

Boulangerie Alsépi fête ses dix ans

Le pain Alsépi est plus connu dans le Bas-Rhin que dans le Haut-Rhin. Ce label, né il y a dix ans sous l'impulsion de Joseph Dorffer, est adopté aujourd'hui par une trentaine de boulangers en Alsace, soucieux de produire un pain d'excellente qualité, issu de matières premières d'origine alsacienne, respectueux de l'environnement et participant au développement durable.

Samedi, Claude Dolder, président de la filière pain artisanal d'Alsace et ses différents partenaires, soutenus par la Région Alsace et la Chambre de métiers d'Alsace, ont signé, à l'occasion des 10 ans, une charte pour renouveler leur engagement.

Tous les agriculteurs, céréaliers, meuniers ou boulangers de la filière Alsépi s'engagent à respecter un cahier des charges qui définit la provenance et la qualité des produits : des farines contrôlées et sélectionnées, des recettes

intégrant au moins 70 % de matières premières d'origine alsacienne, des pains blancs à 100 % et des pains spéciaux à 70 % de farine Alsépi. « Alsépi a commencé avec le pain blanc. Petit à petit, d'autres produits sont introduits comme les tartes aux fruits ou les viennoiseries », souligne Solenne Deroye, de l'association de la filière pain artisanal d'Alsace.

Dix ans après sa naissance, Alsépi reste un petit regroupement d'entreprises soucieuses de se démarquer par rapport à la grande distribution. « Notre objectif n'est pas de faire de la quantité... mais bien de la qualité. Nous souhaitons communiquer sur ce savoir-faire, former de nouveaux boulangers et soutenir ceux qui sont engagés dans la filière », précise l'association.

À Strasbourg, une nouvelle enseigne Alsépi va ouvrir rue du Maréchal Foch. Encore peu développé, le label a rejoint la marque collective « Idée d'Alsace terroir d'origine garantie », justement pour gagner en reconnaissance.

V. B.