

Un moulin collectif : pour quoi faire ?



Un lieu d'accueil et de pédagogie

Le moulin pourrait accueillir le grand public et un fournil pédagogique accompagnerait les boulangers.



Un atelier de transformation collectif

Le moulin permettrait de valoriser les blés anciens sur le territoire.



Un lieu de vie, porteur de valeurs collectives

Le moulin sera basé sur la coopération, la co-construction, le partage, le respect et la solidarité.



Un projet collectif avec les parties prenantes

Le moulin veut rassembler tous les acteurs de la filière du paysan au citoyen en passant par les boulangers, salariés, acteurs locaux...





Constat & Projet

Ce projet est né d'un constat : si les paysans-boulangers peuvent transformer les blés anciens à la ferme, **il n'existe pas localement de filière de valorisation des variétés paysannes** (Bourgogne-Franche-Comté). A l'heure de la concentration des unités de production, dans la meunerie comme dans l'agriculture et la boulangerie, ce moulin promeut la réappropriation des savoirs et savoir-faire des métiers de semencier, paysan, meunier et boulanger...

Le moulin collectif serait donc un **outil pour continuer le travail réalisé par Graines de Noé depuis 2010** visant à conserver, promouvoir et diffuser les variétés anciennes de blé. Il vise à défendre une agriculture paysanne basée sur le respect de la nature, l'autonomie des fermes, la qualité de la nourriture, la répartition équitable... et promouvoir une alimentation saine, de qualité et locale.

Plus qu'un **outil de production agricole** (tri, stockage, transformation), ce moulin se veut être un **outil de pédagogie et sensibilisation**. Fournil pédagogique, accueil de groupes et stagiaires, vente directe... : ce moulin est **un projet de territoire, un lieu de vie vecteur de changement sociétal**.

Nous souhaitons défendre les valeurs que porte ce projet « collectif » de **coopération, co-construction, de partage, respect et solidarité** : elles devront se matérialiser dans sa gouvernance (structuration juridique) et dans la gestion quotidienne du moulin. **Toutes les énergies volontaires** sont associées à ce projet : paysans, boulangers, consommateurs, associations, collectivités...

Contexte

❖ De plus en plus de paysans cultivent des blés anciens



Depuis sa création, Graines de Noé a diffusé des semences de blés anciens à **environ 80 paysans**, principalement en Bourgogne Franche Comté. Parmi eux, certains transforment à la ferme (paysans-meuniers, paysans-boulangers...) mais certains n'ont **pas de débouchés** pour leurs blés paysans.

En 2018, Graines de Noé compte plus de **300 adhérents dont 70 paysans et 10 boulangers**.

D'après une première étude, environ **200 tonnes de blé tendre** sont produites chaque année en Côte d'Or et pourraient être valorisées localement dans ce projet.



Les **blés anciens et paysans** sont des blés qui n'ont pas été croisés manuellement ni homogénéisés en laboratoire. Ils sont sélectionnés en champs, par le paysan depuis des millénaires et s'échangent entre agriculteurs. Ces variétés dites "population", présentent une importante diversité génétique qui leur confère une capacité d'adaptation et une résilience au changement climatique. Adaptées aux méthodes agroécologiques, elles se passent d'intrants chimiques. Libres de droits, elles garantissent une autonomie aux paysans qui les ressemment chaque année.



Contexte

❖ Le pain, un aliment du quotidien, qui doit retrouver sa qualité



La **consommation courante de pain diminue** des années 1960 mais la majorité des français (98%) consomme encore du pain tous les jours.

Cependant, la population française est de plus en plus attentive à la **qualité de son alimentation, son origine, les méthode de cultures et son impact sur la santé.**

Or le pain traverse une crise importante :

- Différentes enquêtes et reportages ont révélé l'importance des **additifs présents dans la farine, les traces de pesticides...** (*60 millions de Consommateurs, « Notre pain est il dans le pétrin? », « Quel pain voulons-nous...? »...*)
- L'utilisation de farines de plus en plus raffinées, de levure et autres additifs, le pétrissage intensif, les fermentations courtes ... **menacent la qualité de notre pain.** (REMESY)



La boulangerie française doit aujourd'hui faire face à un défi, à l'heure où de plus en plus de français désertent nos boulangeries de campagne et quartiers pour les rayons des grandes surfaces :
produire un pain bon, de qualité nutritionnelle et environnementale, rémunérateur du paysan et du boulanger et accessible à tou.te.s.

Le projet

Stocker et Trier les blés anciens bios produits par des **paysans locaux**

Moudre à la **meule de pierre** les blés paysans pour produire une **farine semi-complète nutritive**

Vendre en direct la farine aux consommateurs et boulangers pour produire un **pain sain et de qualité.**

Former & accompagner les boulangers.
Sensibiliser petits et grands



Les Acteurs

- Les adhérents de **Graines de Noé** : paysans, citoyens, boulangers...
- Le **Centre D'Etude et de Ressources sur la Diversification** (CERD) a réalisé une étude de marché
- L'association **Dinos** nous accompagne sur la réflexion

Ailleurs en France ?

- **La SCOP Pain Virgule** (meunerie et boulangerie), près de Nantes.
- **L'Odyssée d'Engrain** (fabrication de pâtes artisanales) en Hautes Pyrénées
- **Flor de Peira** (farine aux blés anciens) dans l'Aude
- Le **Grain Libre** (fabrication de pâtes artisanales) près de Tours.



Etude de marché

Réalisée par le Centre D'Etude et de Ressources sur la Diversification (CERD) en 2017.

	Intérêt	Commentaires	Estimation
Magasins Bio	Oui	Prix d'achat relativement bas	Vente de farine très variable Entre 140 à 500 kilos/an/magasin
Boulangeries	Oui	<ul style="list-style-type: none">- Refus de travailler 100% levain- Exigence d'une farine pratique, facile à panifier- Exigence prix bas (< 1€/kg)- Exigence en termes de communication	Vente de pain très variable selon la situation géographique : rurale ou urbaine Utilisation majoritaire de T65 : 2 à 66 T/an Pour la T80 : 500 kilos à 23 T/an 30 à 50 qx/an/farine annexe

Pour écouler 200 tonnes de grain (brut de moisson) soit 110 tonnes de farine, il faudrait entre **30 et 50 boulangers qui consomment 30 à 50 quintaux de farine par an.**

Les boulangers bourguignons ont fait part de certain réticences sur leur changement de pratiques (abandon de la levure, prix de la farine...). **Le marché parisien** pourrait être un premier débouché en attendant d'avoir formé des boulangers en local.



Choix de l'équipement : le moulin Astrié

Nous avons choisi la mouture sur moulin Astrié :

- Une fabrication artisanale, un savoir faire unique.
- Une mouture délicate, qui ne chauffe pas le grain et préserve tous les nutriments (vitamines et minéraux).
- Une mouture en un seul passage, à faible débit.
- Un moulin qui a fait ses preuves, utilisé par nos adhérents.

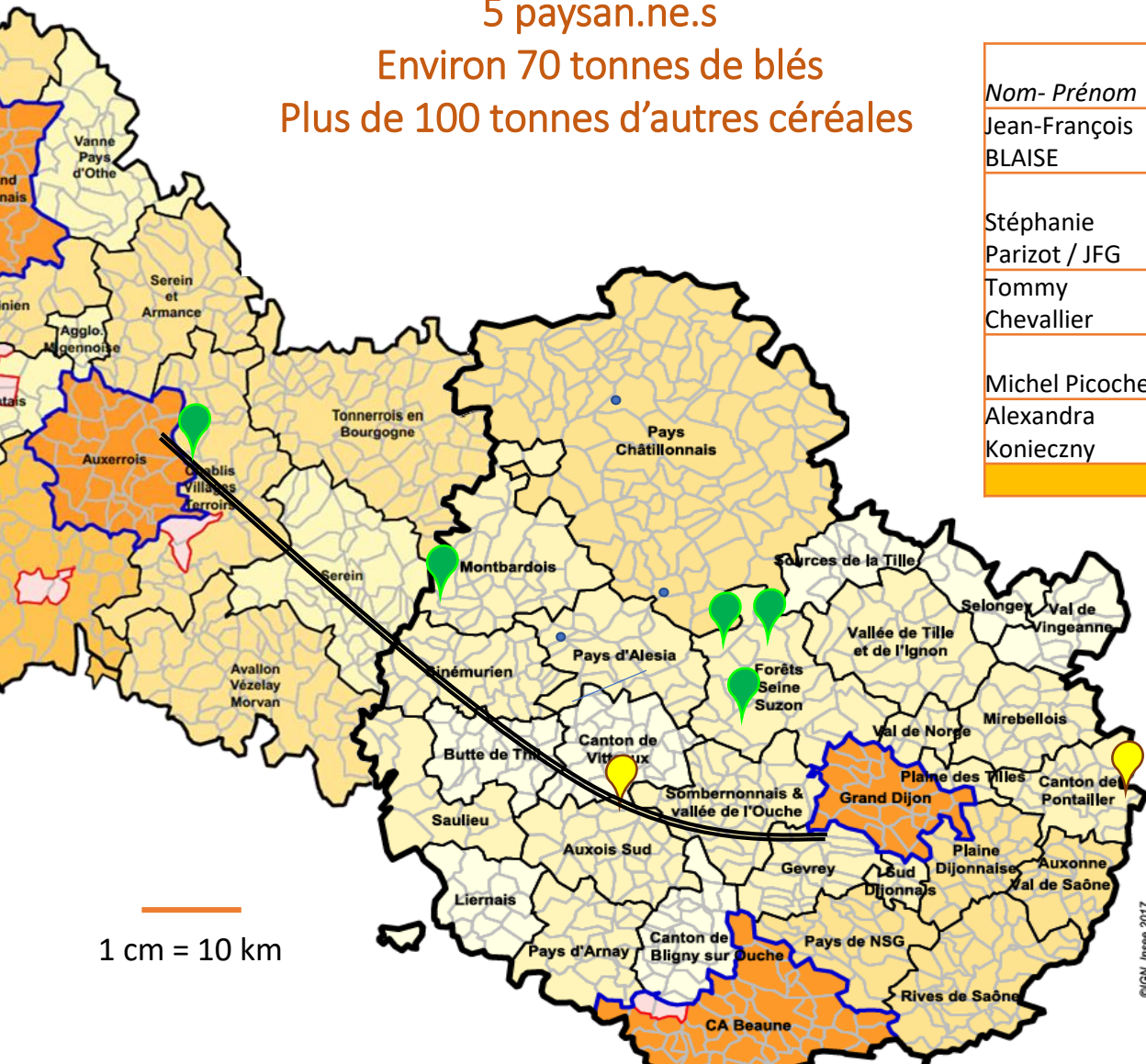


Pour creuser :




- <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bretagne/pain-bretagne-moulins-astrie-1100319.html>
- <https://www.moulin-astreia.com/invention-freres-astrie>

Approvisionnement : des producteurs locaux

5 paysan.ne.s
 Environ 70 tonnes de blés
 Plus de 100 tonnes d'autres céréales



Nom- Prénom	Activité	Blé				
		tendre	Engrain	Epeautre	Seigle	Sarrasin
Jean-François BLAISE	Eleveur de cochon bio	15	5	0	0	0
Stéphanie Parizot / JFG	Producteurs de plantes médicinales	15	7,2	16	0	1,4
Tommy Chevallier	Céréaliier et viticulteur	22,5	30	7,5	30	
Michel Picoche	Eleveur de brebis viande	8	0	0	8	8
Alexandra Konieczny	Productrice diversifiée	12	potentiel	potentiel	0	0
TOTAL		72,5	42,2	23,5	38	9,4

 Autoroute
 Paysans apporteurs
 Artisans boulangers (GDN)



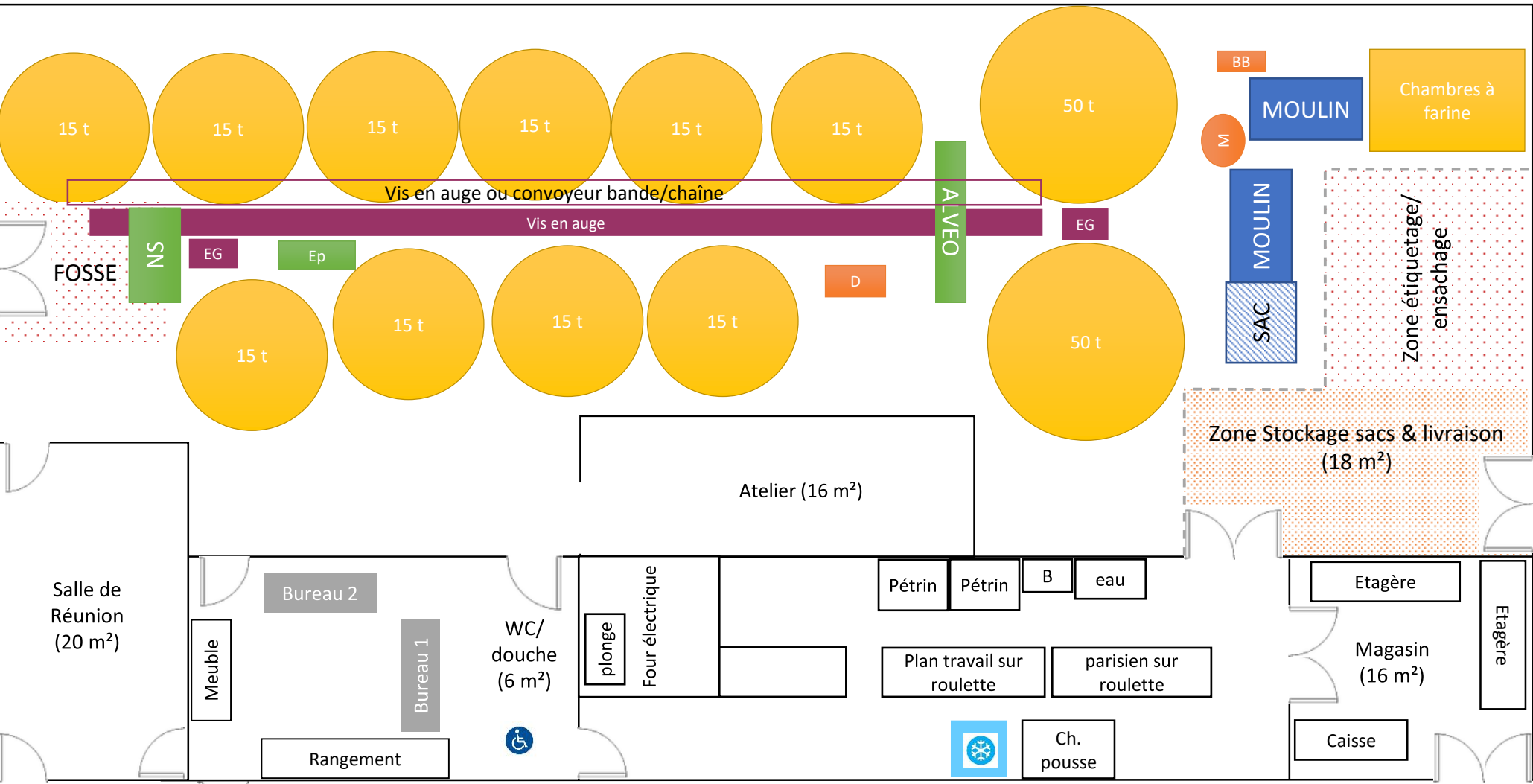
Exemple d'un plan d'aménagement

1 cm = 1m

Légende :

- NS : nettoyeur séparateur
- EG : élévateur à Godet
- Ep : épierreur
- D : décortiqueuse
- ALVEO : trieur alvéolaire
- M : mouilleur
- BB : brosse à blé

- Estimation de la surface nécessaire :
- Atelier: 265 m² (9,8*27,3)
 - Bureaux : 20 m²
 - Vente directe : 16 m²
 - Fournil : 50 m²
 - Salle de réunion = 20 m²
 - TOTAL min : 370 m²**





Chiffrage : production et quantité

Estimation de la production Année 1 à Année 3

BT : Blé Tendre

* : quantité exprimée par moulin

Le grain arrive brut de moisson, il doit être trié avant mouture (perte 5% poids), l'épeautre et engrain doivent être décortiqués (perte 50 à 70% du poids).

		Année 1			Année 2		
		BT	Engrain	Epeautre	BT	Engrain	Epeautre
	Quantité grain acheté (t)	80	65	40	100	70	70
	Quantité farine produite (t)	57,0	22,8	18,2	71,3	24,5	31,9
Scénario : mouture + panification	Quantité pain produit/ an (t)	7,2	1,8	1,8	14,4	3,6	3,6
	Quantité pain produit/ sem	153 kg	38 kg	38 kg	300 kg	77 kg	77 kg

→ 185 tonnes de céréales transformées et 98 tonnes de farine produites en première année. Jusqu'à 120t de farine en année 3.

Hypothèse prix :

Blé : 550 €/t => farine 1,5€/kg boulange ; 2 € particuliers => pain 5,5 €/kg

Engrain : 850 €/t => farine 2,9€/kg boulange ; 3 € particuliers => pain : 8 €/ kg

Epeautre : 650 €/t => farine 2€/kg boulange ; 3 € particuliers => 6,5 €/kg



Chiffrage

Nous envisageons la création d'une SCIC permettant à des personnes physiques et morales d'entrer au capital : paysan, boulangers mais aussi citoyens, collectivités...

L'Union Régionale des SCOP nous accompagne dans cette démarche et réflexion.

Plusieurs scénarios pourraient être réalisable : tri sur place ou prestation à un paysan; transformation en pain sur place ou uniquement vente de farine...

Cela représenterait un investissement pouvant aller de 80 000 € à 180 000 € (hors bâti).

Les sources de financement de ce projet pourraient être :

- Des subventions (type PCAE);
- Des apports au capital des associés ;
- Des emprunts bancaires ou autre mécanisme de prêts (France Active Bourgogne);



Nos besoins

- Un **bâtiment** d'environ 400 m² pouvant accueillir des activités artisanales (mouture, panification), proche des axes de transport et des centres de consommation du pain (Dijon).
- De **partenaires** pour encourager la création d'outils de transformation collectif sur le territoire et encourager **l'alimentation de proximité**

Pour plus d'informations,
merci de contacter
Coline FAUGEROLLE

coordinateur.grainesdenoe@gmail.com

06 47 82 98 97

<http://www.graines-de-noe.org>

Ferme du lycée agricole
Route de Varanges,
21 110 TART LE BAS