



BANETTE



EN 2023, BANETTE CÉLÈBRE 20 ANS D'ENGAGEMENT AVEC BLEU-BLANC-CŒUR GRÂCE À BANETTE CŒUR DE LIN, UN MÉLANGE INÉDIT DE FARINES DE BLÉ ET DE LIN !

Engagée aux côtés de Bleu-Blanc-Cœur depuis 2003, BANETTE propose dans sa gamme, Banette Cœur de lin, un mélange composé de farine de blé, de farine de lin jaune et de graines de lin brun

BANETTE, PIONNIER DEPUIS 20 ANS AVEC BLEU-BLANC-CŒUR !

Soucieux de respecter la terre et le vivant, BANETTE s'est associé à Bleu-Blanc-Cœur en 2003 pour créer le premier produit boulanger engagé dans une démarche de qualité environnementale et nutritionnelle.

C'est ainsi qu'est né le mélange de farines Banette Cœur de lin, proposé uniquement aux artisans boulangers BANETTE. Ce sont eux qui, au quotidien, pétrissent, façonnent et cuisent les pains et baguettes que l'on trouve dans leur boulangerie.

Ils proposent ainsi à leurs clients un délicieux pain aux graines de lin, avec une croûte fine et une mie soyeuse et généreuse.

LE + NUTRITIONNEL

Le lin est une plante herbacée de la famille des oléagineux. Ses graines sont riches en Oméga 3, en protéines végétales, en fibres et en antioxydants.

Ainsi Banette Cœur de Lin est un pain nutritionnel source végétal d'oméga 3. Sa consommation quotidienne permet de contribuer au maintien d'une cholestérolémie normale.

LE + GASTRONOMIQUE

C'est un pain aussi agréable que sain, à consommer en sucré (avec de la confiture, en tartines etc.) ou en salé (avec des fromages de chèvre). Il peut accompagner crudités, salades et soupes chaudes ou froides...



SES BIENFAITS POUR LE CORPS

Apports moyens pour 100 g de pain cœur de lin :

Énergie (kcal) : 271 kcal
 Protéines : 8,9 g
 Glucides : 44,7 g
 dont sucre : 2,60 g
 Fibres : 4,10 g
 Lipides : 5,4 g
 Sel : 1.10 g

Oméga 3 : 1,0g

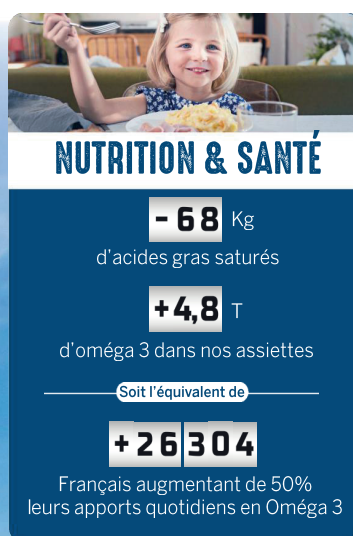


BANETTE



Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur,
BANETTE
A amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation

Compteur pour la période : 2012 - 2022



DÉMARCHE ENCOURAGÉE PAR LES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE, DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

www.bleu-blanc-coeur.org

COMPTEUR NUTRITION

Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Coeur, BANETTE a amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.

Voici le compteur pour la période 2012 - 2022 :

- ✂ **Diversité et Paysage :** + 31 Ha de lin, féverole, colza, lupin et de pois, en plus dans nos champs
- ✂ **Nutrition et santé :**
 - 68 kg d'acides gras saturés en moins,
 - 4,8 tonnes d'Oméga 3 en plus dans nos assiettes
- ✂ Soit l'équivalent de 26 304 Français qui augmentent de 50% leurs apports quotidiens en Oméga 3



BANETTE



« Quand BANETTE a fait le pari du partenariat avec Bleu-Blanc-Cœur il y a 20 ans, nous, meuniers et artisans boulangers, étions précurseurs à intégrer dans notre gamme, un produit bon pour la santé et bon pour l'environnement. Aujourd'hui nous ne pouvons que nous réjouir de la longévité de cette collaboration, qui renforce notre position de pionnier au service des artisans-boulangers pour produire, toujours et encore des pains de qualité » **déclare Aude de la Rivière, Directrice des opérations BANETTE.**



« La rencontre de Bleu-Blanc-Cœur avec le réseau Banette date d'il y a 20 ans. Ensemble, nous avons alors élaboré la Banette « cœur de lin », un pain du quotidien élaboré à base d'un mélange de farines de blé et de lin.

Déjà à l'époque et encore toujours aujourd'hui, les vertus nutritionnelles de la graine de lin (apport en Oméga 3, en fibres...) sont recherchées pour rééquilibrer notre alimentation. Banette Cœur de lin a donc été le premier pain Bleu-Blanc-Cœur qui concentrait goût et authenticité, vertus nutritionnelles et le savoir-faire du réseau des artisans boulangers Banette.

En 20 ans, ce sont des milliers de Banette cœur de lin qui ont été fabriqués et qui ont contribué à améliorer chaque jour l'alimentation des Français.

Grâce à cet engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur, Banette aura également permis la mise en place de nombreux hectares de lin, une culture traditionnelle favorable à la biodiversité et à l'environnement ! » **déclare Nathalie Kerhoas, directrice de Bleu-Blanc-Cœur**

INFORMATIONS PRATIQUES

Banette Cœur de Lin est proposé en format barquette, en baguette ou en miche selon la boulangerie BANETTE.

- Format Barquette 220 g : **1,45 €** (prix de vente conseillé) ;
- Baguette 250 g : **1,35 €** (prix de vente conseillé) ;
- Miche de 1 kg : **4,55 €** (prix de vente conseillé).

Banette Cœur de Lin se conserve 2-3 jours à l'abri dans un torchon propre.



BANETTE



À PROPOS DE BANETTE

BANETTE est née il y a 40 ans, lorsque des meuniers ont fait le pari de la qualité, pour le savoir-faire des artisans boulangers français et ont œuvré pour le retour de la baguette artisanale et de bon goût. Le produit phare du collectif, la fameuse baguette BANETTE aux deux bouts pointus, prend la forme que nous connaissons aujourd'hui, sur la base d'une recette unique, pensée par leurs artisans boulangers pour favoriser le développement des arômes.

Aujourd'hui, 5 meuniers et une dizaine de moulins établis sur toute la France produisent de la farine de qualité, à partir de blé 100 % français produits dans le respect de la Charte de Production Agricole française (NF V30-001), afin d'approvisionner les 1 900 artisans boulangers indépendants BANETTE.

Construit afin de respecter l'environnement, le cahier des charges des farines BANETTE est stricte :

- ✂ Les blés des farines BANETTE sont issus d'une **agriculture raisonnée** qui respecte les sols, les ressources en eau et la biodiversité,
- ✂ les blés sont stockés **sans aucun traitement insecticide,**
- ✂ le meunier s'engage à privilégier un **circuit court** en s'approvisionnant auprès d'**agriculteurs régionaux,**
- ✂ les agriculteurs de la filière Banette limitent les labours pour **laisser le temps à la faune et la flore de recréer la couche d'humus.**

www.banette.fr

À PROPOS DE BLEU-BLANC-CŒUR

Bleu-Blanc-Cœur, c'est BON et BIEN.

Née en 2000 de l'engagement collectif de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Bleu-Blanc-Cœur vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels (herbe, luzerne, lin, féverole...). Elle fédère aujourd'hui plus de 7 000 éleveurs et 900 acteurs de la chaîne alimentaire ; avec le soutien d'une communauté grandissante de plus de 27 000 citoyens dont 3 700 professionnels de santé et 1 000 métiers de bouche.

Forte de 5 études cliniques (2 autres en cours) et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact positif sur la santé globale (de la Terre, des animaux et des hommes), Bleu-Blanc-Cœur s'attache à BIEN produire pour que cela soit BON pour les animaux, BON pour les hommes, BON pour l'environnement et simplement BON !

Il existe plus de 2 500 produits issus de filières 100% françaises certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...) disponibles dans toute la France, alliant qualité gustative, nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent des obligations de résultats (garanties par plus de 5 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des produits de haute qualité nutritionnelle, et environnementale (20% d'émissions carbone en moins pour les produits laitiers, œufs, volailles vs le conventionnel) et ainsi de « bien manger » et « mieux consommer » au quotidien. www.bleu-blanc-coeur.org