

Bagatelle défend la viennoiserie maison HQ

Les 10 ans sont l'occasion pour le groupement d'annoncer clairement ses objectifs. Même si le Label Rouge reste un combat toujours actuel, les meuniers se tournent dorénavant vers la viennoiserie de haute qualité. Rappelons que Bagatelle a obtenu le Label Rouge en 2008 pour sa farine **T45**. Cet événement paraît à tort anodin comme le souligne Muriel Métral : « *Peu de meuniers proposent une farine T45 pour la viennoiserie. Et pour cause, cela nécessite des réglages spécifiques pour une farine qui représente au total peu de volume par rapport au reste. Et pourtant, une telle farine est nécessaire si on veut proposer une viennoiserie maison de haute qualité.* » Il ne suffit pas de convaincre simplement les artisans, il faut également communiquer auprès du grand public qui peut confondre surgélation industrielle et artisanale. « *On oublie de préciser qu'il ne s'agit pas du tout de*

la même chose. L'industriel propose des produits qui ont des DLUO de plusieurs mois. Un artisan surgèle jusqu'à 1 semaine au maximum. Et ce, sans additif, contrairement aux industriels qui sont obligés d'ajouter des E471, E472, de la lécithine de soja, du betacarotène, etc. L'industriel ne peut pas se permettre de « perdre » du temps en laissant fermenter ses produits. Pour compenser en goût, il surdose également en sel et en sucre. »



Le groupement Bagatelle souhaite amener la viennoiserie maison de haute qualité au même niveau que le pain de tradition dans le paysage boulanger français. Pour ce faire, il faut revenir aux fondamentaux : travail au levain, longue fermentation... N'oublions pas que la viennoiserie est une réserve de chiffre d'affaires extraordinaire. En moyenne, elle représente entre 15 % et 25 % du CA total d'une boulangerie artisanale.