

« Il n'est de bon mouton qu'à Savournon ! », s'exclamait le président Édouard Herriot. Le village pourrait aussi devenir fameux grâce aux pâtes artisanales Maison Beynet, issues des céréales familiales.

Les Rigatoni, Fusili, Penne de Clémence à la conquête des plus fins palais

« I faut que la France soit agricole », commentait Talleyrand. Pour ce faire, il fallait un peuple nombreux de paysans. Longtemps, l'Hexagone s'est engagé dans l'agriculture. Puis, les agriculteurs ont vu leurs effectifs fondre comme neige au soleil. Un phénomène auquel les Hautes-Alpes n'ont pas échappé.

La déprise agricole, l'abandon du monde rural par ses habitants ont été une dure réalité. De nos jours, un vent d'optimisme souffle de nouveau sur le département des Alpes hautes. Des jeunes hommes et des jeunes femmes s'installent, au point de compenser les départs des anciens.

Un coup de jeunesse qui s'accompagne d'une réalité nouvelle, nécessaire en bien des cas, la diversification. Clémence Beynet, 26 ans, jeune mère de famille, illustre parfaitement le sort nouveau d'une partie de l'agriculture haut-alpine.

Sur la montagne d'Aujourd, toile de fond de la commune de Savournon, les nuages gris se sont amoncés. Peut-être sont-ils annonciateurs d'un nouvel épisode pluvieux. « Ce qui ne nous chagrinerait pas, bien au contraire ! », dit Régis Beynet, le père de Clémence. Tous deux font cause professionnelle commune depuis l'année dernière. Ils ont créé le Gaec Maison Beynet quand Clémence a opté pour un changement de métier.

« J'étais cuisinière dans la restauration pendant les deux années écoulées. J'avais en tête de concrétiser mon projet de pâtes artisanales fabriquées avec les céréales cultivées par mon père. Il restait à le réaliser », raconte-t-elle. Avant de rejoindre son père, la future productrice a ré-



Clémence Beynet travaille avec son père, Régis, qu'elle a rejoint l'an dernier sur l'exploitation familiale qui perdure depuis quatre générations.

lisé un parcours initiatique en quelque sorte : un BPREA à l'ADFFPA de Gap.

La voilà donc brevetée. La jeune femme travaillait dans la restauration montagnarde, dans le Queyras précisément. « Les randonneurs mangent beaucoup de pâtes ! »,

assure-t-elle. Il y avait donc là un gisement, un débouché pour sa future fabrication.

Un bel exemple de diversification

L'exploitation familiale est présente depuis quatre générations, Clémence, et son compagnon Mathieu compris. « Depuis 1920, précise Régis. Mon grand-père a quitté le village de Garde-Colombe, près d'Orpierre, pour Savournon où l'espace est plus vaste. »

Ici, en effet, le regard porte plus loin. Le territoire est depuis quelques années partie prenante du Parc naturel régional des Baronnies provençales. Une appellation qui sent bon la... Provence, tout en ayant un caractère alpin. Nous sommes dans les Préalpes du Sud, qui ont donné le nom à la race de moutons, brebis et agneaux préalpes du sud. Il y a donc des atouts dans la manche du Gaec Maison Beynet au sein duquel Régis a un cheptel de 80 brebis. Il a abaissé de manière significative le troupeau qui s'élevait à 300 mères.

L'exploitation est en cours de conversion biologique. Cela, dans l'optique de la fabrication de pâtes avec les céréales semées et récoltées sur l'exploitation. Il devenait difficile de mener de pair élevage et culture céréalière. « D'autant plus que le loup vient nous compliquer la tâche », ajoute Régis.

Penne et Crozets sont à la vente. Des produits à la consonance italienne évidente. « Ma fabrication est basée sur l'art de la pâte italienne ! », commente Clémence. Italien, le matériel l'est aussi.

La farine stockée au frais sur place est mélangée avec de l'eau uniquement. Après un pétrissage de quinze minutes environ, la pâte est versée dans l'extrudeur. Les pâtes en sortent instantanément, passant dans des bronzes (moules en bronze) qui effectuent le tréfilage. Ce sont les rainures de la pâte. « Cela favorise l'amalgame des pâtes avec la sauce », détaille Clémence. Avant d'être ensachées, les pâtes subissent un indispensable séchage. « À l'italienne une fois encore ; c'est-à-dire lentement et à basse température », précise-t-elle encore. Le contraire des pâtes industrielles.

Un investissement récent qui a pu être envisagé grâce à une subvention de l'Europe, dans le cadre d'un projet Leader. Rendu possible en respectant les conditions suivantes : utiliser des matières premières locales, proposer un travail à façon à d'autres agriculteurs ou producteurs.

Père et fille déclinent donc des savoir-faire complémentaires. Reste une étape majeure, la commercialisation. Là aussi, l'entreprise est sur la

« J'étais cuisinière dans la restauration pendant les deux années écoulées. J'avais en tête de concrétiser mon projet de pâtes artisanales fabriquées avec les céréales cultivées par mon père. »



Clémence Beynet a concocté toute une gamme de pâtes élaborée à partir des céréales produites sur la ferme.

« Le blé dur et le petit épeautre pour les pâtes, l'orge pour la bière. »

Blé, petit épeautre et orge sont cultivés. « Le blé dur et le petit épeautre pour les pâtes, l'orge pour la bière », énumère Clémence.

La bière ! « En partenariat avec la brasserie de Serre-Ponçon, implantée à Chorges, nous lui fournissons notre orge pour une nouvelle bière portant le nom de Gavottine. Cela augmente notre gamme de produits, ce qui n'est pas négligeable », poursuit-elle. L'orge nécessite une opération de maltage avant d'entrer dans la composition d'une bière. Cette étape est réalisée en Drôme ou Ardèche voisines car il n'y a pas de malterie dans les Hautes-Alpes.

Une fabrication basée sur l'art de la pâte italienne

La gamme de pâtes est de deux natures. La première, c'est la pâte fabriquée avec du blé dur, ou du petit épeautre, ou les deux. L'épeautre, céréale ancienne connaît un vif regain d'intérêt, elle donne aux pâtes une couleur brun clair. La deuxième gamme consiste en deux variétés de pâtes : la classique et la bio. Dans ce dernier cas, les produits bénéficient du label HAUTES-ALPES Naturellement®. Rigatoni, Fusili,

bonne voie. De ses quelques années passées derrière les fourneaux, Clémence a tissé un réseau. Notamment dans le Queyras. « J'y ai gardé de bonnes relations qui sont devenues des clients ! », dit-elle. Clémence effectue une partie des livraisons ; elle confie à un transporteur qui a un réseau de distributeur les livraisons disséminées qui imposeraient trop de temps sur la route. Actuellement, Maison Beynet fabrique deux fois par semaine. C'est dire que les perspectives de développement sont prometteuses. Le matériel installé est proportionné à la production envisagée dans un avenir proche et à moyen terme. Les mois qui viennent seront consacrés prioritairement à installer la petite entreprise sur le marché local et régional de la pâte alimentaire. Les consommateurs haut-alpins trouvent d'ores et déjà les pâtes Maison Beynet dans des magasins bio de proximité, dans quelques grandes surfaces. Des écoliers, collégiens et lycéens s'en régalaient depuis quelques mois, tout comme les clients s'attablant dans des restaurants, des gîtes et des refuges en montagne. ■

Maurice Fortoul