



Association Moulin de Pomairol

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

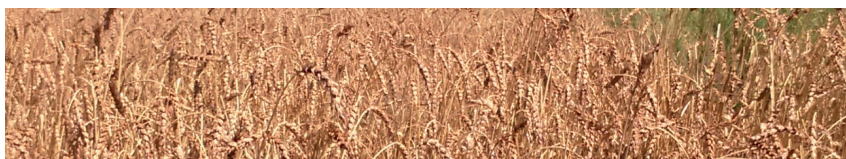
► Origine et objectifs du projet

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

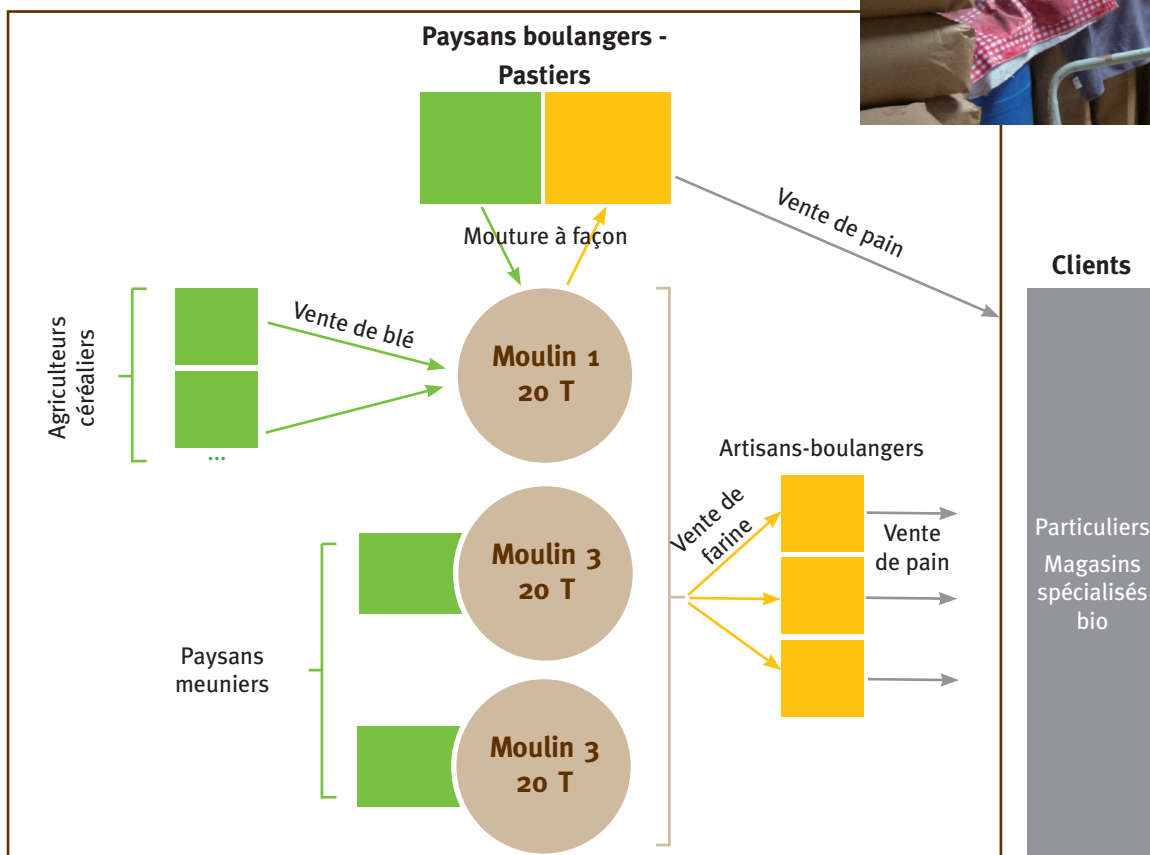
pyrhé, de la touselle, de la bladette de Puylaurens, du rouge de Bordeaux... Tous ces blés procurent au pain des couleurs diverses et des goûts chaleureux, épicés, beurrés...

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



► Une mutualisation de l'outil de transformation

L'intérêt de cette démarche est d'associer directement au sein d'une même structure **des producteurs et des acheteurs boulangers ou pastiers** mûs par des mêmes objectifs :

- Pérenniser un outil économique qui fonctionne et répond aux besoins des boulangers, assurer son ancrage territorial et la grande qualité de la farine produite.
- Vivre une expérience humaine, engagée pour une société plus

solidaire, respectueuse des humains et de la nature

Les réglementations meunerie et céréales étant complexes, la production est coordonnée entre 2 paysans-meunier.e.s et un petit moulin. Un meunier auto-entrepreneur viendra compléter le travail des paysans-meunier.e.s et de l'Association pour toutes les tâches de triage, de prise de commandes, de manutention et de livraison.

► Commercialisation et valorisation

L'Association, outre ses objectifs de promotion des produits locaux céréaliers issus de l'agriculture paysanne, propose principalement des farines de blé tendre de variétés de pays... La commercialisation se fait à 90% auprès des boulangers de l'association situés pour la plupart d'entre eux, entre le Minervois et Béziers, et à des particuliers lors de 2 marchés.

Freins et leviers d'une filière

Point de vigilance	Atouts
La lourdeur de la gestion administrative et comptable d'une telle démarche collective	Les énergies et compétences différentes de chacun. L'importance d'être soudés par des objectifs et valeurs communs.
Les distances géographiques et les outils de communication	L'animation extérieure est indispensable au début. La formalisation de certaines modalités de communication. Des points de rencontres réguliers.
La qualité du triage et du stockage des céréales	L'association réalise des travaux pour adapter la zone de stockage et de triage. En attendant, une partie du travail de triage est fait à l'extérieur auprès d'une entreprise spécialisée.

Pourquoi une mouture sur meules de pierre ?



Contrairement à une mouture sur cylindres, qui dissocie l'enveloppe et le germe de la farine blanche, **la mouture sur meules de pierre permet d'incorporer des particules de sons et de germe dans la farine.**

Plusieurs études scientifiques montrent l'importance d'un point de vue nutritionnel d'une mouture qui préserve le germe du grain de céréales et son assise protéique (entre le son et l'albumen).

Les farines de meules issues de blés bios contiennent 50 % de Magnésium en plus que les farines conventionnelles produites sur cylindres.

La mouture sur meules de pierre a la particularité de «poncer» le grain sans le chauffer et non de l'écraser. Le grain se fait «éplucher» de ses enveloppes sans être brisé. Cela permet d'ouvrir l'assise protéique qui entoure l'albumen/amande. **Toutes les substances libérées sont intimement mélangées**, y compris le germe, malgré sa consistance légèrement grasse et tenace. Il en résulte une farine intégrale qu'il faudra tamiser pour devenir farine plus ou moins blanche/bise.

La vitesse de rotation des meules est lente, ce qui diminue l'échauffement des pierres et limite ainsi le risque de condensation et d'encrassement.

Témoignages

«La raison principale de mon implication dans ce projet est la proximité de la production de céréales et de la transformation en farine, farine d'une qualité exceptionnelle, mais ce qui fait que je persiste malgré les difficultés rencontrées c'est le projet global solidaire et éthique, un projet qui porte en lui les germes d'un autre modèle de société.»

Stéphane Marrou,

Artisan-Boulangier à Azillanet (34)

«Nous souhaitons mettre en place une structure autonome, subversive et militante. C'est une structure économique avec des enjeux financiers mais pas seulement, on veut garder une organisation à échelle humaine. Nous avons aussi un objectif d'animation du territoire, de lieu d'échange autour de l'agriculture et des semences paysannes, des farines et du pain, sains et respectueux de l'environnement et des gens.»

Gilles Montois,

Paysan-meunier à Lacabarède (81)