

L'histoire du Raspailou, le pain bio, bien de chez nous

L'idée naît à Uzès au cours d'une rencontre entre professionnels agriculteurs et boulangers en 2007. Le Raspailou devient le premier pain gardois bio fabriqué en circuit court. En 2011, soixante boulangeries le proposeront dans trois départements : le Gard, l'Hérault et l'Aude avec la perspective d'une ouverture vers les Pyrénées Orientales.

Publié le 20 mai 2011



Jean-Marc Tourel, boulanger au Moutas à Uzès s'investit dans le Raspailou dont il est à l'origine.

La fête de la vigne et du pain d'Uzès se referme sur la quatrième édition. Elle remporte un franc succès auprès des différents publics : familles, scolaires, Uzétiens et touristes de passage. Elle contribue à valoriser le terroir local et à le promouvoir. Cette fête "initie les enfants au goût, futurs consommateurs de demain" indique Luc Reynaud, l'un des organisateurs et président du comité agricole.

L'occasion de revenir sur un produit largement présenté et proposé lors de cette édition, le Raspailou qui fait figure de **modèle de production agricole durable dans le Gard**. Il mobilise toute une filière autour du bio, en circuit court. L'environnement et la nature sont ainsi respectés. Le consommateur retrouve un pain de qualité entièrement fabriqué ici qui valorise l'économie locale. L'agriculture gardoise se diversifie. Le Gard est le premier département en terme de production de céréales bio avec les 900 hectares de terrains agricoles dédiés. 150 tonnes de blé sont destinés à la fabrication du nouveau pain. Cinq variétés de blé tendre permettent ainsi d'obtenir cette préparation pour la fabrication du pain de tradition française. Comme le souligne Jean-Marc Tourel, boulanger au Moutas, à l'origine de cette idée : *"la méthode de fabrication est particulière. Elle est à fermentation lente comme un pain de tradition française pour lui permettre de mieux se structurer et de laisser tous les arômes se développer."*

Toute une filière en marche autour du Raspailou

Le Raspailou est soutenu par l'union des maîtres artisans boulangers du Gard et le Civam Bio, centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural. L'idée germera en 2007 au cours d'une foire aux vins à Uzès avec l'envie de créer le premier pain bio gardois.



Jean-Marc Tourel, boulanger au Moutas à Uzès s'investit dans le Raspailou dont il est à l'origine.

Un premier circuit court, exemple de développement durable voit le jour en 2008. Au départ, les essais sont réalisés au domaine de Malaïgue de Blauzac pour obtenir la farine bio qui servira aux tests de panification au CFA d'Alès, centre de formation d'apprentis. Les agriculteurs seront présents. A Montpellier, au bord du Lez, l'antique Moulin de Sauret prendra la relais pour la mouture de tous les Raspailous.

Depuis, la filière s'est régionalisée. Le Raspailou est présent dans trois départements : le Gard, l'Hérault et l'Aude avec la perspective d'une ouverture vers les Pyrénées Orientales. Les soutiens précieux de l'Etat, de la Région Languedoc Roussillon et du Conseil général du Gard contribuent au succès de cette initiative. En février dernier, 1500 pains aux couleurs locales étaient consommés chaque jour, lors du 48ème salon national de l'agriculture qui a duré huit jours. Le Raspailou s'est diversifié et propose plusieurs gammes de pains. La marque est désormais labellisée Militant du goût et Sud de France. Un bel exemple local de filière durable transmise aux générations futures !



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

MAIRIE D'UZÈS

Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex

Deux entrées possibles :

1, place du Duché

1, place Albert 1er

30700 Uzès

Tél. : +33 (0)4 66 03 48 48

HORAIRES:

Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45

Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15

1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)