

🕒 06.12.2016, 00:01

Un pain de Bassins est labellisé par le Parc Jura vaudois

ABONNÉS



Alexandre Mestral (producteur du blé certifié), le boulanger Dan Josseron et Bertrand Meylan (président du Parc Jura vaudois). SIGFREDO HARO

🕒 06.12.2016, 00:01

Un pain de Bassins est labellisé par le Parc Jura vaudois

PAR SZU

BASSINS - Jeudi dernier, le Parc Jura vaudois a élu son premier pain 100% «maison».

C'est au cœur de La Côte, dans une épicerie familiale, que le premier pain certifié du Parc Jura vaudois est né. Et les mains expertes de Dan Josseron, boulanger à Bassins, y sont pour beaucoup.

«Cet été, j'ai approché la coordination du Parc Jura vaudois et me suis motivé pour ce projet de pain régional», partage-t-il en racontant les essais qu'il élaborait quotidiennement après le travail. Trois mois plus tard, le pain à base de blé et de son était prêt à passer sous la loupe de la commission de labellisation du parc. Après cela, un feu vert de commercialisation a été donné par cette même commission. «C'est un label qui a du corps, avec un panel d'exigences nationales, régionales et propres au Parc Jura vaudois. De plus, des contrôles de qualité auront lieu tous les deux ans sous l'égide de l'Organisme intercantonal de certification (OIC)», explique Jean-Christophe Fallet, chef de projet Alpage et agriculture.

Deux produits par an

«Je suis très heureux que l'on me fasse confiance. Avec ce produit, on sort de l'ordinaire et cela nous motive, ma femme et moi», s'émeut le boulanger. Suivant un cahier des charges très précis, le produit est fabriqué à Bassins, alors que les céréales viennent de Gingins et sont ensuite transformées en farine au Moulin de La Vaux, à Aubonne. Le but d'une telle action: créer une valeur artisanale inimitable et entièrement régionale. Depuis 2015, un produit certifié Parc jura vaudois est créé en moyenne tous les six mois. Le carré vert, label des produits des parcs suisses, est pour sa part déjà bien présent en Suisse avec plus de 1300 produits.

Trois points de vente dans la région

Avec de nombreuses variétés de fromages de brebis, une viande bovine et trois miels déjà labellisés, Jean-Christophe Fallet, épicurien s'il en est, ne rêve plus que d'une chose: offrir aux gens le privilège de déguster une tartine 100% «maison». Mais pour que ce souhait se réalise, il faut du beurre. Un message subliminal? «Nous espérons que d'autres acteurs locaux viendront se joindre à cette aventure», sourit-il. Il ajoute: «C'est un travail d'équipe car la prise en charge de 80% des coûts de certification est offert à chaque producteur.» Par ailleurs, chaque artisan certifié participe à un projet de sauvegarde en installant des nichoirs près de son enseigne, afin de soutenir la protection des martinets et des hirondelles de fenêtre. «C'est un honneur de prendre part à ce projet», termine Dan Jossieron. Les producteurs de miel ont, quant à eux, aménagé des hôtels pour les abeilles sauvages. A partir d'aujourd'hui, jour de Saint Nicolas, le pain du Parc Jura vaudois est officiellement commercialisé à la boulangerie de Bassins, dans l'épicerie de Le Vaud et chez «Nature en Scène» à Vich. SZU

