Ecrit par Echo du Mardi le 24 juin 2021

5 artisans vauclusiens distingués de la marque ‘Boulanger de France’



Ce qui différencie un artisan ‘Boulanger de France’ d’un vendeur de produits de boulangerie industrielle ? C’est le ‘fait maison’ ! Dans le Vaucluse, 5 artisans ont le label ‘Boulanger de France’ et une boulangerie est en cours de certification.

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtissiers qui s’engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatines!), à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 24 juin 2021

conservation et enfin à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Le Président de la Confédération nationale de la boulangerie française, Dominique Anract a récemment fait le tour du département pour rencontrer ces 'Boulangers de France' et échanger avec ces garants de la tradition boulangère. Voici les élus : boulangerie 'Au pain d'antan' (Valreas), boulangerie 'Caractères de pain' (Piolenc), 'Boulangerie d'ici' (Isle-sur-la-Sorgue), le 'Fournil de mamie Jeanne' (Gordes), 'Maison Samson' (Cabrières d'Avignon, en cours de certification) et la boulangerie Dupré (Avignon).

L.M.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !