

Insolite Une baguette tracée du blé au sachet de vente

Leur pain est Label rouge

Laurent et Alexandra Martin sont parmi les 120 boulangers français à vendre le seul pain Label rouge, la Bagatelle.

On ne connaît pas le Label rouge pour les volailles. Depuis 1965, il rassure les friands de poulet. Mais il existe désormais pour la baguette, notre orgueil national. En France, seuls 120 boulangers fabriquent ce pain, baptisé Bagatelle. Ils sont cinq en Ille-et-Vilaine et... un seul à Fougères, les autres pétrisseurs travaillant à Rennes, Saint-Malo, Liffré et Vitré.



Boulangers à Fougères, Laurent et Alexandra Martin ont rejoint en mars le club des 120 boulangers français à fabriquer la baguette Label rouge, le seul pain labellisé ainsi.

« Je connaissais cette baguette chez mon précédent employeur, à Rennes » raconte Laurent Martin, installé depuis 2007 route d'Ernée, à l'enseigne La Floriantine. Lui et son épouse Alexandra se sont jetés à l'eau début mars après des aménagements importants dans leur boulangerie. Des travaux indispensables, car le cahier des charges de la Bagatelle est lourd.

« Le principe de base de cette baguette, c'est d'abord la traçabilité » résume Alexandra Martin. De la semence de blé à la baguette vendue au client, il est possible

d'identifier chaque étape de la confection. Mille cultivateurs en France fournissent un blé certifié à 120 meuniers. Ce blé, par exemple, ne peut être cultivé à moins de 250 m de routes importantes, et près d'équipements sensibles (stations d'épuration, déchargeseetc.)

La farine, elle, est une farine dite T 45, certifiée sans additif. Une crème de farine, en quelque sorte, que le boulanger doit travailler avec un luxe de précautions. « L'autolyse, c'est-à-dire le mélange eau-farine, doit être faite 12 heures avant le pétrissage, pour bien préserver les arômes » décrit Laurent Martin. Le pétrissage lui-même doit être un pétrissage lent, sans apport de levain.

Mais les contraintes ne s'arrêtent pas là : « la Bagatelle, seul pain Label rouge en France, doit mesurer entre 55 cm et 60 cm, peser 250 g et ne doit présenter que cinq coups de lame, ce qu'on appelle les grignes ». La mie doit être crème ou jaune clair et, surtout, présenter de jolies alvéoles irrégulières.

Une fois le pain mis en vente (1 €, pain du jour obligatoire), il faut soigner le packaging : « La Bagatelle doit être vendue uniquement dans son sachet spécifique, ou dans son emballage cartonné spécial conservation » décrit Alexandra Martin. Attention : Certipaq, l'organisme de certification qui surveille les pétrisseurs de Bagatelle, peut même compter les sachets et les comparer au nombre de pains vendus. Comme il peut comparer le nombre de sachets (donc de baguettes) au volume de farine commandé au minotier.

Et pour les boulangers récalcitrants plane une autre menace : Certipaq rend une visite surprise aux boulangers Label rouge deux fois par an... y compris en se faisant passer pour des clients. Gare aux sachets !

▲ Boulangerie La Floriantine, 17 route d'Ernée, fermée le mardi.