
DINOS

EN UN TEMPS, DEUX MOTS, ET TROIS MOUVEMENTS

MEUNERIE À LA FERME

FORMATIONS

ACCOMPAGNEMENT DE PROJETS

RECHERCHES



*« Le présent est un cadeau de la vie
Qui surgit
Et s'enfuit
Le présent est à saisir en vie »
D.Bouchebey.*

SOMMAIRE

Présentation page 3

Meunier : chaînon manquant

Notre histoire de meunier : expérience page 5

Création d'une meunerie de A à Z

Dinos page 7

Partager le savoir page 8

Une économie sociale et solidaire

Une dynamique d'échanges

Nos propositions page 9

Formations

Accompagnement de projets

Recherches

Mutualiser page 11

PRESENTATION

Jadis, chaque commune avait ses moulins : **à vent**, ils étaient perchés sur nos collines, **à eau**, au bord de nos rivières. Les énergies utilisées étaient le vent et la force de l'eau. Ces moulins écrasaient les céréales avec des **meules de pierre**.

Au début du vingtième siècle, l'énergie électrique est apparue. Il est devenu alors beaucoup plus facile d'installer une meunerie en s'affranchissant des contraintes liées aux sources d'énergie. Après-guerre, **des meuneries industrielles** se sont développées. Ces minoteries intégraient des cylindres pour écraser le blé. Cette apparition a sonné le glas des moulins d'antan.

Il était courant de trouver un petit moulin à meules de pierre, un four, un moulin à venter ou un trieur à céréales dans les fermes de nos grands-parents. Les paysans écrasaient eux-mêmes leur farine et faisaient leur pain. Aujourd'hui, à l'ère de la concentration des savoirs et des savoir-faire, des regroupements d'entreprises, de très grosses unités de production de farines se sont installées, elles écrasent chacune des centaines de tonnes de céréales par jour.

Depuis peu, en marge de l'industrialisation, de très petites unités de meunerie se sont multipliées. Ce sont **les paysans qui reprennent à leurs comptes, compétences et savoir-faire** que s'étaient accaparés les minotiers et les semenciers.

L'agriculture biologique et la vente directe permettent aux paysans de s'ouvrir vers de nouvelles perspectives.

Producteurs et consommateurs se retrouvent autour des mêmes intérêts :

- ♣ **Raccourcir la filière,**
- ♣ **Améliorer la traçabilité, la biodiversité, la santé, la qualité et le coût du produit,**
- ♣ **Diminuer l'impact environnemental,**
- ♣ **Une juste rémunération pour le producteur et un prix raisonnable pour le consommateur**

Se pose alors la question du « **comment faire** ».

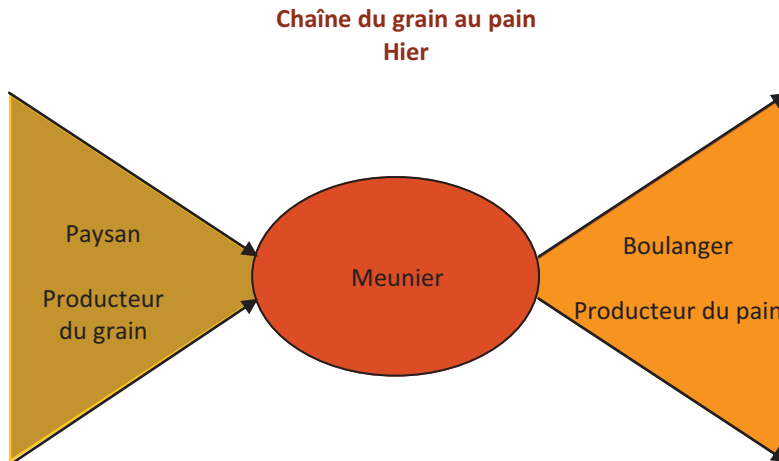


*« Séparer la belle ivraie du bon grain,
L'ivraie, l'abeille en fait son miel,
Du bon grain, le paysan, son pain. »*

MEUNIER, CHAÎNON MANQUANT

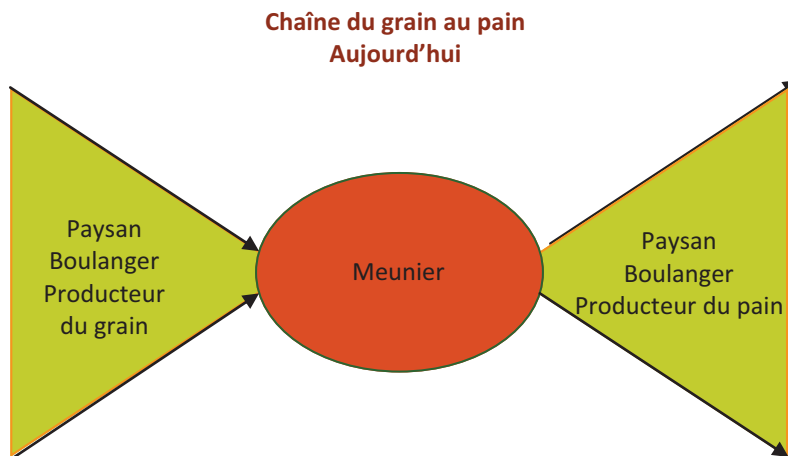
♣ **Figure 1**

Le meunier était jadis le point de jonction entre le paysan et le boulanger, un trait d'union qui prenait parfois des allures de goulot d'étranglement.



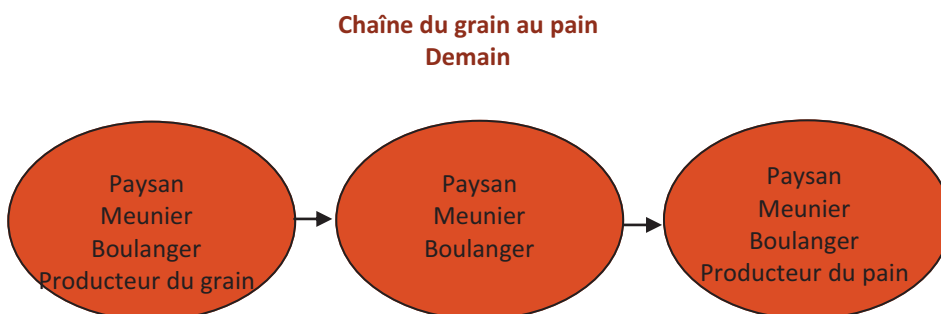
♣ **Figure 2**

Les paysans boulangers se positionnant aux deux extrémités de la chaîne, le point d'achoppement reste toujours la meunerie.



♣ **Figure 3**

En se réappropriant l'usage de la meunerie, les paysans boulangers, qui devraient donc se nommer «**paysan meunier boulangier**», reconstruisent le chaînon manquant : la meunerie.



*« La coutume n'est qu'un usage du passé
Qui peut trouver sa justification dans le présent. »*

D. Bouchebey

NOTRE HISTOIRE DE MEUNERIE : Expérience

« Sur ma ferme, pendant cinq ans, j'ai été paysan boulanger, je produisais mon blé et achetais ma farine pour faire le pain.

Pour des raisons économiques et éthiques, j'ai choisi de transformer mes céréales sur ma ferme. J'ai donc commencé à prendre des contacts, rencontrer des meuniers et acheter quelques machines. »

Thierry Boscato

« C'est à ce moment que je l'ai rejoint et que notre coopération a débuté. »

Jean Marc Perrigot

En nous appuyant sur nos connaissances de la culture des céréales et de la fabrication du pain et nos compétences techniques en mécanique et en conception de plan, nous avons tous deux cherché à acquérir celles que nous ne possédions pas : **la conception et la réalisation d'une meunerie.**

Pour ce faire, nous avons pris des contacts avec des associations d'anciens meuniers, des entreprises, des anciens monteurs de meunerie et des musées.

Nous nous sommes entourés de **personnes ressources** : industriels, meuniers en exercice ou à la retraite, chercheurs qui nous ont fait partager leur expérience et savoir-faire.

CRÉATION D'UNE MEUNERIE DE A À Z : PAIN VIRGULE, LE LANDREAU (44)

Ce projet d'installation de meunerie a été transféré vers la boulangerie Pain Virgule qui fabrique du pain bio depuis près de vingt ans et a toujours eu l'envie d'écraser elle-même son blé.

Nous avons tout d'abord travaillé avec l'architecte, nous avons collaboré à l'élaboration des plans d'un nouveau bâtiment afin d'y intégrer une meunerie. Nous avons ensuite conçu et réalisé les schémas et les diagrammes pour toute la meunerie.

Nous avons mis en place **une filière d'approvisionnement auprès des producteurs locaux de céréales.** Nous avons établi les contrats d'achats garantissant une juste rémunération pour le producteur et un prix raisonnable pour le transformateur en dehors des fluctuations du marché. Cette nouvelle filière a **court-circuité les organismes stockeurs** qui imposent leurs prix d'achat aux paysans. Nous avons aussi mis en place une filière de valorisation des déchets (son, rebus de tri) vers l'alimentation animale.



« Prends soin de ton grain l'ami, meilleure sera ta mie »

D.Bouchebey

Cette meunerie fonctionne depuis trois ans, elle nettoie, trie et écrase environ cent vingt tonnes de blé par an et quelques tonnes de sarrasin, engrain et seigle. Afin de réaliser ce projet, nous avons dû acquérir et mettre en œuvre un certain nombre de connaissances et de compétences.

Achat, rénovation et installation de matériel d'occasion :

- ♣ Une unité de stockage du blé à cinq compartiments,
- ♣ Les conduites servant de liaisons entre machines,
- ♣ Différentes machines de nettoyage, de tri, broyage et de mouillage,
- ♣ Des vis horizontales, des élévateurs à godets et une vis élévatrice.

Conception et réalisation :

- ♣ D'un système de ventilation des silos, cellule par cellule,
- ♣ D'une ligne de mouillage,
- ♣ D'un stockage des sacs vides et un système d'ensachage de la farine,
- ♣ D'un système de pesage et palettisation des sacs de farine,
- ♣ D'un système de vidange pour la chambre à son,
- ♣ D'un système d'aspiration centralisé des poussières,
- ♣ D'un séchage du sarrasin en récupérant l'air chaud du four à pain,
- ♣ De quatre élévateurs à godets avec fosse et trémies de réception,
- ♣ De l'harmonisation des débits (distributeurs, trappes, sondes).

Achat et installation :

- ♣ D'un moulin de type Astrié qui possède des meules de pierre de un mètre de diamètre,
- ♣ De sangles à godets des élévateurs,
- ♣ De moteurs pour chaque machine et pour chaque élément du transport des céréales.

Conception :

- ♣ De boisseaux pour les céréales annexes (sarrasin, engrain, seigle..),
- ♣ De deux chambres à farine avec six bouches d'ensachage chacune,
- ♣ D'une chambre à son et de son élévateur,
- ♣ De deux caissons de bluterie thermiquement isolé, le premier pour la farine, le second pour les sons fins (recoupette),
- ♣ De l'automatisation de toute la chaîne.

Logistique :

- ♣ Programmation des tâches à réaliser,
- ♣ Planning de fabrication, d'entretien et de maintenance.

*« Ce que nous savons, nous l'avons appris des autres.
Ce que nous savons, pour une part, nous l'avons appris de l'autre en nous.
Ce que nous savons, pour une grande part, nous l'avons appris en nous même. »*
D. Bouchebey

DINOS

DINOS est une association loi 1901 qui a pour but de promouvoir la meunerie à la ferme. Elle existe depuis juin 2011.

Elle s'inscrit dans **une économie sociale et solidaire**, son objectif est de donner plus **d'autonomie aux paysans transformateurs de céréales**. Elle s'adresse à des individus et privilégie le collectif en incitant les différents acteurs à **coopérer**.

Sa vocation est de faire partager un savoir et un savoir-faire au plus grand nombre par des formations, des accompagnements de projets, des programmes de recherches et d'innovations.

UNE ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Nous souhaitons apporter des solutions locales plutôt que globales. Nous nous inscrivons dans une démarche de partage et de transmission, à deux niveaux :

- ♣ **Sociale** : faciliter les échanges entre individus ayant les mêmes besoins et favoriser une nouvelle économie de proximité,
- ♣ **Solidaire** : animer un réseau de mutualisation des savoirs, des pratiques, des problèmes et par conséquent des solutions.

La taylorisation du travail, la différenciation des tâches, la confiscation du pouvoir sur son propre travail, la division entre les individus ont vécu. L'humain, le paysan, dans son travail, doit reconquérir les tenants et aboutissants des tâches pour lesquelles il se donne.

Nous étudions la possibilité de mettre en liens les différents acteurs : financeurs, institutionnels, paysans, techniciens afin de créer une synergie autour d'un **projet commun**.

UNE DYNAMIQUE D'ÉCHANGES

Cette dynamique d'échanges entre individus qui partagent les mêmes intérêts, et ce dans la plus grande transparence, permettra de générer une énergie plus importante que la simple addition des envies de chacun. Chacun y trouvera une plus grande autonomie, du lien et du soutien dans la résolution de ces propres difficultés.

Pour favoriser cette dynamique, nous proposons par exemple :

- ♣ **Une banque de données comprenant :**
Des photos des machines de meunerie ainsi que leurs manuels d'utilisation.
Un annuaire des détenteurs de matériels d'occasion et des fabricants de matériel.
- ♣ **Un site Internet :**
Nous proposons que soit créé un site dédié aux usagers de meunerie.



*« Osons ce qui n'est pas encore »
D. Bouchebey*

PARTAGER LE SAVOIR

Il n'existe pas à notre connaissance de structure adaptée à la formation, au conseil et au montage d'une meunerie telle qu'en ont besoin les paysans.

Là où nous avons posé nos pas, d'autres les avaient posés avant nous. Les meuniers et les monteurs de moulin d'antan, et surtout une grande partie des paysans transformateurs de céréales voudraient y poser les leurs.

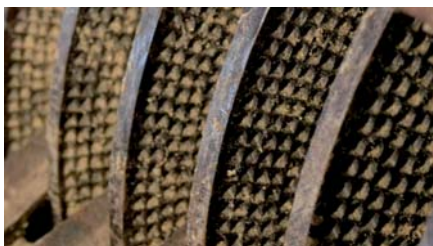
Un de nos objectifs est de retransmettre et pérenniser ces connaissances pour qu'elles deviennent un outil de production, un savoir-faire nécessaire et actuel.

Nous avons l'intention de transmettre au plus grand nombre en s'appuyant sur les réseaux existants tels :

- ♣ Le Réseau Semences Paysannes,
- ♣ Les Groupements d'Agriculteurs Biologiques,
- ♣ Les CIVAM,
- ♣ Les chambres d'agriculture,
- ♣ Ou tout autre réseau,
- ♣ Les associations,
- ♣ Les entreprises,
- ♣ Les lycées agricoles
- ♣ Les organismes publics ou privés.

Notre attention est portée sur la transmission, nous ne voulons pas qu'elle soit dévoyée de son objectif :

RENDRE LE PAYSAN ENCORE PLUS AFFRANCHI DE LA FÉRULE DES MARCHÉS.



*« L'énergie à faire ensemble en nourrissant l'autre.
L'énergie de ses mains, son corps, son esprit pour nourrir l'autre et soi même.
L'énergie à pétrir nos envies. »*
D. Bouchebey

NOS PROPOSITIONS

AIDER, CONSEILLER ET FORMER LES PAYSANS CHERCHANT UNE SOLUTION « MEUNERIE »

DES FORMATIONS

Ces formations sont dispensées auprès de 10 stagiaires.

Nous proposons des formations sur les thèmes suivants :

♣ **Les bases de la meunerie à la ferme (2 fois deux jours)**

Les deux premiers jours présentent les problématiques de la meunerie, de la culture de la céréale à la mouture, Le troisième présente le tamisage, le conditionnement, la farine, les coûts et la cohérence d'une installation, une quatrième journée est consacrée à la visite des exploitations des stagiaires

♣ **Mouture sur meules de pierre (2 jours)**

La première journée présente les différentes étapes de la mouture, le matériel, la technologie et la maintenance. Une démonstration de l'usage du moulin « ASTRIE » ainsi que de la bluterie est faite de préférence chez un des stagiaires dans la seconde journée.

♣ **Spécificité du sarrasin, engrain, seigle (2 jours)**

Nous aborderons sur deux jours toutes les problématiques spécifiques à ces céréales et graminées, de la culture en passant par le stockage, le séchage, le tri et la mouture.

♣ **Stockage des céréales (2 jours)**

Sur deux jours, nous abordons le stockage, la conservation et le nettoyage. Nous présenterons les différentes machines du nettoyage à la récolte et les éléments de transport des céréales.

♣ **Panification au levain naturel (2 jours)**

Nous aborderons le pétrissage, le façonnage et la cuisson au feu de bois du pain au levain naturel avec mise en pratique à tous les stades de la fabrication.



« Partageons ensemble l'objet, la matière et le savoir afin que la liberté de chacun grandisse. »

D. Bouchebey

UN ACCOMPAGNEMENT DE PROJET

Suivi individuel :

Suite à la formation de base, nous proposons un suivi individualisé au sein de l'exploitation d'un stagiaire.

Suivi collectif :

Suite à une des formations, nous proposons un accompagnement collectif des projets :

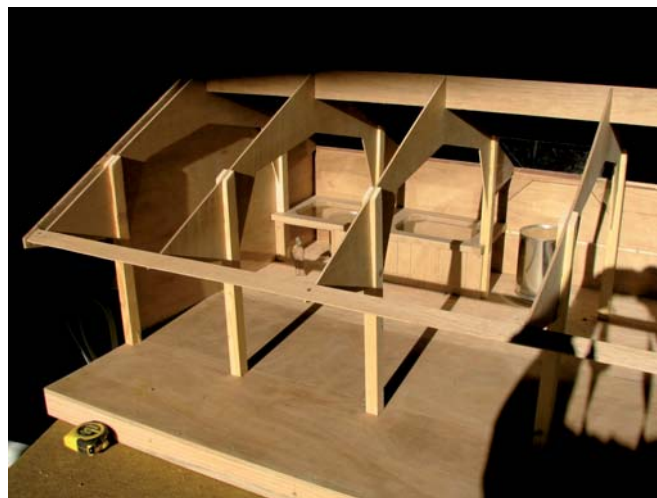
- ♣ **Conseils**, étude de plans, schémas et diagrammes de meunerie, visite *In situ*, documentations,
- ♣ **Mise en commun** des espaces et des savoir-faire
- ♣ **Mutualisation** du stockage, des machines de nettoyage et de tri ou du moulin,
- ♣ **Mise en commun** des financements et des compétences.

Chaque demande étant particulière, nous étudierons les projets au cas par cas afin de répondre le plus justement à chaque sollicitation.

RECHERCHES

Nous étudions avec les fabricants de machines de meunerie, la possibilité de **créer des outils mobiles, pratiques et polyvalents**, qui soient adaptés aux paysans meuniers boulangers.

Nous participons à un programme de recherche sur **la fabrication de pâtes alimentaires à la ferme en collaboration avec la CAB, des fabricants de moulins et des chercheurs.**



« Une fin en soi est toujours le commencement d'un autre. »

D. Bouchebey

MUTUALISER

Notre expérience nous conduit à préconiser **la mutualisation** :

- ♣ **Du matériel,**
- ♣ **Des espaces de production et de stockage**
- ♣ **Des savoirs et des savoir-faire,**
- ♣ **Des financements.**

Nous invitons les paysans à se regrouper afin d'installer des unités de meunerie collectives. Notre expérience, nous a permis de rencontrer des paysans boulangers en souffrance avec des installations mal conçues ou incomplètes où les investissements étaient hasardeux et les manutentions nombreuses. Le coût d'une installation, même modeste, adaptée aux paysans, ne s'envisage pas sans se poser de questions.

Des structures collectives peuvent être étudiées afin de mutualiser les énergies, le matériel et les financements.

Aujourd'hui, un paysan boulanger possède une autorisation d'écraser 35 tonnes de céréales par an, sans contingent. La législation autorise d'additionner les droits de mouture de plusieurs paysans

Il nous semble donc plus judicieux de mettre en commun les charges qui incombent au montage d'une meunerie.

La mutualisation apportera de l'échange et un rapport économique favorable qui permettront de construire des installations de qualité et peu gourmandes en énergie et en heures de travail.



*«Un meunier tu dors, deux meuniers, tu ris.»
D. Bouchebey*

Contact :

Association DINOS

18, rue de Nantes

44390 Petit-Mars

Tél : +33 (0)2 40 29 54 24

Mail : contact@dinos-meunerie.org

