

Du champ à l'assiette

MONCRABEAU Créée il y a deux ans, Alliance bio supervise toute la chaîne de production



Blandine Philippon
b.philippon@sudouest.fr

Tant qu'à faire du bio, autant s'assurer qu'il le reste du début à la fin. Parce qu'il n'était pas satisfait de confier ses céréales, légumineuses et autres oléagineux cultivés selon les bases de l'agronomie, à des structures qui les mélangeaient avec d'autres productions, Jean-Christophe Chassaigne a décidé, il y a deux ans, de travailler directement avec ses clients.

Il y a là des boulangers, mais aussi des grandes surfaces, des restaurateurs lot-et-garonnais, gersois et même bordelais, les collègues du département, le leader de la pizza bio

fraîche ou des industriels du bio qui transforment ses produits en plats cuisinés et en conserves.

Traçabilité exceptionnelle

La force d'Alliance Bio, c'est d'offrir une traçabilité exceptionnelle. « Le consommateur peut savoir de quel champ provient le produit qu'il mange », insiste l'agriculteur qui, avec son équipe d'une dizaine de personnes, exploite 1 000 hectares de terres, à Moncrabeau et un peu partout dans le Lot-et-Garonne.

Pas sûr d'ailleurs, qu'exploiter soit le bon terme... Car le credo de Jean-Christophe Chassaigne, c'est redonner tout son pouvoir au sol. Parce que chaque couche du sol a sa vie propre, ses micro-organismes, ses insectes, ses bactéries et ses champignons, le jeune agriculteur veille à bouleverser le moins possible les horizons du sol, a banni le labour, cultive des engrais verts en semant des plantes et utilise exclusivement de l'engrais organique via le fumier que lui fournissent ses bovins.

À la vingtaine de graines et légumineuses cultivées chez Alliance Bio, s'ajoutent désormais au catalogue des productions, les farines de blé, de petit épeautre ou encore



Jean-Christophe Chassaigne n'exploite pas ses terres, il redonne son pouvoir au sol. Nuance...

PHOTO B.P.

de seigle. Jean-Christophe Chassaigne s'est, en effet, équipé d'un silo, d'une chaîne de triage à la pointe de la technologie et d'une meunerie. Et pour aller au bout de sa logique, Alliance Bio conditionne elle-même ses produits en les mettant dans des emballages traditionnels, simples et respectueux de l'environnement.

Le 5 novembre, aura lieu la remise des prix au cours de laquelle cinq des dix chefs d'entreprise nominés du département seront primés. Pour participer à la soirée, il est nécessaire des inscrire ici: <https://evenements.sudouest.fr/2019-neo-47/> Tout l'actualité du prix sur www.prix-eco-neo-aquitains.fr

FICHE D'IDENTITÉ

ACTIVITÉ: meunerie et transformation du grain.
DATE DE CRÉATION: mai 2017
DIRIGEANT: Jean-Christophe Chassaigne.
EFFECTIF: 10 personnes
CHIFFRE D'AFFAIRES: 3 millions d'euros.