ALBANAIS

Où en est la filière de pain biologique ?

vendredi 18 décembre 2020 - 11:17

Avec Terre d'Union, Paul Rochet, André Veirman et Régis Servary veulent encourager la création d'une filière agricole biologique dans l'Albanais.

©Matthias Héjja-Brichard

Agriculture

L'année dernière, l'association Terre d'Union présentait son projet de création d'une filière visant à mettre en place une agriculture céréalière biologique dans l'Albanais. Cette démarche avait été motivée par le constat de la faible autonomie alimentaire du bassin. Paul Rochet, qui tient le Fournil des Éparis à Viuz la Chiesaz, avait déjà encouragé des producteurs à faire des céréales à base de semences paysannes biologiques mais l'association veut aller plus loin.
En effet, l'Albanais était encore au milieu du siècle dernier le «grenier» de la Haute-Savoie mais il n'y a presque plus de production de céréales panifiables à l'heure actuelle. En effet, la filière laitière a progressivement pris le dessus et les céréales cultivées sont destinées à l'alimentation du bétail. Le but est donc de pouvoir relocaliser cette culture et de pouvoir utiliser des farines locales. Ce problème d'autonomie a été mis en exergue durant la crise sanitaire, en particulier pendant le premier confinement, alors que des craintes ont surgi de voir certaines régions connaitre une pénurie.

Structurer l'association
L'association est pour le moment en train d'effectuer un travail de structuration. C'est-à-dire qu'elle souhaite attirer un maximum de producteurs (ils sont une dizaine) tout en trouvant la bonne forme juridique.
Le but à terme est de créer une meunerie collective ainsi que de mettre en commun des moyens de stockage et de mouture des grains.
Les membres ne cherchent d'ailleurs pas uniquement des producteurs de céréales. Ils cherchent aussi à convaincre d'autres agriculteurs de convertir une partie de la production de céréales à destination des animaux en production à destination alimentaire.

Travailler avec les collectivités
L'association souhaite intégrer ces cultures dans des Projets Alimentaires Territoriaux en s'associant aux communautés de communes du territoire. Elle travaille déjà avec le Grand Annecy et espère pouvoir en faire de même avec Rumilly Terre de Savoie.

Elle leur permettrait en plus de prendre aux obligations mises en place par la loi Egalim, qui fait que 20% des ingrédients de la restauration collective doivent être issus des filières biologiques.

Se projeter dans le futur
Dans l'optique de trouver un lieu emblématique, l'idéal serait de pouvoir récupérer le moulin en ruine de Balmont (Annecy) afin de construire un nouvel édifice à la place. Il s'agirait alors d'un projet collectif qui pourrait aussi servir de support pédagogique.
En ce qui concerne la transmission du fournil, deux porteurs de projets ont déjà été identifiés. D'autres sont toutefois recherchés, afin de pouvoir continuer à assurer une production de pain.
Une mairie pourrait par exemple accueillir un fournil afin de dynamiser un village, une activité pouvant souvent en attirer d'autres.