

Actualités Alsepi fête ses dix ans

Une baguette magique ?

Qualité, proximité, développement durable... Dix ans après son lancement, la filière Alsépi démontre toute sa pertinence. Certes, elle souffre encore d'un déficit de notoriété. Mais plus pour longtemps : avec le soutien de la Région Alsace, elle est sur le point de lancer un plan de communication ambitieux pour séduire de nouveaux boulangers, soucieux de leur indépendance.

■ La filière Alsépi, ce sont des boulangers, des meuniers, des agriculteurs et des organismes stockeurs réunis par une charte de qualité exigeante. Cela fait dix ans que dure cette aventure, née de la volonté d'une poignée d'artisans de rester indépendants. Aujourd'hui, une trentaine de boulangers affichent leur appartenance à Alsépi. Pour fêter cet anniversaire, tous les acteurs de la filière se sont retrouvés le samedi 18 septembre à la nouvelle maison de la boulangerie à Schil-



Les signataires de la charte, qui renouvelle l'engagement des partenaires de la filière Alsépi.

tigheim, afin de signer une charte renouvelant leur engagement. Une charte ratifiée par Philippe Richert, président de la Région Alsace, Bernard Stalter, président de la Chambre de métiers d'Alsace, Materne Hauk, président de la Fédération régionale de la boulangerie d'Alsace, Claude Dolder, président de la filière

Alsépi, Eugène Schaeffer, président du Comptoir agricole, Léo Meyer, représentant les Ets Armbruster Frères, Jean-François Vierling, président d'Alsace Qualité, et Isabelle Welsch, représentant la meunerie alsacienne. Preuve, s'il en était, de l'importance de l'événement.

Lorsque la démarche Alsépi a été lancée en 1999, elle répondait à deux objectifs, la qualité et la régionalité, a expliqué Claude Dolder. Dans la foulée, la filière s'est dotée d'un cahier des charges exigeant, consacré par un signe de qualité, le certificat de conformité. « A une époque où le consommateur commençait à peine à s'intéresser à une alimentation saine, à s'interroger sur l'origine des produits, nous étions en avance sur notre temps. »

« FIER D'ÊTRE UN BOULANGER ALSÉPI »

Pour Materne Hauk, pas d'hésitation : « Il faut être fier d'être un boulanger Alsépi. » Les clients, eux, ne s'y trompent pas : « Ils sont ravis de venir dans nos boulangeries et d'acheter un pain de qualité », a ajouté Claude Dolder.



Un nouveau slogan pour la cigogne Alsépi, « L'Alsace a son pain »

Une démarche 100 % locale

Un cahier des charges spécifique à la démarche Alsépi définit des exigences à toutes les étapes de production. Avec pour objectif d'en garantir la provenance et la qualité : des blés cultivés en Alsace, des farines soigneusement sélectionnées pour une qualité supérieure, des recettes intégrant au moins 70% de matières premières alsaciennes. Les pains blancs sont composés à 100 % de farine Alsépi, les pains spéciaux à 70%.

Contrôlées par un organisme indépendant, ces exigences permettent aux produits Alsépi de bénéficier du label « Terroir d'origine garanti » d'Idée Alsace. Une marque collective qui veut promouvoir les filières alsaciennes de qualité respectant des critères de développement durable.

Et dans ce domaine, Alsépi se distingue. Tout d'abord, c'est une filière 100% locale, qui joue la carte du commerce de proximité. Elle s'implique également dans la transmission du patrimoine gourmand alsacien en assurant la formation des boulangers et apprentis. C'est aussi une filière écologiquement responsable : les parcelles de blé Alsépi sont cultivées avec des variétés sélectionnées et selon les principes de l'agriculture raisonnée. Par ailleurs, en diminuant les distances entre producteurs et consommateurs, Alsépi réduit d'autant l'empreinte écologique de ses activités.

Alsépi bénéficie du soutien de la Région Alsace. « Ce partenariat repose sur votre engagement au service de l'économie de la région », a souligné Philippe Richert. Vous avez raison de vous engager sur le chemin de la qualité. Il y a là une niche à exploiter, tous les Alsaciens sont sensibles au bon pain ! A présent, il faut voir plus loin, élargir le cercle en recrutant de nouveaux adhérents. C'est pourquoi la Région Alsace a accepté de soutenir la filière à raison de 114 000 € sur trois ans, pour financer son plan de communication. « J'espère que la notoriété qui aujourd'hui vous fait défaut sera au rendez-vous. »

Bernard Stalter, président de la Chambre des métiers d'Alsace, a rappelé que la polémique autour de l'augmentation du prix de la baguette était à l'origine d'une collaboration plus étroite entre les chambres consulaires bas-rhinoises. « Il faut prendre garde aux messages pernicieux et encourager l'économie de proximité, dont boulangers et pâtisseries sont un maillon essentiel. » Lorsqu'Alsépi a été lancée il y a dix ans, le Comptoir

agricole a salué cette initiative. « Nous nous sommes tout de suite mis au travail. » L'écriture de la charte n'a pas été une sinécure, a rappelé Eugène Schaeffer. « Cette démarche valorise des produits et des savoir-faire créateurs de richesse. » Léo Meyer, représentant la maison Armbruster Frères, a ajouté : « Nous sommes prêts à développer encore cette démarche, en augmentant les volumes de blé pour satisfaire les meuniers et les boulangers. »

Jean-François Vierling a salué ces hommes et ces femmes qui ont choisi de prendre leur destin en main. « Vous mettez en avant les valeurs de proximité, de qualité, de développement durable, des valeurs que vous pratiquez et que vous transmettez. » Il a mis l'accent sur la qualité du blé Alsépi, « une qualité extrême, qui respecte des critères environnementaux forts ».

Isabelle Welsch a assuré la filière du soutien de la meunerie artisanale. « Nous mettons tout en œuvre pour sélectionner des blés de qualité et fournir aux boulangers la farine dont ils ont besoin. »

André Haeflé