



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern
Tel. +41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

www.schweizerbrot.ch, www.painsuisse.ch, www.panesvizzero.ch

Communiqué de presse

Berne, le 19 mai 2015

Envie et faim de pain suisse, et ce à tout moment de la journée

Le pain suisse est sain et délicieux et convient à tout moment de la journée. Les affiches appétissantes « MATINMIDISOIR » de l'Information suisse sur le pain (ISP) ornent les rues de toutes les grandes villes de Suisse dès maintenant.

Avec sa campagne d'affiches nationale, l'Information suisse sur le pain (ISP) entend attirer l'attention des consommateurs sur la grande diversité du pain suisse. En effet, qui dit pain suisse, dit plus de 200 variétés différentes. Avec cet énorme choix, la Suisse se positionne comme véritable pays du pain. Les consommateurs ont proverbiallement l'embaras du choix: variétés longues, rondes, claires et foncées ; pains spéciaux, tels le pain au soja, aux pommes de terre, au maïs ou encore aux fruits ; pains pour tous les goûts, tant pour les gourmets que pour les personnes soucieuses de leur santé ; pains pour tous les jours, pour le dimanche et pour les jours fériés. N'oublions pas non plus les produits de boulangerie fins comme les bretzels, les petits pains de pause, les pains à la saumure et aux graines de pavot, les ballons, les croissants et les délices sucrés. En outre, le pain suisse se laisse parfaitement combiner avec plein de choses et constitue la base pour d'innombrables délices culinaires: de l'amuse-bouche jusqu'aux desserts de rêve en passant par des entrées raffinées, des plats principaux particuliers et des canapés. Sans parler des sandwiches comme en-cas entre deux repas, du riche petit déjeuner du dimanche ou encore des brunchs. Cela vous suffit-il? Le pain suisse offre pourtant encore d'autres possibilités : on oublie en effet trop souvent les délicieux plats se laissant confectionner avec du pain rassis, par exemple le gratin de pain et de pommes, les roboratives quenelles de pain ou encore le pain perdu dans ses diverses variations avec des légumes, des champignons ou des herbes. Enfin, il existe aussi des desserts au pain, tels la Crostini Torta di pane (tourte au pain) ou le pudding au pain. Vous trouverez des recettes sur www.painsuisse.ch.

Le pain suisse n'est néanmoins pas seulement délicieux. Il est également riche en hydrates de carbone complexes, rassasie durablement et accompagne idéalement une activité physique équilibrée. De plus, il fournit de précieuses protéines végétales, des vitamines, des substances minérales et des fibres alimentaires. Enfin, le pain contient peu de graisse et peu de sucre. Bref, le pain suisse est sain.

Les affiches avec le pain frais et croustillant ornent les rues de toutes les grandes villes de Suisse pendant les deux dernières semaines de mai et donnent envie de manger du pain suisse.

L'Information suisse sur le pain ISP

L'ISP est une association dont le secrétariat est tenu par swiss granum sur mandat. Elle a pour tâche d'élaborer et de réaliser des mesures de marketing en faveur du pain suisse dans le cadre de la promotion des ventes de la Confédération. Dans l'intérêt de ses membres (producteurs, moulins, boulangers), l'ISP conçoit et réalise les projets de promotion des ventes pour augmenter la notoriété du pain et des articles de boulangerie en tant que produits sains et traditionnels auprès de la population.

Téléchargement

Plus d'informations sur www.painsuisse.ch

Contact

Martina Pieren, communication et marketing

Téléphone 031 385 72 79

Courriel info@painsuisse.ch