



Rencontre Graines de Noé et Communauté de Communes Pouilly en Auxois – Bligny sur Ouche Projet atelier de transformation collectif autour des blés anciens

Présents : Yves COURTOT (élu à Pouilly en Auxois, président de la CdC), Danielle DUCRET-LAMALLE (maire de Thorey-Sur-Ouche, vice-présidente de la CdC), Aglaé Guisado (chargée de mission Transition Energétique à la CdC), Jean-François BLAISE (polyculteur-éleveur bio à Chanceaux), Jean-François GUILLOTTEAU (céréaliériste, producteur de PAM bio à Fromenteau), Tommy CHEVALLIER (céréaliériste-viticulteur bio à Beine), Coline FAUGEROLLE (coordinatrice de Graines de Noé).

L'association Graines de Noé a sollicité une rencontre avec la communauté de communes de Pouilly en Auxois- Bligny sur Ouche (CdC) afin de présenter un projet **d'atelier de transformation collectif des blés anciens**.

L'association est née en Côte d'Or en 2010 afin de préserver et diffuser les variétés de blés anciens et paysans. Soutenue par le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté et le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural, les paysans souhaitent aujourd'hui créer un moulin collectif qui puisse permettre de **transformer et valoriser les blés anciens produits localement**.

Graines de Noé s'est tournée vers la CdC de Pouilly en Auxois /Bligny-Sur-Ouche car il s'agit de:

- **Un territoire central** : sa localisation par rapport à la Bourgogne et sa proximité avec les axes routiers en font un lieu idéalement situé à la fois pour l'approvisionnement en blé et la vente de farine et pain.
 - Une collectivité **engagée pour la transition écologique** : elle fait preuve de volonté en matière environnementale à travers sa politique énergétique (TEPos – TEPCV). Un Contrat de Transition Ecologique est en cours de finalisation, afin d'encourager la transformation écologique du territoire.
- ⇒ **Ce projet de « farine et pain aux blés anciens locaux » s'inscrit dans la démarche de transition écologique de la CdC et pourrait reposer sur un partenariat fort entre la collectivité et les paysans.**

En effet, ce projet d'atelier permet de répondre à divers enjeux :

- **Agricole** : l'agriculture locale connaît des difficultés liées aux aléas climatiques (sécheresse), à une faible rémunération (perte des aides ICHN), aux limites du modèle conventionnel (blé-orge-colza ; élevage moyenne montagne, pesticides et qualité de l'eau...). C'est un enjeu de taille pour la CdC qui a récemment mis en place un atelier de territoires. Les blés anciens et paysans apportent des pistes de réponses : variétés adaptées à l'agriculture biologique, résiliente, adaptables, autonomie paysanne...
- **Economique** : Cet outil de transformation permettra de développer des débouchés à la culture de blés anciens, tout en garantissant une rémunération juste aux paysans et leur indépendance. Les paysans seront des acteurs clés du projet (gouvernance, prise de décision).
- **Alimentation saine de proximité** : L'objectif de ce projet est de valoriser la production locale et de nourrir la population en circuit-court. La mouture de blés anciens sur meule de pierre et la panification 100% au levain naturel sont gages d'une alimentation saine. La possibilité d'approvisionner la restauration collective (à taille humaine, pas de cuisine centrale) avec des produits



locaux de qualité gustative et nutritionnelle en sensibilisant sur l'alimentation (pédagogie) correspond aux préoccupations de la CdC. De plus, ce lieu pourrait accueillir des formations à destination des boulangers (ou paysans-boulangers sortant de formation¹) afin de maintenir et transmettre les savoir-faire artisanaux autour de la panification au levain naturel.

- **Développement territorial** : ce projet précurseur reposerait sur un partenariat entre les porteurs de projet (paysan, boulanger, Graines de Noé) et la CdC. Cette coopération permettrait d'encourager la transition agricole et alimentaire du territoire.

Concrètement, la CdC de Pouilly en Auxois/Bligny sur Ouche propose **d'inclure ce projet dans le cadre du Contrat de Transition Ecologique** qui sera signé en fin d'année 2019 (présentation entre le 5 et 15 novembre 2019 aux services de l'Etat). Il s'inscrirait dans les axes « *Transition agricole et alimentaire* » (agriculture biologique et paysanne, transformation, circuit court, alimentation de proximité) et « *Biodiversité et forêt* » (maintien de la biodiversité cultivée, qualité des eaux et sols...).

Les porteurs de ce projet confirment leur volonté de développer un partenariat avec la CdC de Pouilly-Bligny dans le cadre du CET afin de co-construire cet atelier de transformation de blés anciens (farine et pain). Ce contrat apporte une sécurité sur la durabilité du projet (au-delà des enjeux électoraux) : il engage les parties prenantes.

Ainsi, la CdC pourrait investir dans un bâtiment (construction d'un local de 400 m² avec terrain) qui serait mis à disposition du projet (location-vente, modalités à étudier). Les porteurs de projet investiraient dans l'équipement à savoir :

- Des cellules de stockage ;
- Du matériel de tri ;
- Un moulin à meule de pierre ;
- Un atelier de boulangerie ;
- Bureau, salle de réunion...

La structuration juridique doit encore être étudiée mais les paysans pourraient constituer un Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (afin d'accéder aux aides à l'investissement). Une **SCIC** (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) pourrait être créée afin d'associer à la gestion de l'atelier collectif des paysans, boulangers, associations, collectivités, salariés... (Voir exemple : Odyssée d'Engrain). Graines de Noé a déjà rencontré l'URSCOP pour travailler cette idée. Ce projet pourrait voir le jour d'ici un à deux ans.

Aujourd'hui, le projet est accompagné par le CERD (Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification) qui a réalisé une étude de marché. Graines de Noé s'est rapproché de France Active Bourgogne, de l'URSCOP et du Pôle d'Economie Solidaire de l'Agglomération Dijonnaise.

Ainsi, la Communauté de Commune de Pouilly en Auxois- Bligny sur Ouche et Graines de Noé (collectif porteur de projet) s'engagent à travailler ensemble pour concrétiser ce projet de transformation des blés anciens et paysans locaux en farine et pain pour une alimentation de proximité, saine et durable.

¹ BPREA paysan-boulangier au lycée agricole de Montmorot (Jura).