

Publié par 24 heures (<http://www.24heures.ch>)

A Aigle, il fait son beurre avec un pain 100% local

TERROIR | Un boulanger et un paysan voisin s'associent pour lancer l'Aiglou, composé de céréales cultivées dans la commune.

David Genillard | 30.03.2011 | 00:00

«C'est quoi? Du pain de seigle?» Dans la Boulangerie Peppicelli, à Aigle, la dernière création du patron intrigue. Les pancartes affichées dans le commerce de la Planchette sont pourtant explicites: l'Aiglou est un pain «100% local». «Nous n'utilisons que des graines cultivées dans la commune: blé, avoine, épeautre et orge», détaille Lucien Peppicelli.

Pour ce faire, le boulanger s'est associé à Pierre-Alain Schweizer, paysan de métier. C'est lui qui produit et moule les céréales sur son domaine de la Perolle, selon les principes de la biodynamie (technique de production stricte, interdisant notamment tout recours aux agents chimiques). «Avec ce pain, nous voulions retrouver d'anciennes valeurs en misant sur la proximité», explique le boulanger.

Outre la composante écologique, le duo a également cherché à valoriser celle du goût. Les céréales fournies par Pierre-Alain Schweizer sont transformées «à l'ancienne», à l'aide d'une pierre: «Avec cette technique, il y a moins d'échauffement qu'avec un cylindre comme en utilisent les grands moulins», poursuit Lucien Peppicelli. La matière vitale des grains de farine reste intacte.»

Très complètes mais pauvres en gluten, les céréales utilisées jouent également un grand rôle: «Cela donne un pain peu aéré mais plus digeste, qui se conserve plus longtemps.»

Les premiers clients semblent apprécier. «Les échos sont favorables, confirme le boulanger. Certains trouvent tout de même que l'Aiglou a trop de goût. Les gens se sont habitués aux pains blancs des grandes surfaces. Mais le côté «local» attise la curiosité.»

Prix concurrentiel

A l'heure où la mode est aux produits de proximité, la démarche des Chablaisiens a assurément tout pour séduire. Au secrétariat des Artisans boulangers-pâtisseries de la Suisse romande, on confirme: «C'est une bonne promotion pour un petit commerce. Le client recherche de plus en plus ce genre de produits. Certains artisans s'en rendent compte et



© PATRICK MARTIN | Lucien Peppicelli prépare chaque semaine une soixantaine d'Aiglous, qu'il vend dans ses deux commerces. L'argument de proximité séduit la clientèle.

font le pas, mais cela reste des initiatives ponctuelles.» Lucien Peppicelli y voit en tout cas un bel argument de vente. Les 60 pains fabriqués chaque semaine trouvent d'ailleurs facilement preneur.

Son pain, également disponible à la boulangerie de la rue du Midi, à Aigle, coûte 3 fr. 80 pour 320 g. Sur place, la même quantité de pain mi-blanc est vendue 2 fr. 50 «On ne peut pas comparer, note le boulanger. L'Aiglon est un peu plus cher, mais reste tout de même dans la gamme de coûts des pains complets. Le prix a été fixé dans l'idée d'un commerce équitable: le paysan et l'artisan doivent pouvoir s'y retrouver.»

Actu Riviera - Chablais

Source URL (Extrait le 31.03.2011 - 16:38): <http://www.24heures.ch/vaud-regions/actu/aigle-fait-beurre-pain-100-local-2011-03-29>