

Chaque jour, plus de **12 millions de français** poussent la porte d'une boulangerie pour acheter l'aliment emblématique de tous nos foyers, la traditionnelle baguette. Aussi, à un mois de la journée mondiale du pain, le **1^{er} label de commerce équitable français Agri-Éthique** est heureux d'annoncer qu'il vient de **dépasser les 1000 boulangeries labellisées sur le territoire.**

De cette démarche de commerce équitable français naissent chaque jour des millions de baguettes équitables conçues avec des farines et du blé issus d'un **accord tripartite** établi par le label Agri-Éthique entre plusieurs partenaires : l'agriculteur qui produit son blé et le collecte, le meunier qui le transforme en farine et le boulanger qui livre un produit final responsable et éthique. **Tous les maillons de la chaîne sont concernés** et tous travaillent ensemble en s'engageant sur des volumes et des prix qui garantiront la juste rémunération de chacun tout au long du processus de fabrication. **Un objectif : que chacun y gagne ! L'agriculteur, le transformateur, mais aussi le consommateur.**

Cette 1000^{ème} labellisation est le fruit du développement du label qui œuvre, depuis 8 ans, à **sensibiliser les meuniers et boulangers** au commerce équitable tricolore et de la **prise de conscience de la nouvelle génération d'artisans** pour qui le commerce équitable devient une évidence et de celle des consommateurs pour qui mêler **acte d'achat à engagement** est de plus en plus essentiel.

Le label Agri-Éthique repose sur les trois **principes fondamentaux du commerce équitable** : garantir le revenu des agriculteurs, préserver l'emploi local et agir pour l'environnement et le bien-être animal et va plus loin. Il certifie également une origine 100% française, une transparence et un travail main dans la main entre tous les acteurs qui font aujourd'hui d'une baguette de pain un **acte citoyen.**

Retrouvez toutes les informations et actualités du label sur le site internet : www.agriethique.fr