



C O M M U N I Q U É D E P R E S S E

Istres, le 12 février 2019

SALON DE L'AGRICULTURE 2019

Avec CRC®, le réseau Boulangerie Ange renouvelle son engagement pour des farines plus propres

Acteur majeur de son secteur, le réseau français de boulangeries Ange s'engage depuis 10 ans au sein de la filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) pour proposer à ses clients des pains issus de céréales 100% françaises de qualité, cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité et limitant drastiquement l'utilisation de pesticides.

Fondé en Provence il y a 10 ans, le réseau de franchise en boulangerie Ange a choisi de bousculer les codes de la boulangerie traditionnelle. Aussi, il a souhaité mettre le bien-être au cœur de ses préoccupations.

Ainsi, très vite ses fondateurs se sont engagés au sein de la filière CRC® qui garantit une production de céréales de qualité et respectueuse de la nature et des hommes. Depuis 10 ans, le réseau de près de 130 points de vente s'implique au quotidien avec les producteurs dans l'utilisation de farines bonnes pour les hommes, comme pour la nature. Chaque année, le réseau s'engage autour de 13 000 tonnes de blé, utilisé dans la majorité des pains Ange, notamment les 20 000 baguettes, vendues chaque jour dans le réseau.

Engagée collectivement à produire autrement, la Filière CRC® est constituée d'hommes et de femmes ayant choisi d'unir leurs compétences et leurs passions pour garantir des **céréales 100% françaises, tracées et garanties du champ à l'assiette.**

Cette démarche, née dans les années 90, pionnière pour l'époque, se retrouve aujourd'hui en parfaite adéquation avec les attentes sociétales et les défis à relever collectivement : une filière tracée et contrôlée de la production jusqu'à la distribution garantie des céréales françaises, une culture raisonnée, sans traitement après récolte, une juste rémunération des agriculteurs, le tout dans le respect de la nature. Et Ange souhaite, plus que jamais, s'engager dans cette voie.

C'est justement pour expliquer leur engagement dans cette démarche que des franchisés du réseau Ange participent au SIA (Salon de l'Agriculture) 2019 **sur le stand de CRC® : 2.2 D 016**

« Intégrer la filière a été une évidence pour nous, s'engage François Bultel, cofondateur du réseau et Administrateur de CRC®. Il est impératif de réveiller les consciences et de permettre à tous de pouvoir consommer un pain de qualité, composé de farines françaises et tracées, produites de façon respectueuse des hommes et de la nature. Notre Baguette Ange notamment est composée de cette farine et très bientôt l'ensemble de nos pains spéciaux s'inscriront dans cette démarche de qualité. »

La Filière CRC®, qu'est-ce que c'est ?

- 80% des farines Label Rouge sont fabriquées à partir de blés CRC®
- 107 adhérents : 35 organismes stockeurs, 47 meuniers, 17 industriels et 8 distributeurs.
- 2 350 agriculteurs engagés dans la filière
- 400 000 tonnes de blés, soit environ 10% des blés français écrasés par la meunerie française



A propos de Ange - Acteur du secteur de la boulangerie en franchise parmi les leaders du marché, le réseau de franchise Ange a été fondé en 2008 par 3 amis gourmands et entrepreneurs. Ange souhaite bousculer les codes de la boulangerie autour d'un concept modernisé de boulangerie de fabrication artisanale de qualité à prix attractifs, installée à proximité des bassins d'activité et fondée sur des valeurs fortes, durables et sociales.

<http://www.boulangerie-ange.fr>

Chiffres-clés du réseau Ange

- Nombre de magasins : 129
- Nombre de collaborateurs : 2 000
- CA 2018 TTC : 126 M d'€



plus**2**sens

Contact Presse // Plus2sens // Anne-Sophie Masson
anne-sophie@plus2sens.com - 04 37 24 02 58