



Association Moulin de Pomairol

De la farine bio avec des blés locaux pour des boulangers engagés

► Origine et objectifs du projet

En 1995, 2 boulangers et un éleveur s'associent pour acquérir un moulin à meule de pierre Astrié, et créent l'association le Moulin de Pomairol. L'activité mouture est menée par Gilles Montois, céréalier et éleveur, dans un hameau tarnais de la Montagne Noire. Petit à petit plusieurs boulangers et un réseau de particuliers achètent la farine du moulin. L'association acquiert une deuxième meule.

Les boulangers et autres transformateurs, souhaitent tous travailler avec des farines biologiques moulues sur meule de pierre et de plus en plus avec des blés de variétés de pays, adaptés aux terroirs locaux mais oubliés de l'industrie, bien qu'ils aient un intérêt nutritionnel et gustatif important. Les variétés écrasées par le Moulin sont donc de plus en plus du blé barbu de

pyrhé, de la touselle, de la bladette de Puylaurens, du rouge de Bordeaux... Tous ces blés procurent au pain des couleurs diverses et des goûts chaleureux, épicés, beurrés...

22 ans plus tard, plus de 20 entreprises dépendent du moulin dont une dizaine d'artisans-boulangers ou paysans-boulangers. Toutefois le paysan-meunier souhaite transmettre son activité, et les locaux ne sont plus adaptés aux volumes travaillés. C'est ainsi que l'Association du Moulin de Pomairol s'est réactivée, réunissant les différents acteurs impliqués autour du moulin et se proposant de mettre en pratique une nouvelle organisation autour de 3 sites de production



► Une micro-filière en construction

Association Moulin de Pomairol



