

DOSSIER DE PRESSE

LANCEMENT DE LA BAGUETTE CHARENTAISE

Samedi 25 novembre 2023



LA BAGUETTE CHARENTAISE À L'HONNEUR SUR LE STAND GRANDANGOULÊME AUX GASTRONOMADES 2023

Contexte

Depuis 2015, GrandAngoulême est partenaire de l'Association Les Gastronomades, et pilote d'un stand à l'occasion du Salon des Gastronomades, du 24 au 26 novembre 2023.

Le stand de GrandAngoulême, intitulé cette année *Courts-Circuits*, est dédié à la valorisation des filières alimentaires et agricoles locales. Cet espace permet d'appréhender concrètement les mécanismes d'une alimentation durable et de qualité, et ce dans un esprit de convivialité.

Le stand Courts-Circuits de GrandAngoulême au Salon des Gastronomades

En collaboration avec les partenaires de la stratégie agricole et alimentaire de GrandAngoulême, **le stand accueillera cette année 3 espaces**, respectivement dédiés à :

- des ateliers culinaires assurés par des chefs de renom
- **la Baguette Charentaise**
- des animations pédagogiques

Aussi, **un quatrième espace**, consacré au service Conseil de Développement, se situera sur le stand.

Par ailleurs, dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Territorial labellisé depuis 2018, GrandAngoulême poursuit un enjeu de relocalisation des filières alimentaires. **La baguette**, en tant que produit phare de la consommation et témoin d'une articulation entre acteurs charentais de la filière blé-farine-pain, **a été identifiée par GrandAngoulême comme étant pertinente à valoriser au travers d'une démarche partenariale.**

Dès le printemps 2023, **l'Agglomération s'est associée avec la minoterie charentaise Les Moulins Centre Atlantique** afin de s'accorder sur le cahier des charges que les coopératives, meuniers et artisans boulangers distributeurs seront appelés à respecter, ainsi que la stratégie promotionnelle du produit (le nom, les visuels et l'opération de lancement).

Dans un second temps, des temps de travail ont eu lieu avec l'ensemble des acteurs de la filière pour les associer à la démarche (mentionnés ci-après).

La Baguette Charentaise, un produit 100% local

La « Baguette Charentaise » est un produit porté par Les Moulins Centre Atlantique et soutenu par GrandAngoulême. La recette de cette baguette, réalisée depuis quelques années par Les Moulins, obtient désormais une identité propre, connue dorénavant sous le nom de La Baguette Charentaise. Ce nom, ainsi que la communication qui en découle, offrent maintenant une réelle identification visuelle à cette baguette, grâce à l'investissement marketing, agricole et communicationnel de GrandAngoulême.

Le prix de cette baguette, vendue dans différentes boulangeries, voit son prix fixé à 1,20 €.

Les critères à respecter pour obtenir le label de La « Baguette Charentaise »

Pour être produite et distribuée en tant que telle, La « Baguette Charentaise » doit **respecter un certain nombre de critères**.

Les coopératives et meuniers de la démarche s'engagent donc à répondre à une charte précise :

- la provenance de la matière première (blé 100% charentais)
- le stockage des blés sans insecticides
- l'écrasement des blés dans un moulin charentais
- l'utilisation d'une Farine de Tradition Française (= sans additifs et sans conservateurs)
- la formation des boulangers à la méthode de fabrication de la « Baguette Charentaise »
- l'utilisation du logo « La Baguette Charentaise » sur les sacs de farines

Parmi les coopératives adhérentes :

- La Coop de Mansle
- La CAVAC de Villejésus
- La CARC (Coopérative Agricole de la Région de Cognac) de Châteaubernard

Les artisans boulangers adhérents doivent à leur tour respecter les consignes suivantes :

- le respect de la méthode de fabrication de la « Baguette Charentaise »
- un poids à la cuisson fixé à 250gr minimum
- une baguette pétrie, façonnée et cuite dans son propre fournil
- une pastille azyme reprenant le logo de « La Charentaise » à apposer sur chaque produit
- le respect de la stratégie marketing
(tote bag, affichage des supports de communication en boutique, etc...)

Les financements du projet

Le stand « Courts-Circuits » est financé par GrandAngoulême, au travers de la convention de partenariat triennale avec l'Association Les Gastronomades (soit 30 000 € versés chaque année) et des frais inhérents à l'aménagement (location et achat du matériel, décoration, supports de communication).

GrandAngoulême est co-financeur, avec Les Moulins Centre Atlantique, des frais générés par la stratégie marketing (tote-bag, supports promotionnels, etc).

Aussi, l'agglomération finance la prestation graphique pour la création du visuel « La Charentaise », ainsi que l'inauguration du samedi 25 novembre prochain (prestation traiteur, prestation graphique des supports de communication).

La participation technique de GrandAngoulême se déploie à travers l'implication des services Marketing, Agriculture et Communication, dans la conception et le développement opérationnel du stand « Courts-Circuits » (stratégie et concept du stand, aménagement de l'espace, montage, coordination des partenaires). Les services Marketing et Agriculture se sont unis pour définir la stratégie de valorisation de la « Baguette Charentaise » ainsi que pour son inauguration.

Les partenaires de cette opération

GrandAngoulême, Les Moulins Centre Atlantique (copilote du projet et partenaire financier), Les Fermes de Chassagne, Les Moulins de Sainte Sévère, La Chambre d'Agriculture, le Lycée agricole de l'Oisellerie, La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, La Chambre de Commerce et d'Industrie, La Maison de l'Agriculture Biologique de Charente, Le Syndicat des Boulangers, CARC Cognac, La Coop de Mansle, CAVAC Villejésus, Le Département de la Charente, Grand Cognac et enfin la Communauté de communes de La Rochefoucauld Porte du Périgord.

CONTACT PRESSE

Pauline Bardoulat

Chargée de communication et de relations presse

Direction de la communication institutionnelle

GrandAngoulême

presse.grandangouleme@gmail.com

+33 6 86 41 17 14