

Notre pain quotidien



Ce pain riche en protéines est notamment destiné aux personnes âgées ou fragiles. Sa prise en charge par l'Assurance maladie est prévue jusqu'au 31 juillet 2023.

Un pain de mie brioché vient de rejoindre la liste des produits remboursables par la Sécurité sociale, [arrêté du 9 juillet 2018](#) paru au Journal Officiel.

Baptisé G-Nutrition, ce pain au goût vanillé est hyperénergétique. Il a une forte teneur en protéines, contient des vitamines B12, B6 et B9, ainsi que du calcium et du sélénium qui maintiennent la masse musculaire chez les seniors et luttent contre les effets du vieillissement.

L'élaboration de ce pain innovant a commencé en 2008. Ce programme a réuni l'ensemble des acteurs de la filière blé-farine-pain qui ont travaillé sur la sélection des matières premières, la saveur, la cuisson...«Cet aliment est recommandé dans les situations suivantes: besoins protéiques accrus des personnes âgées et/ou dénutries, dans le cas d'une pathologie (cancer, VIH...) ou d'une fonte musculaire», .

Le pain G-Nutrition est vendu dans des emballages individuels de 65 grammes et est conditionné par carton de 12 pains. Sa date limite de consommation est de 70 jours et la date de fin de prise en charge est le 31 juillet 2023, précise l'arrêté.

source : laboratoire Cérélab, en Côte d'Or

De nombreux partenaires ont mis au point cet aliment: le laboratoire Cérélab, le CHU de Dijon, l'Inra (Institut National de Recherche Agronomique), Dijon Céréales, le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, les entreprises Eurogerm et Welience, etc. Le pain G-Nutrition a obtenu le soutien du Fonds Unique Interministériel 1 avec l'appui de collectivités territoriales. Dès 2007, ce projet avait reçu la labellisation du pôle de compétitivité Vitagora.

source : France 3 Bourgogne Franche-Comté