

Retrouver le vrai goût et les valeurs nutritionnelles du bon pain

PANE VIVO PROPOSE UN SYSTÈME UNIQUE D'ABONNEMENT DANS TOUTE LA FRANCE POUR RENDRE ACCESSIBLE À TOUS LE PAIN QUI FAIT DU BIEN

Selon une étude de la Fédération des Entreprises de Boulangerie et de Pâtisserie (FEB), sur l'année 2021, **87 % des interrogés déclarent avoir du pain chez eux la plupart du temps.**

Bien que la baguette ait été inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO le 30 novembre 2022, le pain suscite toujours des appréhensions aux non avertis.

Perçu comme l'ennemi des régimes et le cauchemar des diabétiques, le pain est pourtant un aliment de base millénaire qui répond à une part importante de nos besoins nutritionnels.



Adriano Farano, fondateur de Pane Vivo et ancien journaliste (Radio France, Le Figaro, Courrier International...) a entrepris la mission de redonner au pain toute sa dignité, tant sur le plan nutritionnel que gustatif.

Après trois ans d'enquête, résumée dans le livre *Je ne mangerai pas de ce pain-là* (Rouergue), il constate que la plupart des pains sont composés de gluten moderne, causant des problèmes inflammatoires et affichant un indice glycémique élevé, comparable à celui des sodas sucrés.





UN PAIN QUI FAIT DU BIEN À LA SANTÉ ET AU PALAIS

Adriano Farano choisit alors de développer une recette de pâte à pain en sourçant méticuleusement des ingrédients tels que la farine et le levain, pour le bien-être de ses clients. Aujourd'hui, il lance son propre système d'abonnement pour rendre ses pains accessibles à tous dans toute la France à partir de 1,40€ par personne et par jour, sachant que la dose quotidienne de pain est de 100 grammes par jour environ.

Sain, digeste et délicieux, le pain Pane Vivo offre un indice glycémique bas, des nutriments plus riches, et répond à l'objectif de proposer un pain bénéfique pour la santé, revenant ainsi à l'essence nutritive du pain pour tous.



BASÉS SUR LA MÊME PÂTE, TOUS LES PAINS PANE VIVO :

- ◆ Sont préparés avec la même farine intégrale (T150) bio d'un blé dur rare, de variété ancienne : un blé doré au rendement 5 fois inférieur aux blés modernes hybridés mais qui possède un gluten digeste et est riche en oligo-éléments (presque autant de fer que la viande, cf. analyses) ;
- ◆ Sont composés du même levain naturel vieux de 136 ans, ce qui permet au pain de se garder longtemps et de réduire l'indice glycémique à 48,6 (voir étude clinique) contre 85 pour un pain complet conventionnel ;
- ◆ Contiennent le même sel de l'île de Ré, choisi pour sa teneur en sodium moins élevée que celles des autres sels et utilisé avec parcimonie (Pane Vivo contient 40 % moins de sel que les pains conventionnels) ;
- ◆ Se conservent au moins une semaine et peuvent se congeler sans problèmes.



« CASA » : L'ABONNEMENT DE PANE VIVO POUR UN PLAISIR QUOTIDIEN AVEC DU BON PAIN

L'abonnement Casa a été conçu pour les clients qui souhaitent profiter, dans la durée, des bienfaits du pain à I.G. bas et au gluten digeste de Pane Vivo sans contraintes géographiques.

L'abonnement Casa inclut :

- ◆ Un choix de pains expédiés uniquement pour les abonné(e)s afin de varier les plaisirs ;
- ◆ L'accès à des produits d'exception (huile d'olive de Sicile, pasta au blé ancien etc) disponibles uniquement en boutique ou pour les abonné(e)s ;
- ◆ Des frais de port offerts sur chaque livraison en France continentale (hors Corse) ;
- ◆ Un pain qui se garde une semaine au moins et qui peut se congeler ;
- ◆ Un pain livré avant 13h en France le jour suivant sa fabrication : le mardi ou le vendredi selon votre choix formulé au moment de la 1ère commande ;
- ◆ 4 conférences par an autour du pain avec le fondateur Adriano Farano via Zoom ;
- ◆ La possibilité de suspendre son abonnement ou de le résilier à tout moment, sans engagement et la possibilité de choisir la fréquence de livraison (hebdomadaire/ bi-hebdomadaire/mensuelle).





FOCUS SUR LES INCONTOURNABLES DE PANE VIVO

Tous les pains sont élaborés à base de la même recette de base (farine, levain, sel de l'île de Ré)



SAPIENS / 1 KG - 15,80€

Patriarche de la maison Pane Vivo, on retrouve ici en pureté le goût et le parfum uniques de la farine du blé rare trouvé par Adriano à l'issue de son enquête. Grâce à sa teneur en minéraux et en antioxydants, Pane Vivo fait du bien à la santé, régale les palais et célèbre la biodiversité des races anciennes de blé.

LIVIA / 300 G - 7,80€

Le pain Pane Vivo sublimé par le romarin bio du Cap Corse et les olives bio de la variété "Nocellara" originaires de la Vallée du Belice, ce fleuve serpentant à travers ces terres sur lesquelles pousse le blé dur choisi par Pane Vivo. L'olive... le blé... la vigne... voici les ingrédients de l'(agri) culture méditerranéenne. Des saveurs enivrantes, le temps d'un apéro...



SHÉHÉRAZADE / 230 G - 5,80€

Le pain detox inspiré par la conteuse des Mille et une nuits, enrichi de sumac, za'atar et d'huile d'olive vierge extra, propose une approche naturelle pour renforcer nos défenses et combattre les métaux lourds et autres perturbateurs endocriniens. Une alliance délicieuse entre santé et saveurs : en effet, le côté agrumé du sumac est ici relevé par le za'atar, cet origanum syriacum rendu célèbre par le chef Yotam Ottolenghi.

Retrouvez l'ensemble des produits Pane Vivo [ici](#) et les boutiques revendeurs à Paris [là](#). Ils sont disponibles par [abonnement sans frais de port](#) ou par [livraison ponctuelle](#) dans toute la France.

À PROPOS D'ADRIANO FARANO

Adriano Farano est le fondateur de Pane Vivo, laboratoire de panification engagé créé en 2020. Ancien journaliste (Radio France, Le Figaro, Courrier International...), il fonde en 2001 le média Café Babel. Parti à Stanford en 2010 pour une bourse de recherche, il y crée une startup dans les médias, avant de revenir à Paris en 2019. Il enseigne la création de projets innovants à Sciences Po. Il est l'auteur de « Je ne mangerai pas de ce pain-là » dont la nouvelle édition a été publiée en 2023 aux éditions du Rouergue.

