

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancement de Lou Pan d'Ici, la baguette 100% Sud

Salon-de-Provence, Le 6 février 2020



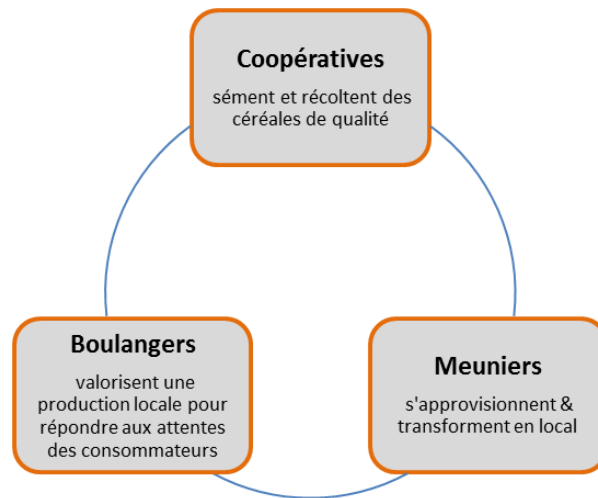
La Baguette 100 % Sud
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Agriculteurs · Meuniers · Boulangers

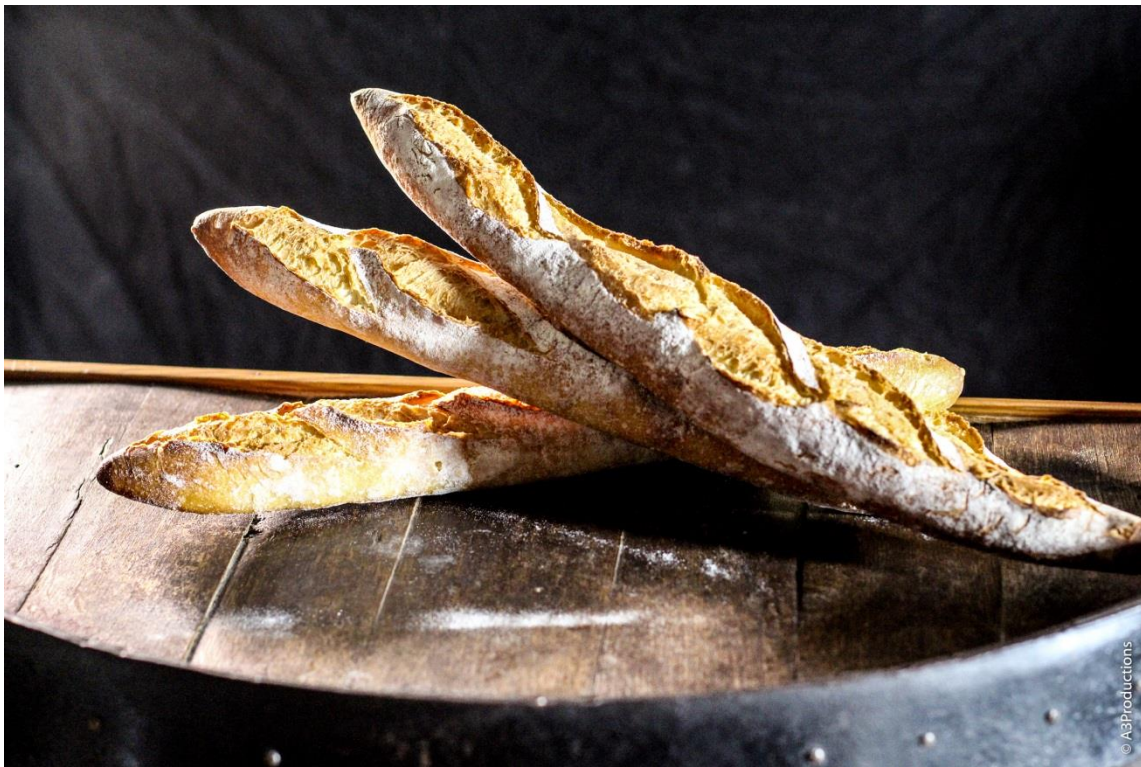
**La nouvelle baguette du Sud façonnée
par les agriculteurs, meuniers et boulangers
de notre région**



C'est un projet local unique en France ! Les acteurs de la filière régionale « Céréales, Farines, Pains » se sont mobilisés pour produire des pains de tradition française issue de blés tendres cultivés en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Lou Pan d'Ici, ce sont des pains parmi lesquels la baguette Sud qui sera lancée officiellement lors du Salon international de l'agriculture à Paris mardi 25 février.

Né en 2017 lors des Etats généraux de l'alimentation, ce projet-pilote permet de relancer la filière traditionnelle de blé tendre à l'échelle régionale. Cultivés dans notre région, les blés tendres sont ensuite stockés sans pesticides dans les silos de nos six départements avant d'être transformés en farine par les meuniers de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Façonnée par les artisans, Lou Pan d'Ici devient la savoureuse baguette de tradition française – un pain composé exclusivement de farines de blé, de sel, de levure et/ou de levain sans additif ni traitement de surgélation - 100% local.





Lou Pan d'Ici, un projet régional qui :

- **préserve l'environnement** : produire du blé dans notre région favorise la biodiversité en entretenant et diversifiant nos paysages. Une activité qui limite les parcelles laissées en friche et par conséquent participe à prévenir les incendies. Par ailleurs, cette filière courte utilise des matières premières régionales, ce qui limite considérablement l'empreinte carbone de ses produits.
- **assure un revenu garanti pour tous les acteurs de la filière : agriculteurs, meuniers et artisans-boulangers de notre région.** En effet, les prix du blé sont déconnectés des cours mondiaux.
- **valorise l'artisanat régional** : seuls les artisans-boulangers de notre région façonnent cette baguette Sud. Elle ne sera donc pas disponible dans les chaînes industrielles ou grandes surfaces.

Ce projet a vu le jour avec le soutien de la Région Sud Provence-Alpes Côte d'Azur. Il réunit divers acteurs de la région qui se sont engagés :

- **4 coopératives céréalières :**
 - Alpesud
 - Groupe Provence Services
 - Arterris Sud-Est
 - Coopérative Agricole Provence Languedoc

- **3 moulins :**
 - Moulin Céard (Hautes-Alpes)
 - Minoterie Giral (Vaucluse)
 - Moulin Tarascon (Vaucluse)

- **Plus de 150 artisans-boulangers**

Contact presse

Lauriane Michel

lmichel@coopdefrance-
alpesmediterranee.coop

La Coopération Agricole Sud en bref

Président : Stéphane Honorat

Directrice : Stéphanie Pons

Coopération Agricole Sud – Provence – Alpes – Côte d'Azur en chiffres

270

entreprises
coopératives
363 CUMA

10

Filières de production

1,3

milliards d'euros de
chiffre d'affaires

Plus de **4 700**
salariés

110

coopératives
engagées dans le bio

38 752 adhérents

3/4

des agriculteurs
adhèrent
à au moins 1
coopérative

1 marque alimentaire sur **3**
est coopérative

93 %

des entreprises
coopératives sont des
PME ou TPE