

## Un label rouge très contraignant

Pour obtenir une baguette label rouge, ce n'est pas une mince affaire. Tout part du blé, qui doit être certifié CRC, cultivé selon un cahier des charges qui garantit sa qualité gustative. Le champ doit être à plus de 250m des routes importantes, il doit être conservé sans traitement après récolte.

Ensuite, c'est au boulanger de montrer son savoir faire. Il faut 16 heures pour élaborer une Bagatelle dans les normes. Le boulanger qui pétrit la pâte doit obtenir un label rouge pour son travail. Label décerné par un organisme de contrôle agréé par l'Etat. Chaque année, il est noté, si la note est mauvaise, il perd son label.

Les produits utilisés se limitent à de l'eau, du sel, de la farine, de la levure et du levain. La pâte doit reposer longuement pour restituer les arômes du froment et elle est cuite dans un four à sole.