

Le Pain Savouet : 100 % artisanal, 100% savoyard

En 2009, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et les Syndicats professionnels de Savoie et de Haute-Savoie ont créé un pain unique, commun aux deux Savoie, avec la volonté de perpétuer leur tradition boulangère. Bilan du 4^e anniversaire du Pain Savouet, avec l'Association des Artisans Boulangers des Savoie, créée en 2010 pour en faire la promotion et adhérente depuis 3 ans à la Marque Savoie.

100% savoyard, 100% éthique

Le pain Savouet est fabriqué à partir d'une farine de tradition française et produite selon 3 valeurs fondamentales : les moulins qui la produisent sont implantés en Savoie ou en Haute-Savoie, 100% des blés utilisés doivent être cultivés sur le territoire savoyard, la farine ne doit subir aucun traitement (elle est garantie sans additif, sans améliorant, ni conservateur) et la traçabilité est garantie. Aujourd'hui, seuls 2 moulins sont habilités à fournir la farine du Savouet (situés en Haute-Savoie sur les communes de Saint-Pierre en Faucigny et de la Motte Servolex).



Respectueux des ressources naturelles, ce pain unique est produit grâce à un réseau d'artisans de proximité, permettant de limiter le transport de marchandises. Ce pain 100% d'origine fait partie du patrimoine gastronomique des Savoie : il met en avant une démarche citoyenne, respectueuse de l'environnement et favorise le développement économique de nos départements.

>On reconnaît le Savouet à sa forme en croix de Savoie ou à son emballage portant la mention « Savouet », lorsqu'il se présente sous forme de baguette de 40 à 50 cm de long.

100% nutritif et un goût typique du terroir

Grâce à sa recette unique et originale, il révèle une saveur légèrement grillée et un croustillant incomparable. Sa mie, non-blanche, légèrement compacte et très goûteuse fait du pain Savouet une véritable gourmandise à déguster seul ou en accompagnement

Composé de farine T 80 : semi complète, sans additif ou améliorant, elle apporte glucides complexes et fibres qui, d'une part, amplifient la sensation de satiété et d'autre part ralentissent le processus de digestion.

Teneur en sel de 18% : contre 20 à 25% pour un pain classique, il est allégé en sel et meilleur pour la santé.

L'Association des Artisans Boulangers des Savoie engagée dans une démarche de qualité

Détenteur de la fabrication du Savouet, l'Association des Artisans Boulangers des Savoie a mis en place un **cahier des charges** strict auquel les artisans boulangers adhérent doivent répondre pour produire ce pain de terroir.

Les **60 boulangers** sont tous engagés par des chartes qualité définissant leurs obligations en termes techniques, les analyses à réaliser ainsi que le réseau à mobiliser pour la communication.

Les **producteurs** travaillent en **collaboration avec la chambre d'agriculture**, sur l'élaboration du cahier des charges.

Ainsi, **cette filière mobilise uniquement 3 intermédiaires** installés en plein cœur des Pays de Savoie : Producteurs / Meuniers / Artisans boulangers



« *Le Savouet est simplement l'expression du savoir de vos artisans boulangers* »

Liste des points de vente, les actualités, recettes, infos et contacts sur www.savouet.com

Marque Savoie, le meilleur des Savoie !

La Marque Savoie et le pain Savouet, depuis 2010

L'Association des Artisans Boulangers des Savoie a été créée dans le but de défendre et promouvoir le pain Savouet, 1^{er} pain de tradition 100% savoyard. Les artisans adhérents s'engagent à produire le Savouet selon les critères stricts définis par le cahier des charges, des matières premières issues des Pays de Savoie au mode de fabrication spécifique à ce pain. L'association, adhérente à la Marque Savoie depuis 2010, s'aide de la marque collective pour valoriser son produit à travers les nombreuses opérations de dégustation et de promotion du terroir organisées chaque année.

La Marque Savoie défend et valorise le Meilleur des Produits locaux. Si les produits historiques sont naturellement les fleurons de la gastronomie savoyarde - des fromages aux vins, en passant par les fruits et les spécialités de Savoie - toutes les entreprises et les produits remplissant les critères de qualité et d'origine dictés par la Marque Savoie peuvent bénéficier de la reconnaissance aux quatre pétales rouges.

Contacts presse :

Virginia Gurcel & Flora Minaire

Agence Texto

04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com