

Date : 10/06/12

PICARDIE La baguette renaît avec la tradition

Certains boulangers ont choisi de jouer la qualité pour fidéliser leur clientèle. Parmi leurs armes: la baguette «Label Rouge», avec ses standards stricts.

« Je me suis mis à la baguette Label Rouge il y a un peu plus d'un an, et vraiment je ne regrette pas». Chaleur étouffante et odeur délicate du pain cuit... Emmanuel Sainneville retire du four à sole une pelle plate chargée de petits pains dorés. Ceux-là partiront dans les restaurants du quartier Saint-Leu à Amiens: «En été, j'en fais 1000 par jour en plus des 600 baguettes tradition. La pâte est la même, la cuisson aussi, il n'y a que la forme qui change...» Emmanuel Sainneville exploite depuis quelques années une boulangerie située dans le quartier Sud-Est d'Amiens. Il est seul dans la Somme, à produire de la baguette estampillée «Label Rouge». D'ailleurs, ils ne sont que huit dans toute la Picardie: (quatre dans l'Aisne, trois dans l'Oise).

Créée il y a une dix ans par un groupement de professionnels qui a souhaité relancer une boulangerie de qualité, la baguette «Label Rouge» a petit à petit gagné ses lettres de noblesses. «Lorsque j'ai lancé la fabrication il y a un an, j'en faisais 250 par jour. Là, il arrive fréquemment que je triple ce chiffre».

Une excellente qualité de conservation

Une **farine** de blé sans aucun additif, elle-même identifiée «Label Rouge», du sel de mer de Camargue, un pétrissage lent avec un temps de repos de 18 heures au moins, et au bout une cuisson qui dure entre 15 et 20 minutes à 260°... Le standard exige qu'elle fasse 50cm de long, 250 grammes au minimum et qu'elle soit cuite dans un four à sole, contrairement à la baguette classique qui est cuite à la chaleur tournante. «Le produit final n'a rien à voir avec une baguette classique», rappelle Emmanuel Sainneville. La croûte est fine, la mie alvéolée, la qualité de conservation excellente. La « **Bagatelle** » se consomme encore le lendemain. Le prix de vente est certes plus élevé: 1 euro, contre 80 centimes pour la baguette classique. Le prix à payer pour un pain de qualité.

Question: ce genre de label est-il de nature à inverser le cours d'une histoire qui veut que depuis 20 ans, la consommation de pain des Français ne cesse de reculer? Jadis produit de première nécessité, le pain s'est petit à petit mué en aliment accessoire, victime à la fois de la

Évaluation du site

Site du quotidien régional le Courrier-Picard. Il met en ligne quelques brèves AFP, ainsi que des résumés d'articles portant sur l'actualité dans l'Oise et en Picardie. Il propose également de nombreuses informations pratiques allant des horaires des séances de cinéma au calendrier des Marées.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 164

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

dictature de la maigreur, mais aussi des boulangers eux-mêmes qui ont trop souvent négligé la qualité.

«Le succès de cette baguette démontre que les gens sont bien à la recherche de produits de qualité, rappelle Emmanuel Sainneville. Moi je crois beaucoup à ce type de labels».

PHILIPPE FLUCKIGER