

Coopérative U renforce son ancrage local avec **ses baguettes régionales**

Paris, le 3 juin 2025 – Plus de 17 millions de baguettes locales vendues en 2024 et déjà 10 régions engagées dans une filière durable et équitable.

Fidèle à ses engagements en faveur du local, du durable et de la juste rémunération des producteurs, Coopérative U élargit son réseau de baguettes régionales. Désormais, ce sont 10 filières locales qui permettent à des millions de Français de consommer chaque jour une baguette issue de blés cultivés et moulus près de chez eux.

Les baguettes locales de Coopérative U sont maintenant disponibles en : Ile-de-France, Normandie, Centre-Val de Loire, Alsace, Bretagne, Pays de la Loire, Vendée, Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes et Poitou-Nouvelle-Aquitaine.

Produites dans une démarche responsable et tracée, ces baguettes valorisent le savoir-faire des agriculteurs et boulangers régionaux tout en assurant aux consommateurs un prix bas et un pain de qualité, cuit chaque jour.

Avec ces contrats tripartites, Coopérative U s'engage à sélectionner des blés cultivés et moulus sur le territoire. Ce contrat engage la production (producteurs, agriculteurs, etc.), la transformation (meunier, industriel fabricant le pain) et Coopérative U.

La marque s'engage également à proposer une mécanique tarifaire visant à améliorer la rémunération des producteurs, incluant les coûts de production, les primes et des volumes annuels garantis sur 3 ans.

« Nous sommes très fiers de collaborer avec des acteurs locaux au plus proche des consommateurs. Notre ancrage territorial est clé dans le modèle de coopérative et nous espérons pouvoir proposer, à termes, une baguette locale dans toute la France », souligne **Noémie Cantrelle, responsable développement filière végétale U.**

Focus sur la Vendée : une filière locale exemplaire

Afin de proposer une baguette avec du blé local aux Vendéens, Coopérative U a renouvelé son contrat tripartite pour 3 ans, suite à une première signature en 2021. Celui-ci a été signé entre la coopérative de la CAVAC, la minoterie Planchot qui fournit la farine et Coopérative U. Les blés et la farine qui sont utilisés reposent sur la certification CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée), garantissant des pratiques agricoles favorables à la biodiversité.

Dans des magasins U, comme celui de Super U L'Aiguillon Sur Mer, les boulangers U pétrissent et cuisent chaque jour sur place des baguettes à la croûte dorée, à la mie aérée et au goût authentique, fabriquées avec du blé de Vendée. Cédric de Leeuw, Responsable du rayon, et son équipe incarnent cette passion du bon pain en suivant la recette rigoureuse de la Tradition Française.

À propos de Coopérative U

Chez Coopérative U, nous agissons pour un autre commerce : un commerce avec des valeurs fortes et des prix bas. Forte de plus de 130 ans d'histoire, Coopérative U rassemble aujourd'hui plus de 1 800 points de vente (Hyper U, Super U, U Express, Utile) en France et à l'étranger, soutenus par plus de 75 000 collaborateurs. Commerçants indépendants et ancrés dans les territoires, nous agissons chaque jour pour des prix bas, des produits U bons et engagés, le local et des modes de consommations plus durables.
www.magasins-u.com / @cooperativeu

Contacts presse

cooperativeu@hopscotch.fr
Aya Alkhiyari - aalkhiyari@hopscotch.fr - 01 41 34 21 54
Ewa Boulard - eboulard@hopscotch.fr - 01 41 34 20 29

