



www.boulangerie-patisserie.net

Date : 22/04/12

La baguette Bagatelle Label Rouge fête ses 10 ans

Du 9 au 17 juin prochains, les boulangeries participantes célébreront le 10^{ème} anniversaire de cette **baguette**. Les consommateurs tenteront de remporter par tirage au sort une voiture Citroën DS3 personnalisée aux couleurs de **Bagatelle**.

La baguette **Bagatelle** est née de la volonté du groupement « Club Le Boulanger » de promouvoir un Pain de Tradition Française de grande qualité en boulangerie artisanale. Homologuée le 13 février 2002, la **baguette Bagatelle** est la première et unique baguette Label Rouge du marché à ce jour.

Fabriquée selon une méthode artisanale, avec pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson sur un four à sole, la **Baguette Bagatelle** va au-delà des exigences du « Décret Pain » (travail sans additif et sans surgélation). Elle répond donc à un process exigeant et réglementé qui concerne tous les acteurs de la filière, du céréalier au boulanger en passant par le meunier.

Pour célébrer les 10 ans de l'homologation de la baguette **Bagatelle** Label Rouge, un jeu concours gratuit sera organisé dans le réseau de boulangeries du 9 au 17 juin prochains.

Chez chaque artisan boulanger participant à l'opération, les clients trouveront des bulletins de participation avec une zone de tirage au sort et une zone à gratter.

La partie « Une chance au grattage » permettra de gagner immédiatement une baguette **Bagatelle** ou un sac shopping **Bagatelle**. La partie « Une chance au tirage » permettra quant à elle, de remporter une voiture Citroën DS3 personnalisée aux couleurs de **Bagatelle** lors d'un tirage au sort, le 27 juin prochain.

Un dispositif de communication à la hauteur de l'événement

Pour signaler leur participation à l'événement, les boulangeries participantes disposeront d'un dispositif publicitaire (PLV) spécifique comprenant :

- 2 affiches à placer dans la boulangerie,
- 1 guirlande de 8 mètres,
- 1 stop-rayon à placer sur les vitrines ou la caisse,

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux professionnels de la filière de la boulangerie, pâtisserie et confiserie. Il leur propose un agenda événementiel, un espace emploi, des présentations de produits, ainsi qu'un fil d'actualités.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

