

Date : 11/06/12

Fleurance. Fêter les 10 ans de "bagatelle"



Gérard Loubet met ses trois boulangers à l'honneur : Thierry, Nicolas et Laurent dont deux d'entre eux présentent la **bagatelle** ./Photo DDM, J.-P.D.G.

L'opération nationale à laquelle coopère jusqu'au 17 juin Gérard Loubet, va permettre aux clients fidèles à la **baguette** de tradition française « label rouge » de se voir offrir une « **bagatelle** » et, aussi de jouer en jeu de grattage. Le label rouge garantit depuis une agriculture raisonnée du blé jusqu'au produit fini. Les meuniers sont contrôlés dans le stockage, les boulangers aussi en fabrication par l'organisme « Certipag ». Les contrôleurs sont très pointilleux. C'est dire le sérieux de cet organisme et de ceux qui acceptent le label rouge. « Gérard Loubet précise : « je fabrique la **bagatelle** en grande quantité, mes clients sont rassurés de manger un produit contrôlé. Le fait d'apercevoir à la boutique l'affiche apposée, clients et gens de passage sont confiants, mais aussi certains découvrent avec satisfaction, un produit d'agriculture raisonnée ».

En France, ils sont 250 artisans boulangers qui adhèrent au sein du « club le boulanger ». Gérard Loubet poursuit : « même pour la pâtisserie, j'emploie le label rouge.. Certes, le coût de la **farine** est plus élevé, soit environ 20 % à cause de la qualité à obtenir, du contrôle strict et de la manutention importante.

Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 798

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Durant la semaine, de nombreuses « **bagatelles** » seront offertes tant aux clients réguliers qu'occasionnel et un jeu de grattage permettra de gagner une Citroën DS 3. A vous de déguster et jouer !