

## Moulins Soufflet lance une filière « Baguépi Farine Responsable »

© 22/02/2018 | MO • Terre-net Média

**Soufflet et 400 agriculteurs partenaires s'engagent dans la filière « Baguépi Farine Responsable » avec la volonté de proposer une « farine conjuguant qualité, traçabilité du champ au fournil et respect de l'environnement ».**

Le **groupe Soufflet** lance une gamme de **farines de blé pour la boulangerie artisanale** : « **Baguépi France Responsable** ». Leur démarche : « assurer la qualité et la traçabilité du champ au fournil. » Pour cela, le groupe a mis en place un cahier des charges exigeant contrôlé par un organisme indépendant. « 100 % des blés sont d'origine française et issus de variétés de haute qualité boulangère » indique le groupe Soufflet. Les blés ne doivent recevoir aucun traitement après récolte, pendant la conservation.

400 agriculteurs se sont engagés dans cette démarche. Cette filière propose cinq « farines : l'authentique, la tradition artisan, la tradition prestige, la sélection ambrée et la sélection d'antan. Ces farines sont des assemblages uniques de variétés pures de blés sélectionnées pour leurs qualités panifiables et organoleptiques », précise le groupe.