

Ecrit par Echo du Mardi le 24 juin 2021

5 artisans vaucusiens distingués de la marque 'Boulangier de France'



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

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtisseries qui s'engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatinés!), 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



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.