensables à la santé du système digestif et qu'elles facilitent un bon transit !

POUR UN BON APPORT EN FIBRES JOURNALIER*



AU PETIT-DÉJEUNER

 tranches de pain
Le Vertueux (soit **50 g**)



AU DÉJEUNER

 tranche de pain
Le Vertueux (soit **25 g**)



AU DÎNER

 tranche de pain
Le Vertueux (soit **25 g**)

Soit un apport quotidien en fibres de 11,6 g (40% des apports journaliers recommandés)

*Les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 10g.

Contact presse
Anne-Laure Marin
06 42 05 09 64
annelaure.marin@vingt-quatre.fr