



COMMUNIQUE DE PRESSE, Essarts en Bocage, Novembre 2025

## La Boulangère voit son Pain de mie Grandes Tranches Bio Complet Sans Sucres Ajoutés désigné “meilleur choix” par UFC-Que Choisir

La Boulangère est fière d’annoncer que son Pain de mie Bio Grandes Tranches Complet Sans Sucres Ajoutés a été désigné par l’association UFC-Que Choisir. Le produit a été testé lors d’un test comparatif paru en 07/2025 dans les publications de UFC-QUE CHOISIR et a reçu le qualificatif de meilleur choix.

### Un pain complet, bio et équilibré

Fabriqué en France, le Pain de mie Bio Grandes Tranches Complet Sans Sucres Ajoutés La Boulangère se distingue par une recette riche en fibres et sans sucres ajoutés, ne contenant que ceux naturellement présents dans les ingrédients comme la farine.

Élaboré à partir de farine de blé issue de l’agriculture biologique et du commerce équitable français, il reflète tout le savoir-faire et les engagements de La Boulangère. Ses tranches généreuses et moelleuses en font le compagnon idéal du petit-déjeuner ou des sandwiches maison, pour varier les plaisirs au quotidien.



Avec son Nutri-Score A, ce pain de mie bio combine goût, équilibre et praticité, fidèle à la promesse de la marque : proposer des produits bons, responsables et accessibles à tous.

PMC\*\* : 2,30 € - Disponible en GMS\*

### Une reconnaissance qui s’inscrit dans 40 ans d’engagement

Depuis sa création en 1985, La Boulangère conjugue savoir-faire boulanger et innovation pour satisfaire les nouvelles attentes des consommateurs. Précurseur du bio dès 2001, la marque place depuis toujours l’engagement environnemental au cœur de ses priorités. Fidèle à ses convictions, La Boulangère mise sur des ingrédients de qualité provenant de filières responsables. Au-delà de l’attention portée sur le choix des matières premières, La Boulangère innove pour proposer des produits avec un bon profil nutritionnel, sources ou riches en fibres, sans sucres ajoutés, pour se faire plaisir sans compromis.

[+ Contacts presse](#)

\*Grandes et moyennes surfaces



\*\* Prix Marketing Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente est en est seul responsable.

**À propos de La Boulangère**

La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2024, 2 300 collaborateurs répartis sur un siège social (Essarts en Bocage, 85) et sept sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger. <https://www.laboulangere.com/>