

## Au Grand parc, on cultive du blé dur bio pour vos pâtes



En septembre dernier, quatre acteurs du Grand parc se sont rencontrés pour lancer une filière de blé dur bio, du grain à l'assiette. Le Restaurant interadministratif de Lyon (RIL) a besoin de semoule de blé dur bio et local pour fabriquer ses pâtes maison. Moulin Marion, maître meunier, travaille déjà avec Philippe Vacher et Guillaume Plantier, deux agriculteurs convertis en bio sur les terres du Grand parc. Il a suffi de faire le lien entre eux.

L'engagement des nouveaux partenaires assure à chacun un fonctionnement vertueux. Les deux agriculteurs pensent récolter entre 12 et 18 tonnes de grain cet été, le restaurateur évalue ses besoins à 2 tonnes de semoule bio et locale par an. Le surplus de la production sera commercialisé par le meunier qui vient d'investir pour le traitement du blé dur.

Déjà du miel, de la bière...

Chez Moulin Marion on explique : « Il y a encore des inconnues, mais le risque est maîtrisé. Nous voulons pérenniser cette nouvelle production. » Début novembre, Philippe Vacher a semé du blé dur sur 3 hectares : « Certifié bio en 2012, j'avais préparé ma reconversion depuis longtemps, c'est plus intéressant. On apprend à anticiper, on dépend moins de la variation des cours mondiaux, les risques sont calculés. » Dans son champ, les tiges vertes atteignent maintenant 5 cm. « Si tout se passe bien, on pourrait moissonner début juillet, après... on ira les goûter ces fameuses pâtes ! »

La présence des bassins de captage de l'eau de la Métropole oblige le Grand parc à gérer un paradoxe : la présence de terres agricoles, des bases de loisirs et la sauvegarde de l'environnement. Depuis 2010, la transition vers le biologique avance et, dorénavant, il est privilégié à chaque renouvellement de convention avec des cultivateurs.

Le Grand parc affiche la volonté d'accompagner ce choix en proposant à ses partenaires des pratiques innovantes ou des cultures nouvelles qui trouveront des débouchés. Le chanvre, l'orge brassicole, les plantes aromatiques ou l'agroforesterie font leurs preuves depuis cinq ans. Le label Saveurs du Grand parc, créé cette année, valorise déjà certains produits comme le miel, la farine de sarrasin ou la bière sans malt. Signataires d'une charte qualitative, producteurs et transformateurs font désormais partie d'un réseau qui s'agrandit encore.