

# Synthèse sur l'appréciation du Pain Bio d'Ile de France en milieu scolaire



Cette fiche présente les résultats des différentes enquêtes réalisées auprès de tous types d'élèves (maternelle, primaire et collège) dans plusieurs établissements franciliens.

La méthodologie consiste à questionner les demi-pensionnaires individuellement pendant le temps du repas de manière neutre, c'est-à-dire sans parler du bio au préalable pour ne pas orienter leur réponse :

## 1. As-tu remarqué une différence sur ton plateau / dans ton repas aujourd'hui ?

**Près de 8 élèves sur 10 citent le pain !**

(D'après une constatation générale)

⇒ Ces résultats montrent clairement que le Pain Bio d'Ile de France, avec sa mie ambrée, est facilement identifié par les convives comme une nouveauté, un produit qui sort de l'ordinaire et qui marque un changement. L'introduction du bio est donc très concrète pour eux.

## 2. Et ce pain, comment le trouves-tu par rapport à celui de d'habitude ?

Avis	Résultat
Meilleur	69%
Moins bon	22%
Sans avis	9%

échantillon  
(nb élèves) 271

Résultats au 1<sup>er</sup> oct. 2008

⇒ Ces résultats indiquent de manière nette la préférence des convives pour le pain Bio d'Ile de France par rapport au pain blanc habituel.

On en conclut que les élèves savent apprécier le bon pain et que contrairement aux idées reçues ils mangent volontiers du pain semi complet.

Pour de plus amples renseignements ou pour effectuer ce test dans votre établissement, veuillez contacter :

Bastien Fitoussi

Chargé de mission Filières

GAB Ile de France

10 rue des frères Lumière

77100 Meaux

<http://www.bioiledefrance.fr>

Tél. 01.60.24.71.84. / 06.83.36.82.72.

Fax 01.60.44.09.88.

