

Les belles promesses de la Bleuette

A la fois farine et baguette, la Bleuette est le résultat d'un ensemble d'engagements en faveur du développement durable : blés CRC®, emballages éco-responsables, prix raisonnable... Une démarche environnementale, sociale et économique.

« **R**espectueuse de la Terre et des Hommes » : c'est accompagnée de ces mots prometteurs que la nouvelle baguette de Générale des Farines fait son entrée sur le marché de la boulangerie artisanale après son lance-

ment sur le dernier salon Serbotel de Nantes. Baptisée la Bleuette – un nom inspiré du bleuet, fleur très sensible à l'agressivité des désherbants – elle est la traduction gourmande de toute une politique de protection de l'environnement et des hommes.

Tout d'abord, la farine qui la compose est issue de blés CRC® (Cultures et Ressources Contrôlées), cultivés loin de sources de contamination (ex. : grands axes routiers...), traités en culture que si nécessaire, stockés sans insecticides après récolte, tracés jusqu'au moulin et contrôlés par un organisme indépendant accrédité par l'Etat. Ils respectent les exigences d'un cahier des charges qui a obtenu la Certification Conformité Produit, signe officiel de qualité.

La Bleuette repose sur le principe de l'Alliance Durable, une marque destinée à promouvoir le développement durable et qui se matérialise par l'engagement commun des acteurs de toute une filière : agriculteurs, organis-



Le bleu, couleur fétiche de Générale des Farines pour illustrer l'idée de développement durable.



comme un acteur incontournable du développement durable en boulangerie. Rassemblant 10 meuniers indépendants couvrant la quasi-totalité du territoire – ce qui réduit considérablement les pollutions et les coûts liés au transport –, le groupement est déjà réputé pour ses initiatives en faveur de la qualité. Comme par exemple la mise au point de la farine Bagatelle Label Rouge ou la création du Club Le Boulanger qui réunit des passionnés du métier.

Sur le plan technique, cette farine T65 pour pain courant s'adresse à tous les boulangers car elle est facile à mettre en œuvre et permet de fabriquer des baguettes savoureuses, quel que soit le mode de panification choisi. Sa croûte croustillante et dorée, sa mie crème, ses notes de noisette en font un pain destiné à tous les palais.

Avec la Bleuette et l'Alliance Durable, un nouveau pas est franchi dans le sens d'un monde porteur de valeurs fondamentales : celles qui préservent l'environnement et veillent au respect des hommes.

Anne-Laure Chorand

destinée à promouvoir le développement durable

mes stockeurs, meuniers, boulangers et consommateurs. D'ailleurs, les boulangeries porteuses de son logo se distinguent par une utilisation quotidienne de la Bleuette et par sa mise en avant en magasin... grâce à des outils eux-mêmes écoresponsables recyclables et non polluants (papier écolabellisé, encre écologique, sac à pain en coton bio équitable...).

Simple à réaliser... et savoureuse

En donnant naissance à cette farine et à cette baguette, et en s'engageant dans l'Alliance Durable, Générale des Farines se positionne



Un sac à pain a même été créé pour l'occasion !