

Communiqué de presse

Olivet, le 28 novembre 2024

- Nouveauté artisans boulangers -

Axiane Meunerie lance la première baguette issue de blés bas carbone du marché

Axiane Meunerie, meunier français multirégional, annonce un approvisionnement exclusif en blés bas carbone pour sa farine de tradition La Croquoise

Cette nouvelle étape s'inscrit dans la continuité des engagements en faveur du développement durable historiquement portés par cette baguette de tradition française.

« *La Croquoise, élaborée en 1995, est la référence premium de nos farines à destination des artisans boulangers. Depuis toujours, elle s'inscrit comme pionnière dans les démarches de durabilité et de soutien au dynamisme de la filière. Il est donc naturel qu'elle soit notre première farine proposée aux artisans boulangers qui soutienne une agriculture décarbonée* » explique Florent Simonneau, Directeur Commercial Boulangerie Artisanale.

100% de la farine en soutien à la décarbonation des exploitations agricoles



Les clients de la baguette de tradition française *La Croquoise* sont désormais acteurs d'un mouvement en faveur de la réduction du bilan carbone de l'alimentation, avec un impact positif sur le climat.

La farine *La Croquoise* soutient et rémunère la mise en place de conduites culturales réduisant les émissions de gaz à effets de serres sur les fermes céréalières, dans les zones d'approvisionnement de nos moulins.

En détails : les agriculteurs soutenus par *La Croquoise* mettent en place des pratiques permettant de réduire l'empreinte carbone de leurs cultures d'au moins 30%.

Cela se traduit par exemple par l'ajout ou l'augmentation des surfaces de légumineuses et de couverts végétaux, le développement des prairies temporaires et des haies, et plus de soixante autres pratiques vertueuses.

Les exploitations s'engagent dans la durée, et sont certifiées par des tiers sur leur réduction d'émissions carbone.

« Cette démarche de soutien à la décarbonation aux champs trouve sa place dans un programme plus large pour Axiane Meunerie. Notre activité s'est engagée à réduire de 30% son empreinte carbone d'ici à 2030 sur son scope 3. L'approvisionnement en matières premières agricoles (blé tendre) représente la majorité de notre impact carbone. Favoriser l'agriculture régénérative décarbonée, c'est donc contribuer à réduire les émissions du secteur agricole et celles des industries agroalimentaires comme la nôtre. C'est également accroître notre souveraineté alimentaire et proposer des produits innovants qui répondent aux attentes du marché : sains, bons pour la planète et le climat. » détaille Sarah Menard, Responsable RSE chez Axiane Meunerie.

Baguette de tradition française de qualité



La farine *La Croquise* est issue de variétés de blés sélectionnées sans traitement sur grains après récolte, sur le territoire français. La recette *La Croquise* est sans additif, sans gluten ajouté, sans amylases et ce depuis sa création par Jean-Yves Guinard, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie.

La Croquise soutient par ailleurs depuis 4 ans un programme de mise en valeur des « Jeunes Pousses » de la boulangerie artisanale, pour contribuer à la pérennisation du métier d'artisan boulanger.

Téléchargez les visuels HD [ICI](#)

Contactez-nous pour déguster cette baguette

Contact presse Axiane Meunerie

Sarah Ménard – sarah.menard@axiane.com – 06 89 71 87 99

A propos d’Axiane Meunerie

Axiane Meunerie, filiale d’Axéreal, est un meunier multi-régional, engagé auprès de ses agriculteurs coopérateurs. Avec environ 350 collaborateurs dont les savoir-faire s’exercent dans 8 moulins régionaux, Axiane Meunerie commercialise des farines auprès des artisans boulangers (sous les marques Banette et Festival, la Croquise, Lemaire Bio), des professionnels de l’industrie, des boulangers des rayons boulangerie en GMS. Axiane commercialise également en GMS des farines au rayon épicerie sous les marques Cœur de Blé, Treblec, Lemaire Bio et Savoir Terre.
www.axiane.com

** par rapport au référentiel Agribalyse qui est le référentiel sur les émissions de gaz à effet de serre des produits agricoles, de l’agence de la transition écologique. <https://agribalyse.ademe.fr>*