



Le 8 décembre, c'était la pose de la première pierre avec tous les acteurs du projet (© Minoterie de Courçon)

## Le moulin de la minoterie renaît de ses cendres

Les travaux du nouveau moulin ont démarré cette semaine afin d'ériger un outil 2.0.

### COURÇON-D'AUNIS

L'incendie qui avait ravagé le moulin de la minoterie de Courçon en février 2021 est bel et bien relégué aux oubliettes. Place à la pose de la première pierre du futur bâtiment, qui s'est déroulée jeudi 8 décembre.

« Une bonne farine, c'est comme un bon vin »

C'est un moulin résolument moderne qui est en train d'être construit en lieu et place de celui qui a été détruit, faisant passer la minoterie dans une nouvelle ère : « Nous aurons un débit de +50 % », estime à ce jour Denis Riffaud, directeur de la minoterie qui ajoute : « Ce qu'on faisait en une semaine on le fera en deux jours. »

Le moulin lui-même sera évidemment construit en matériaux actuels. Exit le bois et le tissu avec lesquels l'ancien bâtiment avait été confectionné et qui apportaient ce risque d'incendie, place au béton et au métal : « Nous aurons zéro matière inflammable », poursuit Denis Riffaud.

Ce nouvel outil, qui sera automatisé et géré depuis une salle de commande, présentera une superficie de 200 m<sup>2</sup> pour 23 mètres de haut et compren-

dra 4 boisseaux de blé de 30 tonnes : « Pour pouvoir avoir le blé propre et le blé humidifié », cette étape étant nécessaire au processus d'écrasement du blé afin d'assouplir l'enveloppe qui donnera le son de blé. Le moulin sera relié par une passerelle au silo voisin, où sera lavée la céréale (50 tonnes par heure au lieu de 10 dans le passé) qui sera acheminée via un tapis dans un des silos du moulin.

La structure est aussi dotée de deux silos à farine de 30 tonnes. « L'avantage des silos est qu'on pourra faire tous les mélanges voulus, car une bonne farine, c'est comme un bon vin, un assemblage de plusieurs variétés de blé », confie le spécialiste.

### Meules en pierre

Outre l'écrasement par cylindres, le moulin possédera des meules de pierres, une nouveauté qui apporte de la plus-value à la minoterie : « Nous pourrons faire des farines différentes et avec plus de goût, toute la gamme bio sera d'ailleurs faite dans cette partie. » À ce jour, trente sortes de recettes de farine figurent au catalogue de la coopérative, pour lesquelles le blé est fourni par 80 sociétaires produisant dans un rayon de 10 km.

Autre grande nouveauté technique, le moulin sera en légère surpression pour éviter l'entrée d'insectes, un fléau pour toute minoterie : « Avant nous avions des élévateurs et maintenant tout se fera par le

biais de souffleries, avec aussi pour objectif d'éviter les insectes et ainsi garder une qualité des produits. » Pour la même raison, le moulin n'aura aucun apport de lumière extérieur et sera sans fenêtres, juste des événements pour des raisons de sécurité.

**7 millions d'euros**

Côté finances, le projet global est à hauteur de 7 millions d'euros, dont 5 millions proviennent des assurances en raison de l'incendie. La Région Nouvelle-Aquitaine devrait subventionner la partie meules en pierre. Un prêt sera aussi contracté par la minoterie.

Même si en ce mois de décembre « tout reste à faire », comme le souligne Denis Riffaud, ce nouvel outil permettra d'accroître la qualité et surtout la régularité des farines produites. Toujours avec l'optique d'une distribution en circuit court, entre 100 à 150 km autour de la commune.

Une belle manière de pérenniser l'activité meunerie à Courçon avec notamment le lancement d'une nouvelle marque et le développement de la gamme bio. Des projets d'export de « la farine de tradition française » vers l'Asie et les Emirats arabes unis sont aussi dans les cartons.

Carine Fernandez