



D'UN TERROIR AU PAIN

en passant par un savoir-faire...

Le Trièves est le plus grand territoire de blé panifiable en terme de surface à cette altitude en France. Historiquement les agriculteurs du Trièves ont toujours cultivé du blé meunier réputé de très bonne qualité. Entretien avec Marc Blais, du GAEC de Longueville éleveur laitier et producteur

JGS : Qu'est-ce que VALCETRI ?

MBS : C'est une association de producteurs de blé créée en 1997 qui signifie **VAL**orisation des **CE**réales du **TRI**èves, elle a été créée à l'initiative de 10 producteurs. Cette association ne pouvait fonctionner qu'en impliquant les organismes stockeurs et la minoterie. **VALCETRI** est une marque déposée.

JGS : quels sont les objectifs de cette association ?

MBS : Son objectif est de promouvoir et de valoriser le blé du TRIÈVES en fédérant en filière les producteurs, les stockeurs et le minotier.

JGS : quels en sont les acteurs ?

MBS : L'association regroupe 40 producteurs pour une surface de 700 Ha environ et une production de 3500 tonnes. Trois producteurs de notre commune sont engagés dans cette démarche pour une quarantaine d'hectares, EARL du Domaine de la rivière Oddos, GAEC de l'Obiou Poite, GAEC de Longueville Blais.

La collecte et le stockage se font par des organismes locaux, la coopérative dauphinoise et S.A.S Payré à Mens, S. A. Martinello à St-Maurice-en-Trièves. La mouture et l'assemblage des différentes variétés de blé se font à la minoterie familiale Correard & Fils à Clelles avec un savoir-faire reconnu depuis quatre générations.

VALCETRI fournit 1/3 du volume du blé écrasé par la minoterie.

JGS : quelle pratique ?

MBS : La qualité du blé est due au terroir, aux conditions climatiques et aux rotations culturales pratiquées avec la luzerne, le maïs, le colza et le tournesol, conjointement avec l'élevage bovin et ovin qui génère du fumier. Du compost est aussi épandu sur ces parcelles. Cette pratique permet de limiter la pression des maladies des cultures.

JGS : quels sont les engagements des producteurs ?

MBS : **tout d'abord c'est une démarche contractuelle.** Les producteurs s'engagent sur un cahier des charges précis, « la charte des bonnes pratiques » qui consiste en :

- 1) Une l'utilisation de semences certifiées B.P. S. blé panifiable supérieur. Un catalogue est constitué d'une douzaine de variétés sélectionnées en étroite concertation avec la minoterie. L'agriculteur choisit sa semence dans ce catalogue.
- 2) une pratique culturale raisonnée notamment sur la gestion azotée du sol et des besoins de la plante.
- 3) L'enregistrement des différentes interventions pour la traçabilité.

JGS: Où les récoltes sont-elles entreposées ?

MBS: Dans les silos des collecteurs nommés ci-dessus. Les différentes variétés sont alloties et ventilées à l'air frais pour une bonne conservation et contre les insectes.



JGS : quelle est la zone de production ?

MBS : La zone de production est limitée aux trois cantons Mens, Clelles et Monestier-de-Clermont ainsi que la commune de Pellafol rentrant ainsi dans l'appellation « **Produit de Montagne** ».

JGS : les producteurs ont des obligations, mais je suppose aussi des avantages.

MBS : la plus-value payée au producteur est basée sur le respect de l'engagement du cahier des charges et de la qualité du blé suite à plusieurs analyses de la récolte, humidité, densité, taux de protéines et différents critères boulangers.

JGS : où est vendue la farine VALCETRI ?

MBS : La commercialisation de la farine **VALCETRI** est assurée par la minoterie dans neuf départements du grand SUD-EST. Quelques boulangeries du Trièves (identifiées au logo) utilisent cette farine initiée et produite localement avec grande satisfaction.

JGS : Quels sont les objectifs à long terme ?

MBS : Deux axes possibles : un des objectifs est de faire classer le blé **VALCETRI** en Indicateur Géographique Protégé (IGP) qui identifie un produit agricole dont la qualité, la réputation et d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Classification LABEL-ROUGE qui est un label pour défendre et développer les produits agricoles de qualité supérieure qui répondent aux exigences définies par L'institut national de l'origine.



Remerciements à Marc Blais et Philippe Correard qui m'ont accordé de leur temps si précieux

JGS