



**Communiqué de presse
N° 018/2012**

Berlin, le 28 mars 2012

Vous cherchez du pain de première qualité ? Utilisez l'application de test de pain, la manière la plus rapide de trouver les meilleures boulangeries de toute l'Allemagne

Depuis plus de 50 ans, les experts de l'Institut allemand d'Assurance Qualité des Produits de Boulangerie (IQBack) analysent la qualité des pains, petits pains et brioches de Noël fabriqués par les artisans boulangers. Les produits qui ont été jugés comme « bon » ou « très bon » sont ensuite présentés sur le site de l'IQBack. Cette offensive volontariste des artisans boulangers en termes de qualité est appréciée par les consommateurs, c'est ce que prouve le nombre d'utilisateurs sur Internet ; rien qu'au mois de février 2012, l'application de recherche de boulangerie hébergée sur www.brot-test.de a été utilisée plus de 70 000 fois.

« Qu'ils soient en voyage, à la recherche de spécialités ou en quête de qualité, les clients ont souvent l'embarras du choix lorsqu'il s'agit de choisir le bon pain. Notre page dédiée au test de pain facilite la recherche des consommateurs en quête de pain de première qualité à proximité de chez eux », explique Peter Becker, président de l'association professionnelle des artisans boulangers allemands « Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ». « Il suffit d'entrer la ville ou le code postal et l'application de recherche de boulangeries vous indique le chemin à suivre ».

Afin de faciliter encore plus cette recherche de qualité, une application va bientôt faire son apparition. Elle sera disponible pour 90 % des téléphones portables courants et démarrera dans les prochains mois.

« L'application et la page d'accueil permettront d'afficher, outre les horaires d'ouverture et les filiales, bien d'autres informations utiles – par exemple, si une boulangerie héberge également un café », promet Maître Amin Werner, Directeur de l'association professionnelle des artisans boulangers allemands « Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. ». Cette option profite avant tout aux visiteurs qui ne connaissent pas la région et qui recherchent une ambiance agréable pour prendre leur petit-déjeuner ou pour savourer de délicieux produits de boulangerie sur le pouce ».



Communiqué de presse
N° 018/2012

L'IQBack fait partie des principaux fournisseurs d'évaluation professionnelle de produits de boulangerie. Sa page de test de pain représente la plus importante page d'informations à destination des consommateurs et affiche plus de 38 500 boulangeries évaluées de manière positive. Trois experts qualité à plein temps et de nombreux experts à temps partiel parcourent toute l'Allemagne et évaluent chaque année environ 20 000 produits commercialisés par environ 4 500 boulangeries traditionnelles. Tous les experts de l'IQBack sont d'une part des maîtres-artisans boulangers disposant d'une longue expérience professionnelle et d'autre part des experts formés à l'évaluation de pains et de viennoiseries. Leur procédure de test comprend six critères : la forme et l'allure extérieure, la surface et la croûte, la souplesse et l'aspect de la mie, la structure et l'élasticité, l'odeur ainsi que le goût et les arômes.

Contact presse :

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Peter Becker, Président

Maître Amin Werner, Directeur

Tél : (030) 20 64 55-0

E-mail : zv@baeckerhandwerk.de

Internet : www.baeckerhandwerk.de