

FILIÈRE BOULANGÈRE

Du blé alsacien pour du pain alsacien

Créée en 2000 par des céréaliers, des meuniers et des boulangers, la filière Alsépi garantit un pain 100% Alsace et de qualité. Visite chez un céréalier du nord de l'Alsace.

DU BLÉ CONTRE LA BOUE



Depuis dix ans, presque chaque année, l'exploitation de Rémy Dutt a été victime de coulées de boue suite à de gros orages de printemps ou d'été. « Sur les parcelles de maïs encore peu monté à cette période de l'année, ça emporte toute la terre », se désole le céréalier. Et du coup, il compte bien augmenter assez sensiblement sa surface en blé, qui résiste beaucoup mieux aux coulées de boue.

« J'aime mon blé »

Rémy Dutt cultive une centaine d'hectares de terre très vallonnées à Altekendorf : du blé, du maïs et de la betterave sucrière. Il a été un des premiers à adhérer à la filière Alsépi en 2000. « Je fais les choses sérieusement. Ça me fait plaisir de savoir que mon blé est valorisé pour faire du bon pain alsacien. J'aime mon blé. Et en plus la rémunération est correcte. »



Il y a une centaine d'agriculteurs et produisent sur environ 300 hectares près de 2000 tonnes de blé par an transformées en farine et vendues à une trentaine de boulangeries sous la marque Alsépi. « En achetant du pain Alsépi, explique Alain Schott, conseiller technique chez Armbruster, un des deux négociants en céréales de la filière avec le Comptoir Agricole, le consommateur a la certitude que sa baguette est produite avec de la farine alsacienne, produite à partir de blé alsacien par un producteur alsacien. » Le pain Alsépi, c'est du pain garanti 100% alsacien.

En plus de l'origine, la filière garantit également la qualité. A commencer par la qualité du blé, de la plantation à la moisson. Le blé provient de quatre ou six variétés choisies pour leur qualité panifiable supérieure. Les parcelles de blé Alsépi sont rigoureusement contrôlées : analyse de terre, certification des semences avec numéro de traçabilité, contrôle des engrais et des produits phytosanitaires, enregistrement des pratiques culturales... Et pour finir contrôle du grain livré au silo : on mesure les protéines, l'humidité, le poids spécifique (poids par volume), l'éventuelle présence de mycotoxines. « C'est un peu comme au lycée, résume Alain Schott : il y a le contrôle continu, des semences à la moisson. Et puis il y a le bac : c'est l'examen final devant le silo. » Examen final qui sanctionne le travail de toute une an-

née. Sous entendu : le grain peut être recalé et finir en blé meunier classique, voire en farine animal, avec à la clé, une dépréciation du prix. Et sur le lieu de stockage les variétés sont stockées par silo sans aucun mélange entre elles.

« Quand on adhère à la filière, explique Rémy Dutt, qui cultive 30 hectares de blé sur une exploitation d'une centaine d'hectares à Altekendorf, on s'engage à pratiquer une agriculture raisonnée, réfléchie. » Les produits de traitement

ne sont pas exclus, dès lors qu'ils sont utilisés en bonne quantité et à bon escient. « Ça prend plus de temps pour bien suivre la culture, insiste Rémy Dutt. C'est plus exigeant. Mais quand je mange du pain Alsépi, je sais que je goûte le fruit de mon travail. Ça fait plaisir. » Et du point de vue du

consommateur, choisir la baguette Alsépi, c'est choisir un produit élaboré avec une matière première qu'il aura presque pu voir pousser devant chez lui ou aux portes de sa ville. Et c'est pour lui une manière de réduire son empreinte carbone : les transports du céréalier au meunier et du meunier au boulanger sont considérablement réduits.

Le pain Alsépi, c'est du pain garanti 100% alsacien.

