



« La Bagatelle » en vedette dimanche

C'est à la boulangerie tenue par Olivier et Marie Sevin que la lère et unique baguette « Label rouge » « La Bagatelle », pain de tradition française, sera officiellement présentée aux clients dimanche 22 novembre. Peuvent bénéficier de l'appellation « Label Rouge » les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés et ce label atteste que ces denrées possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure résultant notamment de leurs conditions particulières de production et de fabrication et conforme à un cahier des charges qui les distingue des denrées de produits similaires habituellement commercialisés.

Une traçabilité

En Sarthe le label rouge arrivé en 1950 est bien connu de la population puisqu'il touchait les volailles (de Loué).

Pour ce qui concerne plus particulièrement la Bagatelle, le « Club le Boulanger » créé en 1996 pour promouvoir le pain de tradition française en boulangerie artisanale, qui regroupe 120 boulangers et 12 meuniers, a voulu aller encore plus loin dans sa démarche de qualité et reçu l'homologation « Label Rouge Bagatelle » en février 2002. La volonté est d'associer céréaliers, meuniers et artisans boulangers, une démarche collective qui confère une forte originalité et une parfaite traçabilité. Les

contrôles commencent dès la production des blés qui doivent être conservés sans traitement après récolte et refroidis à l'air naturel dans des cellules hermétiques aux oiseaux et cultivés sur des parcelles préservées avec recul de 250m des routes importantes, éloignement de station d'épuration, aéroport, décharge etc. Ensuite pour satisfaire aux exigences la baguette Bagatelle est fabriquée exclusivement à partir de la farine Bagatelle issue à 100% de blés certifiés CRC, ne contient aucun additif, ni farine de fève ou soja. Le cahier des charges s'inscrit dans une dynamique de développement durable qui conjugue bon sens et respect de l'environnement. Il faut ensuite l'habilitation par l'organisme certificateur (Certipaq) lui-même accrédité et agréé par le Ministre de l'Agriculture de la Pêche et le Ministre de la Consommation qui homologue le cahier des charges.

Une présentation d'abord agréable à l'œil

La Bagatelle au levain liquide est fabriquée selon une méthode artisanale avec pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson sur un four à sole. Elle mesure 55 à 60 cm, 5 à 6 cm de large, pèse 250 grammes, présente 5 coups de lames, sa croûte va du blond au brun avec une mie irrégulièrement alvéolée, aux reflets nacrés de couleur crème à jaune clair.



■ Olivier Sevin attend avec impatience le lancement officiel de la Bagatelle.

La boulangerie Sevin sera la 5ème en Sarthe à pouvoir se prévaloir de l'appellation. « Avec ce produit labellisé, nous avons la satisfaction d'apporter de la qualité au client, souligne Olivier Sevin. Elle n'est pas encore commercialisée sous son appellation de label rouge, mais comme nous avons l'agrément, nous l'avons déjà proposée en magasin depuis trois mois et nous en sortons une centaine par jour. Le fait de l'avoir travaillée en respectant le cahier des charges comme la Bagatelle l'exige, nous a permis de doubler les ventes, ce qui prouve que les clients reconnaissent la qualité du produit. Avec le nouveau packaging ça devrait encore décoller. Son prix n'est pas encore fixé définitivement, mais comme les produits sont de qualité supérieure, nous devons prendre cela en compte. Il nous a fallu un mois avec

l'aide d'un technicien pour arriver à maîtriser sa fabrication, pour trouver le bon pointage, la bonne mesure de la pâte, qui s'adapte à chaque boulangerie. C'est différent selon le temps, l'humidité, le matériel, le four. Il a fallu changer 3 fois la température pour obtenir un bon résultat avec le croustillant que nous voulions, un bon alvéolage, la bonne couleur etc. C'est notre boulanger Francis qui remplit le cahier des charges de cette baguette, justement pour éviter qu'il y ait un oubli ».

Dimanche, les clients qui viennent toujours nombreux de Conlie et Neuvillalais en particulier, pourront bénéficier d'une animation, avec la minoterie Trottin, toute la matinée pendant laquelle leur sera expliquée pourquoi la tradition devient Bagatelle Label Rouge à la boulangerie 58 Grande rue.