



baguette-bagatelle.com



La Baguette



*Ici, on craque pour elle !*

*Dossier de presse Baguette BAGATELLE Label Rouge  
baguette-bagatelle.com*





### **CARACTERISTIQUES CERTIFIEES**

Baguette élaborée à partir de farine Label Rouge pour Pain de Tradition Française

Fabriquée selon une méthode artisanale, avec pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson sur un four à sole

Conservation ménagère supérieure

**CERTIFIÉ par CERTIPAQ**  
44, rue La Quintinie – 75015 Paris





## *Sa carte d'identité*

### *Aspect général*

Longueur : de 55 à 60 cm

Largeur : de 5 à 6 cm

Poids : 250 g

Grignes : 5 coups de lame

### *Aspect de la croûte*

Non farinée ou légèrement farinée

Cuisson sur four à sole

Couleur de la croûte : du blond au brun

### *Aspect de la mie*

Irrégulièrement alvéolée, aux reflets nacrés

Couleur de la mie : de crème à jaune clair

## *Une baguette d'exception*

### *Conforme à la réglementation*

BAGATELLE, première et unique baguette **Label Rouge**, est un pain de tradition française, conforme au décret Pain de septembre 1993, qui exige du boulanger un travail sans additif et sans surgélation. Club Le Boulanger, association de meuniers et de boulangers détient son cahier des charges.

### *Faite à partir de la farine BAGATELLE Label Rouge*

La baguette BAGATELLE Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine BAGATELLE Label Rouge, issue à **100% de blés CRC® certifiés**.

La farine BAGATELLE Label Rouge ne contient aucun additif, ni farine de fève ou de soja, est adaptée à toutes les panifications haut de gamme et plus particulièrement destinée à la fabrication du pain de tradition française Label Rouge qui respecte une méthode de panification traditionnelle.



### *Selon un savoir-faire maîtrisé*

Elle est pétrie par un boulanger qui a obtenu le Label Rouge pour l'excellence de son travail, suivant une recette exigeante : rien que de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et du levain. Puis, la pâte repose longuement pour restituer tous les arômes du froment. La baguette est cuite dans un four à sole.

### *Une bonne conservation*

La baguette BAGATELLE Label Rouge est vendue le jour de sa fabrication, obligatoirement présentée sous étui papier siglé BAGATELLE Label Rouge. Elle a une conservation supérieure aux autres baguettes. On protège l'arôme et le goût de BAGATELLE jusqu'au lendemain, en l'enveloppant dans un linge à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

# *Nos blés, la démarche CRC<sup>®</sup>*

*De bons blés certifiés, identifiés et contrôlés*



**Les blés CRC<sup>®</sup> certifiés** sont conformes au référentiel "Blé tendre de meunerie, blé dur de semoulerie et seigle de meunerie », déposé par la SASU (Société par Action Simplifiée Unipersonnelle) Caps Vert. Ils respectent les exigences du cahier des charges CC/37/98 qui a obtenu un **signe officiel de qualité**.

Un organisme certificateur indépendant assure au moyen d'audits et de contrôles, le respect de ces exigences chez les agriculteurs et les organismes stockeurs.

## *Une garantie de sécurité pour le boulanger et le consommateur*

Le cahier des charges CRC<sup>®</sup> a été construit dans l'objectif de réduire les contaminations d'origine chimique, environnementale ou naturelle sur les céréales :



- Blés conservés sans traitement après récolte et refroidis à l'air naturel dans des cellules hermétiques aux oiseaux.
- Traitement des cultures autorisé seulement si le risque est avéré, avec des produits sélectionnés selon différents critères (toxicité, solubilité dans l'eau, emballage recyclable,...)
- Blés cultivés sur des parcelles préservées : par exemple, recul des cultures à 250 m des routes importantes et éloignement des parcelles des établissements à risques (stations d'épuration, aéroport, décharges...)

## *Toute une filière de production pour satisfaire aux exigences de la farine BAGATELLE*

La filière CRC<sup>®</sup>, c'est pour la campagne 2009-2010, plus de 1 000 agriculteurs, 20 organismes stockeurs, 22 moulins et un nombre croissant d'artisans boulangers.

## *Une production respectueuse de l'environnement*

Le cahier des charges CRC<sup>®</sup> s'inscrit dans une dynamique de Développement Durable qui conjugue bon sens et respect de l'environnement.



- Choix du bon produit à la bonne dose au bon moment
- Fertilisation ajustée au besoin de la plante et de son milieu
- Pratiques culturales préservant l'environnement (respect de la faune, du milieu naturel et plus particulièrement de l'eau, ressource précieuse)





## *Le groupement qualité, à l'origine des produits BAGATELLE Label Rouge*

Club Le Boulanger est une association Loi 1901 à but non lucratif créée en 1996, avec l'objectif principal de promouvoir le Pain de Tradition Française en boulangerie artisanale.

Désireux d'aller encore plus loin dans sa démarche qualité, Club Le Boulanger a déposé un cahier des charges Baguette de Pain de Tradition Française Label Rouge BAGATELLE et reçu l'homologation le 13 février 2002 ainsi que le cahier des charges Farine T 45 Label Rouge BAGATELLE pour pâtisserie viennoiserie (homologation reçue le 15 octobre 2007).

Reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (anciennement Groupement Qualité) en juin 2007, Club Le Boulanger regroupe aujourd'hui 120 boulangers et 12 meuniers.

### **Ses objectifs**

- la promotion du Pain de Tradition Française Label Rouge
- la renaissance de la Viennoiserie Maison chez les artisans
- l'image de marque et la prospérité de ses membres

### **Ses missions**

- Elaboration des cahiers des charges et des plans de contrôle
- Soutien, suivi et contrôle
- Défense et protection du nom et du produit
- Valorisation du produit.



*La Farine T45 · La Farine T65  
La Baguette*



## La farine T 45 Label Rouge pour pâtisserie viennoiserie

*“ L'amélioration constante de notre offre, qui associe céréaliers, meuniers et boulangers, apporte aujourd'hui à nos clients le meilleur de la baguette et la garantie d'une chaîne de qualité soumise à des contrôles rigoureux. Grâce à cette démarche d'exigence, la baguette de pure tradition française a connu une véritable renaissance. A présent, nous nous devons de consacrer les mêmes efforts au renouveau de la viennoiserie artisanale, de plus en plus menacée par les produits issus du secteur industriel.*



*La farine BAGATELLE T45 est la réponse à notre volonté d'apporter à la vraie viennoiserie française « Maison » un soutien aussi qualitatif que celui que nous avons mis en place pour la boulangerie. Elle est bien sûr parfaitement calibrée pour la pâtisserie, et, de fait, par la qualité de ses protéines issues du cœur de grain, plus particulièrement adaptée aux produits à base de pâtes levée ou feuilletée. ” Yvon Foricher, président du Groupement Qualité*

### CARACTERISTIQUES CERTIFIEES

Farine élaborée à partir de "blés de force ou blés améliorants" certifiés.

Farine spécialement adaptée à la fabrication des pâtes feuilletées et pâtes levées.

Blés et farine suivis et contrôlés des parcelles jusqu'au boulanger/pâtissier.

**CERTIFIÉ par CERTIPAQ**  
44, rue La Quintinie – 75015 Paris





*Pour tous renseignements sur les produits  
BAGATELLE Label Rouge :*

*bagatelles.com ou 01 42 68 34 10*