

LA BLEUETTE, QUALITÉ ET AUTHENTICITÉ AU QUOTIDIEN

MEUNERIE

Après plusieurs années dans le centre ville d'Angers, Philippe Lux s'est installé à Beaucouzé, commune de 5700 habitants en périphérie de la capitale angevine. Engagé depuis toujours vers la recherche de la qualité, le boulanger a sélectionné les farines du moulin du Fromenteau (Minoterie Girardeau) dont la Bleuette, la 1^{ère} baguette développement durable...

Attaché à la sécurité alimentaire et sensible à tout ce qui touche l'environnement, Philippe a choisi de faire confiance à la minoterie Girardeau pour l'approvisionnement de toutes ses farines. A côté des sacs de Bagatelle (farine Label Rouge, pain de Tradition Française), Philippe utilise « La Bleuette », 1^{ère} farine développement durable. « Elle présente plusieurs avantages. De type 65, elle est fabriquée à partir de blés issus de l'agriculture durable (blés CRC®) et son utilisation sur poolish donne des produits (baguettes et pains) réguliers en qualité. La mie se caractérise par une couleur crème voire bise, un bon alvéolage et distille un goût savoureux en bouche », explique le boulanger qui ajoute : « Cette farine pour pain courant (hydratation 68%) permet de réaliser une baguette économique, authentique et de qualité supérieure, des critères importants pour la clientèle qui vient acheter son pain tous les jours à la boulangerie. De plus, cette démarche citoyenne intéresse plus que jamais les clients ». Philippe et son équipe sont venus tester la farine Bleuette une journée à la minoterie Girardeau.



Philippe Lux a créé avec la minoterie Girardeau, une baguette personnalisée « Passion » aux céréales

Animations en série

Tout au long de l'année, l'Alliance Durable organise des animations nationales en magasin pour faire gagner des cadeaux à vos clients et à leurs enfants. A la rentrée 2010, un concours a permis aux enfants de recevoir un kit (crayons de couleurs, règle, etc) et réaliser des dessins exposés dans la boulangerie. Du 1er au 7 avril 2011,



Philippe Lux et Régis Beupère, responsable commercial en Maine-et-Loire et Deux-Sèvres



la Bleuette sera de nouveau au programme officiel des manifestations de la semaine du développement durable, avec une nouvelle animation organisée pour l'occasion.

Ecologique du champ à l'assiette

Pour accompagner sa communication, la Bleuette est respectueuse de la « Terre » et des « Hommes » dans ses méthodes de production comme dans ses actions de marketing. En bordure des champs de blé, coquelicots et bleuets sont le signe de pratiques qui respectent l'environnement. L'impression de la mousseline est réalisée à partir d'encre écologique non polluantes. Le papier est issu de forêts gérées durablement ou à partir de papier recyclé. Les boulangeries peuvent proposer des sacs à pain en coton biologique certifié issus du commerce équitable. Sous le label Alliance Durable, la Bleuette permet par un geste simple (acheter sa baguette) de consommer « durable » !

JP Deloron

