



SCIC L'Odysée d'Engrain

Siège social

Quartier la rivière
1 chemin Mone
65 670 Monléon Magnoac

Laboratoire :

ZI de Peyrehitte
201 rue de Peyrehitte
65 300 Lannemezan

odyssee.engrain@gmail.com

05 62 49 23 29

En collaboration avec :



• Gab 65 •
Le groupement de l'Agriculture BIO
des Hautes Pyrénées



COMMUNIQUE DE PRESSE

**Le laboratoire du collectif de la SCIC L'Odysée d'Engrain,
qui fabrique des pâtes à partir de variétés anciennes de céréales bio cultivées localement,
vient d'ouvrir à Lannemezan (65)**



La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) L'Odysée d'Engrain est née en 2013 de l'envie et de la volonté qu'au travers de paysans bio de Midi-Pyrénées, naissent des produits, issus de leurs terres et accessibles à tous. La SCIC L'Odysée d'Engrain rassemble des producteurs à l'initiative du projet, des associations, des citoyens et des collectivités territoriales.

Après 4 ans d'accompagnement par le Groupement de l'Agriculture Biologique des Hautes-Pyrénées (GAB 65) et l'association Terre-en-Vie, le **laboratoire de transformation de variétés anciennes de céréales en pâtes alimentaires, porté par la SCIC L'Odysée d'Engrain, est enfin prêt !**

Le **vendredi 11 avril 2014**, l'inauguration de ce laboratoire a rassemblé une soixantaine de personnes. Elle a été suivie par la première Assemblée Générale Annuelle de la SCIC L'Odysée d'Engrain, qui a permis de faire un état des lieux de l'avancée du projet. Ce fut aussi un moment privilégié pour informer les coopérateurs et autres partenaires et reparler des fondements du projet : la défense des variétés anciennes, d'une agriculture bio et d'une alimentation produite localement dans des fermes en recherche perpétuelle de cohérence du champ à l'assiette.

A cette occasion, Éric MARIE, paysan-boulangier à Monléon-Magnoac, qui a assuré bénévolement la production de pâtes depuis fin 2012 avec l'aide de sa compagne Nicole, a été réélu gérant de la Société.

La SCIC L'Odysée d'Engrain a embauché en février Soëli PELECQ, chargée de la production, de la commercialisation et de l'animation du collectif. Les équipements productifs (presse à pâtes et séchoir) reçus en mars ont permis de lancer la production de pâtes fabriquées à partir de blé poulard et de petit épeautre, deux variétés paysannes de céréales. Le blé poulard, à la croisée des chemins entre blé dur et blé tendre, permet la fabrication de pâtes avec une bonne tenue à la cuisson. Cette variété rustique se développe bien dans le piedmont pyrénéen et dans des sols à faible potentiel agronomique, en agriculture biologique (sans utilisation d'intrants de synthèse) et avec une fertilisation réduite, ce qui n'est pas le cas du blé dur. On note aussi une digestibilité améliorée des variétés anciennes de céréales. La réappropriation de cette semence, qui avait presque disparue localement, a été possible localement grâce à l'appui du Réseau national Semences Paysannes (RSP).



Le Centre Régional d'Expérimentation en Agriculture Biologique, en conduisant des essais expérimentaux sur les variétés repérées a aidé le groupe à trouver le bon itinéraire technique. Avec au total 25ha de blé poulard semés fin 2014, 11 fermes des Hautes-Pyrénées, de Haute-Garonne et du Gers prennent aujourd'hui part à l'aventure.

Environ 20t de pâtes devraient être produites à partir lors de la prochaine campagne à raison d'environ 400 kg par semaine. Ces pâtes seront distribuées sur différents marchés de Midi-Pyrénées (Tarbes le jeudi, Arreau, Bagnères-de-Bigorre, Muret, L'Isle Jourdain, Tournefeuille, Lannemezan), dans les AMAP, dans les magasins du réseau Biocoop et quelques autres points de vente.

La concrétisation de ce projet a été rendu possible grâce à l'appui :

- Des collectivités territoriales locales : les Conseils Régionaux et Généraux qui ont subventionné l'investissement matériel via l'inscription du projet en maquette du Pays des Nestes ; la communauté de communes qui a pris part au capital social de la SCIC et la ville de Lannemezan, coopératrice du projet aussi, qui a notamment accompagné la recherche d'un local dans la ville et en rendu l'hôtel d'entreprise accessible au projet.
- Des partenaires financiers : le Crédit coopératif, Midi-Pyrénées Active et Initiatives pour une Economie Solidaire
- De l'ensemble des sociétaires qui se sont mobilisés : producteurs, transformateurs, distributeurs et citoyens !

Pour tout renseignement sur l'initiative et savoir comment vous procurer les pâtes de L'Odyssée d'Engrain n'hésitez pas à prendre contact avec :

Soëli PELECCQ
05 62 49 23 29

odysee.engrain@gmail.com

