

Nérac et Pays d'Albret

Derrière l'agriculteur bio, sommeillait un meunier

MONCRABEAU Jean-Christophe Chassaigne est à la tête d'Alliance Bio, une meunerie aux pratiques ancestrales qui, en moins de deux ans d'existence, a créé une dizaine d'emplois

Il est des carrières professionnelles et des chemins de vie qui impliquent des remises en question et des tournants à 180 degrés. Cadre dans la logistique pour de célèbres enseignes de la grande distribution, Jean-Christophe Chassaigne a choisi de quitter la ville pour la campagne, de renoncer à un parcours professionnel presque tout tracé pour se recentrer vers ses convictions et ce milieu rural qui a bercé son enfance, pour concrétiser son rêve « d'avoir une parcelle à cultiver ». En 2010, tout juste quadragénaire, il fait l'acquisition d'une ferme, d'un tracteur et de quelques hectares dans la commune de Moncrabeau, au lieu dit Brizac, à quelques pas du Gers à peine. Il choisit de devenir agriculteur bio, de défendre une façon de produire respectueuse de la terre et de l'Homme. Il se spécialise dans le blé et étend sa palette de production au tournesol, au seigle et aux légumineuses (lentilles, haricots, pois chiches...) cultivés en rotation, dans le respect des terres et des saisons.

En 2017, tandis que l'exploitation a trouvé son rythme de croisière et de croissance et que les surfaces de production ont pu augmenter, notamment grâce à des partenariats avec des agriculteurs locaux, Jean-Christophe Chassaigne prend un nouveau virage, celui de la transformation. Il crée alors Alliance Bio, une meunerie pour la transformation des céréales en farine et une unité de conditionnement pour les légumineuses. De la production à la



Autour de Jean-Christophe Chassaigne une équipe engagée dans la bio et la perspective de créations de nouveaux emplois sous peu. PHOTO S. C.

commercialisation en passant par la transformation, Alliance Bio s'appuie aujourd'hui sur une équipe de dix personnes et les perspectives d'avenir qui s'ouvrent pour l'entreprise laissent espérer la création de nouveaux emplois prochainement.

Rendement bas, qualité haute

La production sur le site de Moncrabeau atteint, aujourd'hui, les 4 000 tonnes annuelles pour les céréales et 500 pour les légumineuses. La production de céréales est transformée au sein de la meunerie, selon un savoir-faire

« La production atteint aujourd'hui les 4 000 tonnes annuelles pour les céréales et 500 pour les légumineuses »

méthodes classiques, mais la technique permet de rendre une meilleure qualité de farine, en préservant toutes les qualités nu-

tritionnelles de la plante. Ces grains sont écrasés par les 16 meules en granit des moulins Astrié. Ces outils permettent d'écraser la céréale en une seule fois. Le rendement est plus bas qu'avec les

tritionnelles de la plante. Ces farines sont ensuite commercialisées chez des artisans boulangers, dans des boulangeries industrielles et auprès de restaurateurs aussi.

De leurs côtés, les légumineuses quittent le site de Moncrabeau pour rejoindre la grande distribution, l'industrie et la restauration. Une production 100 % lot-et-garonnaise, 100 % Albret même et dans la tête de Jean-Christophe Chassaigne, toujours de nouvelles perspectives d'évolution et de développement de cette marque et de l'esprit bio qu'il défend.

« Priorité au maintien des commerces »

SOS Le maire souhaite l'humanisation de l'Ehpad et la sauvegarde du tabac-dresse pour 2019

