



ENQUÊTE CONSOMMATEUR/ BAGUETTE

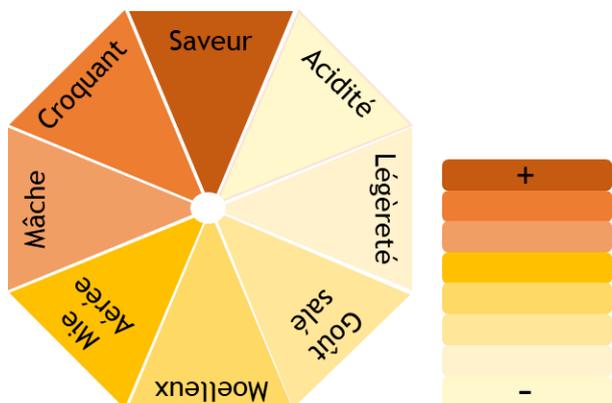
FermeSon

Réalisée sur un échantillon de 120 personnes en décembre 2023 sur le site du Campus à Cergy Pontoise 95.

Afin de valider la capacité du **FermeSon Corsé** à réduire le sel dans le pain et à améliorer ses qualités de fraîcheur et de goût, un test à l'aveugle a été réalisé en décembre 2023 sur un échantillon de population ayant entre 25 et 55 ans.

Des baguettes sans **FermeSon** et avec **FermeSon** ont été fabriquées selon une même recette et dans le même four. A l'issue de ce test, un questionnaire a été soumis aux consommateurs.

Les critères les plus recherchés dans une baguette sont :



27,8% consomment du pain chaque semaine

55,6% consomment du pain chaque jour

75,9% ont préféré la baguette avec le **FermeSon**

Conclusion de l'étude :

Une majorité de personnes consomment du pain quotidiennement. Sur les deux baguettes « à l'ancienne » proposées, **75,9%** des participants ont préféré la référence contenant le **FermeSon** pour sa capacité à masquer « la réduction de sel » dans la recette. D'une manière générale, ce qui est particulièrement recherché dans une baguette est sa saveur, l'acidité et donc le levain, est le critère le moins recherché.

La présence de **FermeSon** améliore la saveur du pain tout en permettant la diminution de la teneur en sel du produit fini.

