Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé



Une enquête d'UFC-Que Choisir, comparant les produits des chaînes de boulangerie, révèle que l'enseigne Marie Blachère, dont le siège se situe à Châteaurenard, propose les produits avec le moins de sel et d'additifs.

Si beaucoup de Français accordent de l'importance au fait d'acheter leur pain chez les artisans boulangers, qui conservent une part de marché de 55%, les chaînes de boulangerie, elles aussi, ont une importante clientèle. Les produits de boulangerie, tels que le pain, les pâtisseries et les viennoiseries remportent même un franc succès dans les rayons des supermarchés, où ils prennent de plus en plus de place.

L'association de consommateurs UFC-Que Choisir s'est donc penchée sur la question du manque de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

transparence en ce qui concerne les ingrédients, notamment la teneur en sel et en additifs. L'étude, qui a comparé les chaînes de boulangerie Marie Blachère, Paul, La Mie Câline (bio) et Boulangerie Louise, révèle que l'enseigne Marie Blachère propose les meilleurs produits pour la santé, grâce à des ingrédients jugés excellents et une teneur en fibres satisfaisante. Ainsi, l'enquête révèle que les Français pourraient acheter leurs pains dans une boulangerie sans réaliser que ces derniers présentent de nombreux additifs avec un Nutri-Score D.

V.A.

---

5 artisans vauclusiens distingués de la marque 'Boulanger de France'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



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 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).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

L.M.