



Deux fermes alimentent la meunerie composée d'une chaîne de triage à la pointe de la technologie où sont élaborées une gamme de farines de blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, blés anciens régionaux...

ALLIANCE BIO :

du blé à la farine... et bientôt au pain



Installée au sud du Lot-et-Garonne, Alliance Bio reproduit le savoir-faire d'une meunerie ancestrale en préservant les qualités organoleptiques des céréales qu'elle transforme en farines. Résultat : Alliance Bio combine standards de qualité et traçabilité jusqu'à la parcelle.

Sa vocation

Alliance Bio c'est d'abord la vocation d'un homme, Jean-Christophe Chassaingne, son directeur, qui en 2010 effectue un virage à 180 degrés. Il quitte



En 2010, Jean-Christophe Chassaingne quitte la grande distribution pour se tourner vers l'agriculture biologique.

la grande distribution pour se tourner vers l'agriculture biologique. « Le déclic, ça a été l'envie de faire quelque chose qui ait du sens, en phase avec moi-même. J'ai acheté un tracteur, quelques hectares, des outils et ensuite tout s'est accéléré », se souvient le gérant à la tête de deux exploitations, d'une entreprise de travaux agricoles et d'une meunerie (Alliance Bio) à Moncrabeau. « Je fais ce que je voulais quand j'étais enfant avec mon grand-père à la ferme familiale. »

Du sol au produit

Mais l'ambition ne s'arrête pas là. Après les exploitations où sont produits blé, seigle, lin, tournesol et légumineuses, avoir une meunerie s'annonce comme une suite logique. C'est ainsi que Alliance Bio ouvre en 2017, avec un silo d'une capacité de 2 000 tonnes et une chaîne de triage à la pointe de la technologie ; et élabore une gamme de farines : blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, blés anciens régionaux. Une production de farine de maïs doit aussi voir le jour ainsi que le conditionnement de lentilles, pois chiches, haricots et de nombreuses autres graines dès la rentrée 2018.

Une meunerie moderne et ancestrale

La meunerie Alliance Bio reproduit le geste ancestral de l'écrasement du grain grâce à un jeu de deux meules de pierre naturelle en granit du Sidobre, des moulins Astrié, entre lesquelles s'écoulent les graines. La mouture rejoint la zone de tamisage où elle est débarrassée de son enveloppe protectrice. « Je ne voulais pas d'un processus trop industriel mais d'une meunerie qui renvoie à l'origine d'une alimentation saine et simple, qui préserve toutes les qualités organoleptiques », précise Jean-Christophe Chassaingne. Dans un souci de ga-



Du champ au sac de farine, à la fois producteur et transformateur local... L'idéal d'Alliance Bio.

rantie qualitative, des prélèvements d'échantillons sont analysés quotidiennement pour confirmer les qualités boulangères des farines produites. « Alliance Bio propose des standards de qualité dignes de l'industrie et peut assurer une traçabilité jusqu'à la parcelle d'exploitation », conclut Jean-Christophe Chassaingne qui vise la certification ISO 22000 avec sa responsable qualité.

Une gamme bio lot-et-garonnaise

Alliance Bio achète, collecte et transforme les céréales et légumineuses. Ses clients sont des artisans boulangers, restaurateurs et industriels. Outre la production de farine, Alliance Bio a développé une gamme de légumineuses (pois chiche, lentilles, haricot...) distribuée dans des magasins locaux. Alliance Bio compte aussi avoir un fournil pour être acteur à chaque étape de la production et donner vie à un pain 100 % bio lot-et-garonnais.

Les engagements

Alliance Bio et les exploitations agricoles de Jean-Christophe Chassaingne respectent plusieurs normes strictes. Cela commence par le soin particulier apporté au sol : absence de labour, travail à faible profondeur, culture d'engrais verts, culture de deux graines simultanées moissonnées en même temps, rotation des cultures... Des prairies permettront aussi d'alimenter un élevage à venir de bovins à viande bio, et très bientôt la mise en pratique de la biodynamie.



ALLIANCE BIO
Lieu-dit Brizac - 47600 MONCRABEAU
Tél. : 09 70 19 46 14 - Portable : 06 34 20 68 53