

Communiqué de Presse
Le 7 septembre 2021

VIVESCIA ET GRANDS MOULINS DE PARIS REÇOIVENT CE JOUR L'UNESCO ET METTENT LA BAGUETTE À L'HONNEUR !

Fin mars dernier, par la voix de Roselyne Bachelot, ministre de la Culture, la France a retenu la baguette de pain pour candidater à l'inscription au patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'UNESCO. Dans le cadre de l'étude de cette candidature et à l'occasion de la Foire de Châlons-en-Champagne, des ambassadeurs de l'UNESCO ont été invités à se déplacer sur les territoires marnais, un bassin d'excellence du blé.

Avec la collaboration du Groupe VIVESCIA, sa Coopérative et son entreprise de meunerie Grands Moulins de Paris, et Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) à l'origine de la candidature, tout un programme a été mis en place pour découvrir la baguette et l'ensemble des savoir-faire liés, à travers tous les maillons... des champs de blé au boulanger !

Pour être éligibles au titre de PCI de l'UNESCO, les pratiques ou savoir-faire proposés doivent notamment être reconnus comme faisant partie du patrimoine culturel d'une communauté, transmis de génération en génération, procurant un sentiment d'identité et de continuité. Symbole indissociable de la France et partie intégrante de notre quotidien, la baguette semble alors une candidate idéale !

C'est ce mardi 7 septembre que la délégation de l'UNESCO (soit une dizaine d'Ambassadeurs internationaux, tous Délégués Permanents auprès de l'Institution, dont son Excellence Véronique Roger-Lacan pour la France) a été reçue par le Groupe VIVESCIA - la Coopérative et son entreprise de meunerie, Grands Moulins de Paris. *« C'est un honneur d'apporter notre contribution à cette formidable ambition de porter la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. C'est aussi une reconnaissance pour tous ces hommes et ces femmes qui, sur ce territoire, cultivent l'excellence, des semis de blé à la baguette. Savoir-faire, passion, transmission et goût, c'est tout cela la baguette française et c'est unique ! »* s'enthousiasme, **Christoph Büren, Président du Groupe coopératif VIVESCIA.**

Ce matin, l'ambition était donc de donner à voir à la délégation de l'UNESCO l'ensemble des savoir-faire qui font de la baguette un produit unique, à travers notamment rencontres et échanges avec tous les acteurs de la filière, au plus près des territoires. Ainsi, après avoir assisté à la fabrication de baguettes et profité d'une dégustation chez un boulanger rémois, M. Nabil Sbai boulangerie « La Case à Pain », c'est au moulin de Reims que la Délégation a découvert le savoir-faire de Grands Moulins de Paris, meunier centenaire. En fin de matinée, la Délégation s'est rendue sur le « Village VIVESCIA » à la Foire de Châlons-en-Champagne (2^{ème} rendez-vous agricole de France), à la rencontre d'agriculteurs de la Coopérative VIVESCIA qui en réunit aujourd'hui 10 500.

« Si la confection d'une baguette nécessite très peu d'ingrédients, c'est la sélection de ces matières premières et le savoir-faire d'un collectif d'hommes et de femmes passionnés qui en font un produit d'excellence », souligne **Pierre Garcia, Directeur général Grands Moulins de Paris.** *« Nous sommes fiers de faire partie de cette chaîne humaine et de pouvoir contribuer chaque jour à la valorisation et la transmission de cet emblème de notre patrimoine français, que l'on nous envie partout dans le monde, que ce soit auprès de nos clients ou avec l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris ».*

Plusieurs personnalités étaient également présentes pour soutenir cette candidature dont Guillaume Gomez, représentant personnel du Chef de l'État pour promouvoir la gastronomie française en France et dans le monde.

Si la patience est nécessaire au boulanger pour travailler sa pâte, au meunier pour sélectionner et moudre le grain et à l'agriculteur pour voir grandir et moissonner sa récolte, elle sera également de mise pour attendre la décision finale de l'UNESCO qui sera rendue à l'automne 2022.

À propos du Groupe VIVESCIA

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale avec 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 30 juin 2020 et 7 000 collaborateurs, répartis sur 24 pays. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA appartient à 10 500 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France. VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, du champ à l'assiette. 3,5 millions de tonnes de céréales sont collectées chaque année par la Coopérative. 1,8 milliard de viennoiseries sont fabriquées par notre Groupe et 1 bière sur 10 dans le monde est produite avec notre malt. Notre farine Francine est présente dans la cuisine de près d'un foyer français sur trois. Chaque jour, des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées, gourmandes, en France avec les boulangers artisans Campaquette, et dans le monde avec les produits de boulangeries de Délifrance.
www.vivescia.com

Grands Moulins de Paris, l'entreprise de meunerie du Groupe

Depuis plus de 100 ans, Grands Moulins de Paris sélectionne les meilleurs blés français pour produire des farines et des mélanges meuniers de qualité. Nous mobilisons des femmes et des hommes de terrain, opérationnels, passionnés, qui allient compétences, savoir-être et savoir-faire pour accompagner au quotidien la réussite de nos clients : boulangerie artisanale, industrie agro-alimentaire, grande distribution. Nous faisons rayonner le savoir-faire boulanger à la française au travers notamment des marques grand public Francine et Campaquette, ainsi que dans 65 pays du monde.

www.grandsmoulinsdeparis.com

Contact Presse :

Marine Magder – 06 62 09 97 04 – marine@magder.net