



## La baguette Alsépi : le bon pain d'ici

« Une fois, pendant deux semaines, nous avons enlevé l'enseigne d'Alsépi, avec la cigogne. Les clients l'ont remarqué et nous ont demandé pourquoi nous avons fait ça. » Materne Hauk est président de la fédération des boulangers pâtisseries d'Alsace, il est aussi boulanger à Reichstett et membre de la filière Alsépi. Sa boulangerie est un peu à l'écart du centre de la ville et il aime croire que si les clients viennent chez lui si fidèlement, c'est bien sûr parce que son pain est excellent, mais c'est aussi parce qu'il vend du pain Alsépi.



Le pain Alsépi, c'est du pain 100% alsacien : farine élaborée par des meuniers alsaciens à partir de céréales sélectionnées et produites par des agriculteurs alsaciens. C'est l'engagement de toute une filière pour produire un pain de qualité : les céréaliers, les organismes stockeurs, les meuniers et les boulangers. Des contrôles sont effectués par un organisme indépendant à chacun des stades de la production, dont le test panification afin de garantir la meilleure qualité de la farine produite. « Le pain Alsépi, c'est une filière courte, explique Materne Hauk. C'est moins de déplacement, des émissions de carbone réduites : on est sûr que le blé ne vient pas d'Ukraine. En fait, on valorise les agriculteurs alsaciens. D'ailleurs, c'est eux qui nous ont poussés à garantir la traçabilité du pain. » Actuellement, une vingtaine de boulangers adhèrent à

la filière Alsépi, représentant vingt-huit points de vente. « C'est peu, regrette le président des boulangers. On en voudrait beaucoup plus. »

Bien sûr, la farine Alsépi est un peu plus cher et donc, logiquement, la baguette Alsépi est, elle aussi, un peu plus cher. Mais pas plus que certaines baguettes vendues elles aussi sous des marques nationales très célèbres. La différence tient sans doute aux moyens de communication. C'est la raison pour laquelle, chaque fois qu'ils vendent 100 kg de farine Alsépi, les meuniers reversent 3 € à la filière... pour la communication. « Nous devons persuader les boulangers et les clients que nos produits sont meilleurs », explique Materne Hauk. Une chose est sûre : plus il y aura de boulangers Alsépi, plus il y aura des céréaliers Alsépi et mieux ces derniers seront rémunérés.

## LA LISTE DES BOULANGERIES ALSÉPI

Balbronn : Mahon  
 Berstett : Chez Fabien  
 Bischwiller : Dorffer  
 Colmar : Richon  
 Flexbourg : Siegel  
 Gumbrechtshoffen : Berger  
 Haguenau : Bleichner, Dorffer et Salignon  
 Hœnheim : Hauk  
 Ingwiller : Wendling-Velten  
 Kurtzenhouse : Dorffer  
 Marlenheim : Au Pain de Sucre  
 Mundolsheim : Hauk  
 Offendorf : Oberlé  
 Reichstett : Hauk  
 Saverne : Boistelle  
 Scharrachbergheim : Mahon  
 Schiltigheim : Au Pain d'Adèle  
 Schirrhein : Brucker  
 Souffelweyersheim : Thierry Gillig  
 Soufflenheim : Lienhardt  
 Strasbourg : Dolder, Maulbecker, Olland  
 Still : Siegel  
 Waldolwisheim : Graff  
 Wangen : Zores  
 La Wantzenau : Thierry Gillig

Les pains et viennoiseries Alsépi doivent comporter au moins 70% de matières premières d'origine Alsace. Les pains doivent être fabriqués selon une méthode traditionnelle avec un pétrissage lent.

Materne Hauk possède trois boulangeries : une à Reichstett, une à Hœnheim et une à Mundolsheim. Il rêvait d'être boulanger depuis l'âge de 11 ans. « J'avais un copain qui voulait devenir cuisinier. On passait nos mercredis après-midi ensemble : lui cuisinait et moi, je faisais des croissants. » Et voilà, après quelques années d'apprentissage à la boulangerie Humbert de Weitbruch, il a repris son premier fond de commerce à Reichstett. Dans ses trois boulangeries, il emploie 19 salariés. La Fédération de la boulangerie pâtisserie du Bas-Rhin organisée en corporation, qu'il préside, regroupe 320 boulangers. Celle du Haut-Rhin, présidée par Michel Grenacker, en compte 180. Toutes les deux sont affiliées à la Fédération nationale de la boulangerie pâtisserie française.

