



## ANNIVERSAIRE

# Baguette BAGATELLE Label Rouge Fête le 10<sup>ème</sup> anniversaire de cette baguette unique !

**D**u 9 au 17 juin prochains, les boulangeries participantes célébreront le 10<sup>ème</sup> anniversaire de la baguette BAGATELLE Label Rouge. Unique baguette labellisée à ce jour, elle fera l'objet d'une opération événementielle où 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, elle 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, elle 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.

## A propos du groupement qualité Club Le Boulanger

Club Le Boulanger est une association Loi 1901 à but non lucratif créée en 1996, avec l'objectif initial de promouvoir un Pain de Tradition Française de grande qualité en boulangerie artisanale. Club Le Boulanger détient le cahier des charges Baguette de Pain de Tradition Française Label Rouge BAGATELLE (homologué le 13 février 2002). Désireux d'aller encore plus loin dans sa démarche qualité et d'englober la totalité du travail de la fermentation, Club Le Boulanger a déposé le cahier des charges Farine T 45 Label Rouge BAGATELLE pour pâtisserie viennoiserie (homologué le 15 octobre 2007), afin de soutenir le développement d'une viennoiserie traditionnelle de qualité. Reconnu par l'INAO en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (anciennement Groupement Qualité) en juin 2007, Club Le Boulanger regroupe aujourd'hui 160 boulangers et 10 meuniers certifiés. A côté de ces 160 boulangers habilités à produire la baguette BAGATELLE Label Rouge, plus de 1000 professionnels utilisent les farines Label Rouge BAGATELLE.

