

# éditorial

*Deux, seulement deux articles pour ce numéro 2 de l'année 2008. Sa parution cet été mettrait-elle votre revue, Médecine et Nutrition, au régime allégé? Vous ne le penserez sans doute pas après vous être plongé dans la lecture de l'article de Jean-Marie BOURRE et collaborateurs.*

*Cet article présente de façon très complète la composition nutritionnelle des pains actuellement les plus consommés, du pain "blanc" courant au pain aux céréales, en passant par le pain bio ou le pain au levain... De nouvelles analyses ont été systématiquement réalisées, en tendant à l'exhaustivité puisqu'elles vont des nutriments caloriques à l'acide phytique en passant par les fibres et la plupart des minéraux ou vitamines.*

*Lorsqu'on connaît l'importance du pain tant dans notre imaginaire collectif que dans nos habitudes alimentaires ou la réputation à l'étranger de la gastronomie française, on ne peut que se féliciter qu'un tel travail d'actualisation des données ait été réalisé.*

*Il s'adresse aux praticiens, médecins ou diététiciens, mais aussi aux responsables nationaux des politiques nutritionnelles et aux responsables des collectivités locales.*

*Dans un tout autre registre l'article de Georges MAKOSSO-WHEIYE ne manquera pas d'intéresser les lecteurs attentifs aux problèmes alimentaires des pays en voie de développement, et notamment de l'Afrique sub-saharienne. Les carences alimentaires sont accélérés par les périodes de conflit ou de crises économiques qui perturbent pour longtemps centres de production et circuits de distribution.*

*Bonne lecture, bel été.*

Jacques FRICKER