

Et si vous craquiez pour elle ?



La Baguette



Découvrez la démarche d'excellence dans laquelle s'inscrivent les acteurs de la filière blé-farine-pain.

Chacun fait preuve d'un savoir-faire exigeant pour vous, consommateurs amoureux du meilleur !

Agriculteurs

cultive un blé de qualité en respectant l'homme et la nature

Organisme Stockeur

Collecte, contrôle et conserve le blé pour le meunier

Meunier

Sélectionne ses blés et élabore une farine Label Rouge

Artisans Boulangers

Fabrique avec rigueur votre pain quotidien

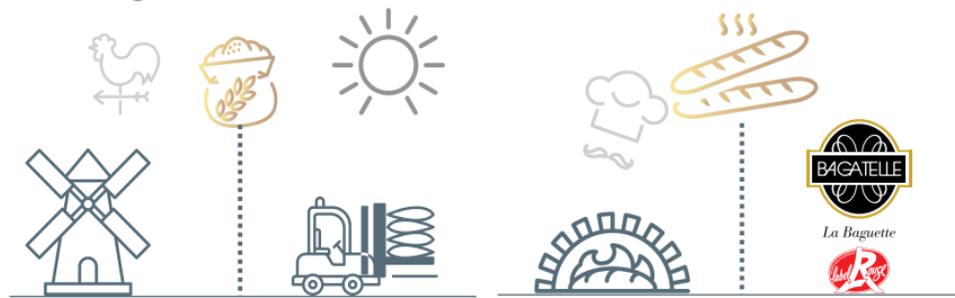
BAGATELLE

L'unique baguette certifiée Label Rouge



01.

Des blés certifiés, contrôlés et tracés



02.

Une farine Label Rouge

03.

Un savoir-faire labellisé

04.

L'unique baguette Label Rouge

Les blés CRC®
(Culture Raisonnée
Contrôlée) sont les
seuls blés
autorisés pour la
fabrication de la
farine BAGATELLE
Label Rouge

01.

**Des blés
certifiés,
contrôlés
et tracés**



Agriculteurs

- Des blés certifiés **100% Français**
- Des pratiques agricoles favorables à la biodiversité



Organisme stockeur

- Culture raisonnée **sans traitement après récolte**
- Des blés **de haute qualité** bons pour tous



Meunier

Contrôlés par



**BUREAU
VERITAS**

Foricher Les Moulins, meunier indépendant, est contrôlé par un organisme indépendant à chaque étape de la fabrication

02.

Une farine Label Rouge



Meunier

Artisans Boulangers

- Des blés CRC® **rigoureusement sélectionnés**
- **L'assemblage des blés** pour une farine de haute qualité
- Une **traçabilité totale** depuis les parcelles de blé
- Une farine label rouge **sans additif**



03.

Un savoir-faire
labellisé



C'est ICI que **votre Artisan Boulanger a choisi de faire la différence en allant plus loin** que la simple utilisation d'une farine Label Rouge !

Comment ?

Votre artisan a fait contrôler son savoir-faire et obtenu le Label Rouge pour la qualité de sa baguette de tradition française.



Chaque jour, votre artisan boulanger se remet en question pour vous garantir la qualité supérieure de la BAGATELLE Label Rouge.

Découvrez la face cachée du travail au fournil au travers de l'iceberg qui suit.

Cette rigueur est évidemment mise au service de l'ensemble de sa production



La Baguette

L'**unique** baguette
de tradition française
certifiée **Label Rouge**



Seul signe officiel
garantissant la **qualité**
supérieure d'un produit



Nos garanties

Nos Engagements

Hygiène irréprochable

Persévérance quotidienne

Matières premières
de qualité

Travail d'équipe

Contrôles (auto-contrôles & contrôles
par un organisme extérieur)

Traçabilité garantie



La Baguette



04.

L'unique
Baguette
Label Rouge



Caractéristiques certifiées

Baguette élaborée à partir de farine Label Rouge pour Pain de Tradition Française

Fabriquée selon une méthode artisanale, avec pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson au four à sole

Conservation ménagère supérieure

CERTIPAQ

11, rue de la Quintinie - 75 015 Paris



- Aucun additif
- Mie irrégulièrement alvéolée aux reflets nacrés
- Grigne craquante
- Croûte fine et croustillante

Le +

Choisir une BAGATELLE à la juste cuisson améliorera sa conservation et sa digestibilité



Traçabilité des champs de blé jusqu'à la baguette



05.

Questions Réponses

Quelle **différence** entre une baguette faite avec une farine Label Rouge et BAGATELLE ?

Dans le premier cas, le Label Rouge porte uniquement sur la farine. Dans le deuxième cas, le Label Rouge porte sur le produit fini, à savoir la baguette qui doit être fabriquée non seulement avec une farine Label Rouge, mais aussi selon un process défini.

La baguette BAGATELLE Label Rouge atteste de l'excellence du travail de l'artisan boulanger.

En quoi BAGATELLE mérite-t-elle le Label Rouge ?

Le Label Rouge sur la baguette de tradition française, va au-delà du décret pain imposant à l'artisan un travail sans additif ni surgélation.. Il garantit la qualité supérieure grâce à une méthode de fabrication exigeante et des contrôles réguliers.

Quelle différence entre Label Rouge et Bio ?

Le logo «AB» Agriculture Biologique garantit qu'un aliment a été produit suivant les principes «bio». Il ne garantit en rien la qualité finale gustative supérieure du produit.

C'est une obligation de moyen, pas de résultat ! Le Label Rouge exige des produits qui le portent, une qualité supérieure constante, vérifiable et vérifiée. S'il y a Label rouge , il y a obligatoirement meilleur produit !

Les contrôles

Qui sont les contrôleurs ?

Bureau Véritas & Certipaq

sont des organismes certificateurs agréés et accrédités par l'état (Ministère de l'Agriculture)



Meunier **indépendant & engagé** au service des artisans boulangers