

## LA SELLE-SUR-LE-BIED

### UN JEU LOCAL À DÉCOUVRIR DANS LES GALETTES !

Dans un monde de plus en plus globalisé, où les produits sont souvent fabriqués aux quatre coins de la planète, Loïc Doucet, boulanger renommé de La Selle-sur-le-Bied, a fait un choix résolument local. Il a décidé d'opter pour des fèves fabriquées en France qui mettent en avant son territoire.

Il nous explique ce choix de collection d'exception composée de 8 fèves en série limitée :

*"Chaque fois que c'est possible, nous nous impliquons dans la vie locale de La Selle-sur-le-Bied. Cette année, j'ai voulu concilier le local et le ludique pour notre collection de fèves. Les amateurs de jeux de société et de collection ont de quoi se réjouir ! On a créé le Sellopoly avec des rues emblématiques de la ville. C'est le jeu de notre ville !"*

#### DÉCOUVRIR LES SECRETS DE CETTE COLLECTION DE FÈVES :

Dans cette adaptation pour la Selle-sur-le-Bied, les propriétés du plateau du jeu sont remplacées par les fèves à l'effigie des rues de la commune. Chaque nom de rue est illustré par un symbole représentatif de la région comme la rue d'Alsace avec un bretzel, l'impasse des Landes avec un pin, la rue de Bretagne avec un triskèle, etc.



#### L'ENGOUEMENT POUR LE CIRCUIT COURT : UNE TENDANCE QUI RÉVOLUTIONNE LA CONSOMMATION

Aux commandes de la boulangerie depuis 2020, Loïc Doucet met un point d'honneur sur son choix de fournitures :

*"Je veux offrir le meilleur à mes clients et cela passe par la qualité de mes produits, y compris mes fèves."*

Fabriquées par la société Panessiel, 1er fabricant de fèves françaises, les fèves en porcelaine sont décorées une à une à la main à Grenoble dans un atelier dédié aux personnes souffrant d'un handicap.

#### TOUT SAVOIR SUR LA BOULANGERIE

Dans le métier depuis 26 ans, Loïc Doucet gère aujourd'hui une boulangerie de 6 personnes engagées en faveur de la qualité. Chaque jour, ils se lèvent à l'aube pour confectionner leurs délicieux produits 100 % maison.

Toujours dans une dynamique de progrès et attentif au besoin de ses clients, la boulangerie met tout en oeuvre pour les satisfaire, notamment en proposant du sur-mesure aux envies de chacun. Si vous ne connaissez pas encore la boulangerie, vous pourrez aller tester leurs spécialités autour du petit et du gros macaron.



#### SONDAGE SUR LES FRANÇAIS ET L'ÉPIPHANIE

Étude Ifop pour Panessiel | Étude n°715 632 | Octobre 2023 | Disponible sur demande à [karinne@local-rp.fr](mailto:karinne@local-rp.fr)

**9 Français sur 10** ont consommé ou acheté de la galette en janvier 2023.

C'est le plus souvent en famille, puis entre amis et enfin au travail que les français partagent la galette.

**4 galettes sur 10** sont achetées chez un artisan pâtissier.

Le consommateur est prêt à payer le double pour une galette artisanale.

**7 acheteurs sur 10** seraient prêts à payer plus cher pour une fève française dans la galette.

#### La boulangerie en Loiret

Alors que l'on compte 39 000 boulangeries en France, les 352 boulangeries du Loiret écoulent 431 980 gâteaux des rois à l'Épiphanie !

Joyeuse Épiphanie à tous !