



EMPLOI ET ARTISANAT DU PAIN BIO 100 % FRANÇAIS



DANS LE GARD ET SES DÉPARTEMENTS LIMITOPHES, 20 000 ENFANTS MANGENT DU PAIN BIO ET LOCAL À LA CANTINE, CERTAINS TOUS LES JOURS, D'AUTRES UN PEU MOINS SOUVENT. CE PAIN, APPELÉ RASPAILLOU, EST LE FRUIT DE LA COLLABORATION ENTRE AGRICULTEURS, BOULANGERS ET MEUNIER. GRÂCE À LA CRÉATION DE CETTE FILIÈRE, DES DIZAINES D'EMPLOIS ONT PU ÊTRE SAUVÉS. REPORTAGE.

Christophe Hardy est formel : « sans le Raspailou, j'aurais mis la clé sous la porte. » Ce boulanger artisanal, installé depuis plus de 20 ans dans la petite bourgade de Junas, dans le Gard, raconte : « en 2008, un terminal de cuisson s'est installé en face de l'une de mes deux boutiques, dans laquelle j'avais quatre salariés. » En pleine crise économique, c'est la tuile : « ils vendaient leur baguette 45 centimes, et moi, 80. Les gens reconnaissaient que mon pain était meilleur, mais achetaient quand même en face, je ne peux pas le leur reprocher... » Au bord de la faillite, Christophe entend parler du projet "Raspailou", qui vise à créer une filière locale de pain bio, avec les agriculteurs et les boulangers du coin, un meunier, et le soutien du Civam⁽¹⁾ bio du Gard. « J'avais neuf salariés, il fallait absolument que je rebondisse. Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire », se souvient Christophe Hardy. Ce quelque chose a sauvé son entreprise. Même s'il a dû fermer l'une de ses deux boutiques, il a pu conserver tout son personnel de fabrication. Une fierté.



GARANTIR SON REVENU

C'est là tout l'enjeu de la création de cette filière locale. Au-delà de l'envie de produire localement un symbole fort de notre patrimoine gastronomique, l'objectif premier poursuivi avec le "Raspailou" était de « garantir des revenus fixes à toutes les parties prenantes, pour arrêter les yoyos avec les prix du blé », explique Jean-Louis Poulon, agriculteur et président de l'association de producteurs de blé. « Il y a 8 ans, on s'est senti pris en otage par les minotiers, qui nous ont imposé une augmentation considérable du prix de la farine », raconte Jean-Marc Tourel, boulanger de père en fils « depuis la Révolution française », amoureux du savoir-faire artisanal attaché à son métier. « On a eu envie de se réapproprier la filière, pour qu'agriculteurs et boulangers soient en sécurité », à l'abri des aléas du marché. L'idée, simple en apparence – mais pas si facile à mettre en œuvre – consiste à maîtriser toute la chaîne de production, du champ à l'assiette. Il a fallu convaincre les agriculteurs de ➔



Le "Raspailou" en bref :

50 
boulangers

2,2 
tonnes de pain par semaine

20 
agriculteurs

3 
départements : Gard, Hérault
et Pyrénées orientales

1 
meunier

150 
tonnes de blé transformés en 2012,
200 tonnes prévues en 2013

Le "Raspailou" a gagné le prix "démarche collective" des Trophées de l'agriculture durable 2013. En savoir plus : agriculture.gouv.fr/trophees-agriculture-durable

→ cultiver du blé tendre, abandonné au fil des ans au profit du blé dur. Convaincre également les boulangers de travailler des farines bio. Ce qui, sans être insurmontable, est plus difficile — les farines bio nécessitent d'être plus à l'écoute de son produit, font appel à un savoir-faire artisanal qui parfois s'est un peu perdu.

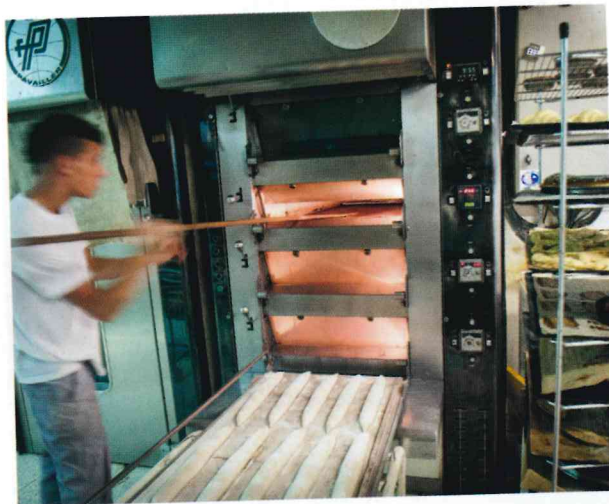
INVESTIR LES CANTINES SCOLAIRES

Tout ce travail de "lobbying", c'est celui de Grégoire Bouchez, du Civam bio du Gard. « Notre mission est de jouer un rôle pédagogique pour amener les gens vers le bio, tant les producteurs que les consommateurs, et de lever les freins à son développement », explique le jeune homme. Il le dit sans ambages : « c'est grâce à la restauration collective que nous avons pu développer le "Raspailou". » Dans le Gard, le conseil général alloue en effet chaque année une enveloppe de 100 000 euros aux collèges du département pour l'introduction du bio dans les cantines. Une aubaine pour le "Raspailou", le pain étant souvent le premier pas vers le bio dans la restauration collective. Sous l'impulsion du syndicat des boulangers et du Civam, les boulangers se sont ainsi organisés pour décrocher un marché public avec les collèges gardois. Le mouvement a pris de l'ampleur, certaines mairies ont suivi, si bien qu'aujourd'hui 20 000 enfants mangent du "Raspailou" à la cantine, garantissant aux boulangers un revenu stable et régulier. « Dans une petite ville comme Uzès, qui vit au rythme des saisons touristiques, le fait d'avoir un marché public avec un collègue va justifier de garder un salaire

l'hiver, quand l'activité est réduite », explique Jean-Marc Tourel, boulanger à l'origine du "Raspailou". « Notre espoir, c'est qu'à terme, la structuration de la filière nous permette de faire baisser le prix de la farine, pour pouvoir nourrir le plus de monde possible en bio », complète Christophe Hardy, qui réalise aujourd'hui 40 % de son chiffre d'affaires avec la restauration collective. En attendant, 50 boulangeries, une vingtaine d'exploitations et un meunier produisent déjà du "Raspailou". La création de la filière n'a pas fait de miracles, mais a contribué à sauver de la faillite au moins quatre boulangeries, maintenu des dizaines d'emplois dans les boulangeries et les exploitations, et permis de maintenir un maillage d'activités essentiel au territoire. Ici, personne ne roule sur l'or, mais tous les acteurs de la filière témoignent de rémunérations correctes et stables. Et regardent sereinement l'avenir.

Alice Billouet ●

(1) Civam : centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural
Photographies © Pascal Xicluna / min.agri.fr



INFO+

Le bio sur le front de l'emploi

Selon un récent rapport de l'Inra⁽¹⁾, l'agriculture biologique a un impact positif en termes d'emploi. Nécessitant plus de main-d'œuvre, une exploitation bio fait travailler en moyenne 2,4 personnes à temps plein par an, contre 1,5 pour une exploitation conventionnelle. Côté transformation, les entreprises résistent bien à la crise : selon le Synabio, elles affichent un chiffre d'affaires en hausse de 7 % en 2012, et de 10 % sur les sept premiers mois de 2013.

(1) Vers des agricultures à hautes performances, rapport de l'Inra pour le Commissariat général à la stratégie et à la prospective, octobre 2013.