

Agriculture // Installée à Moncrabeau, l'entreprise Alliance bio décline blé, céréales et légumineuses bio de leur production au champ jusqu'à leur conditionnement.

Le respect de la terre et des hommes

Dans le village de Moncrabeau, à quelques centaines de mètres à peine de la frontière avec le Gers, au lieu-dit Brizac, le bio prend toute sa dimension. C'est ici, qu'en 2010, Jean-Christophe Chassaigne a choisi de donner un nouveau tournant à sa vie professionnelle. Un tournant radical mais plus proche de ses convictions profondes et de ses souvenirs d'une enfance à la campagne. Le spécialiste de la logistique dans la grande distribution acquiert une ferme et cultive ses premières parcelles, il devient agriculteur à 40 ans, nouvel acteur d'une agriculture qu'il n'envisage pas autrement que bio. Sur ces terres lot-et-garonnaises, entouré par une équipe qui partage ses valeurs, il cultive le blé, le seigle, le tournesol, le lin entre autres et les légumineuses haricots, pois ou bien encore lentilles, qui se partagent les terres au fil de rotations méticuleusement orchestrées qui enrichissent le sol de façon naturelle. Aucun traitement chimique n'a cours ici, les seuls engrais utilisés sont verts.

L'an passé, à l'exploitation des terres il choisit d'associer la transformation des céréales en farine en créant une meunerie et le conditionnement des légumineuses. Il crée Alliance bio, forte au-



Entouré d'une partie de son équipe, Christophe Chassaigne (à droite) a choisi de devenir agriculteur et de créer Alliance bio spécialiste des céréales, farines et légumineuses bio.

et d'un potentiel de croissance confortable qui laisse présager la création de nouveaux emplois dans les mois à venir. Ce qui caractérise l'ambiance chez Al-

ses salariés parlent de leur activité avec passion, du responsable de production à la responsable commerciale en passant par la responsable qualité-sécurité.

tonnes de céréales et 500 de légumineuses. Ces dernières sont commercialisées pour le moment essentiellement auprès de la grande distribution, d'industriels, de restaurateurs. Localement il est possible de les trouver aussi au rayon vrac de la boutique La Vie Claire de Nérac.

Les céréales, quant à elle, sont transformées pour la plupart dans la meunerie. Passées par les seize meules en granit des moulins Astrié, elles sont écrasées en une fois ce qui permet de conserver tout leur intérêt nutritionnel et de produire une farine de haute qualité. Alliance bio fournit aussi bien les boulangeries industrielles que des artisans boulangers du secteur, quelques magasins de détails, des restaurations collectives scolaires et quelques restaurateurs privés.

Et la passion qui anime Jean-Christophe Chassaigne et son équipe devrait offrir à Alliance bio dans les mois et les années à venir de nouvelles perspectives d'évolution, de nouvelles aventures et de nouveaux caps de production, autour de la ligne de conduite que le nouvel agriculteur a su inculquer à ses troupes : le respect de la terre, du produit et des consommateurs. ■