



Communiqué de presse

BAGATELLE® , seule et unique baguette Label Rouge, fête son 20e anniversaire en défendant le plaisir accessible d'une baguette d'exception

Paris, le mardi 15 février 2022,

Depuis 2002, près de 200 boulangers et une dizaine de meuniers défendent une certaine vision de ce que doit être le pain : un attachement aux règles de l'art et au savoir-faire de la boulangerie artisanale, ainsi qu'une attention et une exigence extrêmes accordées aux ingrédients, à la qualité et au goût. De ce combat est né BAGATELLE®, seule et unique baguette Label Rouge, fabriquée à partir de farine Label rouge et dont le processus d'élaboration (pétrissage lent et longues fermentations) est également labellisé. À l'occasion de son 20^e anniversaire, BAGATELLE® déploie une campagne de communication – soutenue par Bruno Cormerais, Meilleur Ouvrier de France et animateur de La Meilleure Boulangerie de France sur M6 – pour dire OUI au savoir-faire, à la qualité et au goût, et rappeler qu'il est possible d'offrir à tous une baguette d'exception à prix accessible.

Symbole de notre excellence culinaire – comme en témoigne sa candidature au patrimoine immatériel de l'UNESCO – la **baguette déchaîne aussi les passions autant au niveau gustatif qu'au plan économique et sociétal**. Elle cristallise les différences de visions et de valeurs entre les différents acteurs du secteur.

Depuis 20 ans, des meuniers et des artisans boulangers¹ réunis au sein de Club Le Boulanger ont, quant à eux, choisi leur camp. Loin de la facilité, ils militent pour le plaisir accessible d'une baguette d'exception (**vendue 1,05 euros en moyenne** en 2020) et mènent **un combat qui les engage depuis les champs de blé jusqu'aux consommateurs**. La baguette BAGATELLE® Label Rouge est le seul produit de panification qui regroupe 3 cahiers des charges dûment validés, certifiés et contrôlés par les pouvoirs publics : des blés français certifiés, la farine Label Rouge BAGATELLE® et bien sûr la baguette. Pour bénéficier du Label Rouge, les boulangers sont contrôlés deux fois par an pour vérifier le respect du cahier des charges et du plan de contrôle associé. BAGATELLE® est vendue uniquement en boulangerie artisanale.

Saviez-vous qu'il n'existe qu'une seule baguette Label Rouge ? C'est la baguette BAGATELLE®

Il n'existe qu'une seule baguette Label Rouge et une multitude de baguettes issues de farine Label Rouge.

Ne vous y trompez pas ! Utiliser une farine Label Rouge ne fait pas tout, la matière première n'est rien sans le tour de main de l'artisan. Et pourtant, cette confusion est sciemment entretenue par de nombreux acteurs utilisateurs de farine Label Rouge (boulangers et GMS) qui font croire aux consommateurs que leur baguette porte, de ce fait, elle aussi, le précieux Label Rouge.

La qualité supérieure de la matière première ne vaut pas qualité supérieure sur le pain. Les artisans labellisés BAGATELLE sont les seuls aptes à transformer une farine Label Rouge en une baguette Label Rouge !

BAGATELLE®, c'est dire OUI au savoir-faire, à la qualité et au goût, trois messages au cœur de la nouvelle campagne dévoilée en février 2022 et marquant le 20^e anniversaire de BAGATELLE®.

- **Une vaste campagne de communication pour célébrer les 20 ans de BAGATELLE®**, portée notamment par Bruno Cormerais, nouvel ambassadeur de la marque

Cette campagne du 20^{ème} anniversaire sera lancée en février 2022, avec un plan média associant affichage publicitaire urbain, insertion dans la presse, digital et publicités sur les réseaux sociaux, ainsi qu'en boulangeries. Une attention particulière sera témoignée envers les régions où les artisans BAGATELLE® sont les plus nombreux. Selon Yvon Foricher, président de Club Le Boulanger, « *À travers cette campagne, nous avons aussi l'ambition de montrer l'ancrage territorial de BAGATELLE®, qui n'est pas un simple produit alimentaire mais porte un véritable état d'esprit, une véritable philosophie autour de la convivialité, de préservation des centres-villes.* »

Cette campagne de communication marque aussi les ambitions de Club Le Boulanger, qui **souhaite atteindre 300 boulangers d'ici 3 à 5 ans.**

Selon Bruno Cormerais, Meilleur Ouvrier de France, animateur de la Meilleure boulangerie de France, « *Je connais beaucoup de démarches qui visent à garantir l'excellence du pain et j'ai la certitude que BAGATELLE® est, de loin, la plus aboutie. C'est pour cette raison que je suis fier d'être devenu ambassadeur de la marque, et de concevoir moi-même des baguettes BAGATELLE® dans ma boulangerie de Gien. BAGATELLE®, c'est une baguette de passionnés, d'amoureux du pain.* »

BAGATELLE en quelques chiffres clés

- À date, 170 boulangers sont labellisés BAGATELLE®. 10 moulins à travers la France produisent les farines BAGATELLE® ;
- En 2020, plus de 12 millions de baguettes BAGATELLE® ont été produites, contre 7 millions en 2010, soit une croissance de 41% sur 10 ans.
- En 2020, le prix de vente moyen de BAGATELLE® tournait autour de 1,05 euros.

¹ Liste des boulangers et des meuniers : <https://www.club-le-boulangier.fr/nos-produits/>

À propos :

BAGATELLE® est la marque collective de Club Le Boulanger, association Loi 1901 à but non lucratif reconnue Organisme de Défense et de Gestion (ODG) par l'INAO, en 2007.

La démarche de certification BAGATELLE® Label Rouge s'articule autour de deux piliers : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) ainsi que l'Organisme Certificateur (OC), tous deux sous la tutelle de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité).

Contact presse :

François-Xavier Raak

francois-xavier.raak@comfluence.fr

06 78 46 76 81