



Agriculture et produits du terroir en Sud-Isère

● LA PRODUCTION DE FARINE EN SUD-ISÈRE

La production de farine en sud-Isère s'organise autour de deux types d'exploitations : les petits dont la production généralement certifiée bio est limitée à 35 tonnes/an, qui vendent en circuit-court leur farine et produits transformés, et un acteur industriel majeur : la Minoterie du Trièves qui transforme le blé des producteurs du Trièves organisés en groupement.

On destine le blé tendre à la farine et au pain, le blé dur aux pâtes et semoules. Ces deux types de blé – dur et tendre – présentent des structures moléculaires complètement différentes et correspondent à une mutation très ancienne de la céréale, dont l'origine reste incertaine. Le blé récolté est ensuite nettoyé en différentes étapes pour éliminer paille, cailloux, sable et poussières.

Farine T45 à T110. De quoi s'agit-il ?

Le travail de meunerie consiste ensuite à éliminer l'enveloppe du grain (son), et à transformer l'amande en particules fines et pures. Le chiffre qui suit le T indique la proportion de son dans la farine. T45, c'est la farine que l'on trouve habituellement en grande surface, très fine et blanche obtenue suite au meulage industriel. Les producteurs de farine bio fabriquent principalement de la farine T80, la farine semi-complète qui se travaille – entendez qui se prête à la fabrication du pain et des pâtisseries – tout en présentant des qualités digestives optimales pour les personnes sans intolérance ou allergie particulière. Au-delà, on trouve la farine T110, farine intégrale ou complète, l'enveloppe du grain de blé est entière.

La Minoterie du Trièves

Sébastien et Fabrice Corréard, actuels directeurs de la Minoterie du Trièves, forment la 4^{ème} génération de cette entreprise familiale indépendante. Avec l'ensemble des 25 collaborateurs, ils perpétuent le savoir-faire artisanal et l'exigence de qualité : sélection des blés, stockage, contrôles sanitaires, labellisation. En 2015, la Minoterie a transformé 10.500 tonnes de blé en 8.000 tonnes de farine. La Minoterie du Trièves alimente 150 artisans-boulangers en Isère et distribue également dans tout le sud-est de la France. Elle produit plusieurs types de farine dont les farines de montagne - bio et classique - transformées à partir de céréales produites exclusivement dans le Trièves.

La filière « Pain aux céréales du Trièves »

La filière « Pain aux céréales du Trièves », qui compte aujourd'hui 40 producteurs du Trièves regroupés au sein de l'interprofessionnelle Valcetri - pour Valorisation des Céréales du Trièves - a été créée il y a 20 ans. Aujourd'hui ce groupement représente une surface d'environ 700 Ha et une production de 3.500 tonnes, soit un tiers des blés transformés par la Minoterie.

L'objectif de ce groupement interprofessionnel, en impliquant les organismes stockeurs (la Dauphinoise et la SAS Payre) ainsi que la Minoterie du Trièves, est de valoriser le blé du Trièves en fédérant toute la filière et en assurant la traçabilité des céréales produites localement : un gage de

qualité pour le consommateur.

« Le Trièves est historiquement un important grenier à blé parce que la culture en moyenne montagne impose, par son relief, des parcelles de taille raisonnable. Les températures limitent le besoin en pesticides, l'herbe n'y pousse pas tant, contrairement aux grandes plaines céréalières. Le blé aussitôt récolté est rentré. L'altitude et la ventilation assurent une conservation naturelle. » explique Luc Michel, le gérant du Moulin de Chardeyre.

Le Moulin de Chardeyre

« C'est le plus ancien moulin en exploitation sur le territoire puisqu'il fonctionne sans interruption depuis le 15^e siècle, au moins. » poursuit Luc Michel, qui a repris l'exploitation située à Mens en 2003. Avec 150 tonnes de céréales écrasées chaque année, le moulin (à cylindre - modernisé en 1960), s'inscrit comme un acteur de taille intermédiaire, assujettit au droit de mouture, comme tous les exploitants qui produisent plus de 35 tonnes de farine/an. Ici, on fabrique de la farine bio et classique, à base de blé du Trièves, ainsi que des farines de seigle, petit épeautre, sarazin et blé dur. A noter : le meulage des cerneaux pour la fabrication de l'huile de noix. « Les particuliers peuvent apporter leurs cerneaux propres et secs dès le mois de janvier et repartir avec leurs bouteilles d'huile. Le pressage se fait pendant les 3 mois d'hiver. »

Le Gaec du Moulin

Solidarité paysanne oblige, c'est en meulant leur blé au Moulin de Chardeyre, que Régine Oddos et son frère avaient commencé leur projet de conversion en bio. L'entreprise familiale située à Laley dans le hameau de Avers pratique l'élevage et la culture sur 140 Ha au total, dont 80 dédiés aux céréales et légumineux. L'atelier végétal bio dispose depuis 2010 de son propre moulin, un gros moulin autrichien en pierre de 160 cm de diamètre. « Cet équipement nous permet de limiter l'écrasement sur 2 jours et de procéder au conditionnement et aux autres travaux de l'exploitation le reste du temps. » explique Régine Oddos. « Nous produisons de la farine T65 de blé, seigle et sarazin et nos légumineux,

lentilles et pois chiches, sont vendus en farine ou entiers.»

Le GAEC d'Allicoud La Ferme Pommart

Le GAEC d'Allicoud avec 30 tonnes de blé produit en 2015 à Villeneuve-d'Uriage est le plus petit mais pas le moins vaillant de nos meuniers. Après l'incendie qui a détruit entièrement la ferme en 2014, toutes les forces amies ont pu être rassemblées pour rebâtir une exploitation moderne et fonctionnelle. Les 6 types de semences utilisées poussent principalement sur les 30 hectares exploitées dans son environnement immédiat. La farine bio T80 d'Allicoud produite par la famille de paysans-boulangers est transformée à la ferme, moulue sur un moulin d'Astrié puis vendue au détail aux particuliers en sachet de 2 et 5 kg.

Tous, petits ou grands, font le constat que la présence de grandes chaînes de distribution de pain industriel constitue une concurrence forte et la variabilité des conditions météo de ces dernières années, une vraie source d'inquiétude. Dans ce contexte, la qualité surtout et l'adaptation à la demande de la clientèle les obligent à se renouveler constamment.

Marguerite Masson

MINOTERIE DU TRIÈVES

Cielles – Tél. 04 76 34 41 13
www.minoteriedutrièves.com

LE MOULIN DE CHARDEYRE

Mens – Tél. 04 76 34 61 35
lemoulindechardeyre.blogspot.fr

LE GAEC DU MOULIN

Lalley – Tél. 04 76 34 73 05
www.unboutdecampagne.com/gaecdumoulin

LE GAEC D'ALLICOU

St-Martin d'Uriage
Tél. 04 76 62 04 20
www.fermeallicoud.com



Enfournage du pain à la Ferme Pommart - Gaec d'Allicoud