

✔ Les grains de blé en route vers la transformation...

✔... vers les meules qui assurent, à l'ancienne, la fabrication de la farine.



© J.F. Salles



VIDÉO

Découvrez la vidéo sur le site Internet du Conseil général www.lozere.fr

Minoterie de Colagne, l'excellence dans la tradition

Des farines travaillées à la meule, pour un pain d'excellence, doté d'une mie bien alvéolée... Bien que le Moulin de Colagne ne soit plus alimenté par son cours d'eau mais à l'électricité, il n'a rien perdu de son savoir-faire ancestral. Présentation.

Le Moulin de Colagne dresse sa silhouette massive à Chirac, au bord d'une petite rivière qui jadis, assurait son fonctionnement. Aujourd'hui, les moteurs électriques ont remplacé l'ancienne mécanique, mais cette étonnante minoterie a conservé des méthodes de fabrication traditionnelles... Refus du progrès ? Pure nostalgie ? Il n'en est rien. « Ces techniques, certes d'époque, confèrent néanmoins à nos farines une très grande qualité. Nous nous battons pour maintenir en Lozère ce savoir-faire artisanal », explique Chantal Rech, co-responsable de l'entreprise, qui compte à ce jour sept employés.

Clef de voûte de ces méthodes : les meules en pierre de silex, qui assurent le broyage du blé. Pour Chantal Rech, « ces grandes pierres circulaires sont un matériau naturel vivant, qui s'use avec le temps et le travail. Nous devons régulièrement leur redonner un nouveau souffle grâce au piquage, c'est-à-dire à leur taille et leur retouche, afin de leur rendre toute leur force d'écrasement. Et lorsqu'il s'agit de l'entretien de nos meules, chacun met la main à la pâte. » Même si la minoterie lozérienne opère à l'ancienne, ses travailleurs allient également des procédés modernes : « les grains passent d'un étage à l'autre par un réseau de tuyaux ventilés, permettant ainsi une bonne

Le système SODER permet une finesse de farine extraordinaire.



Le Conseil général a aidé la Minoterie de Colagne à hauteur de plus de 8 000 € pour l'acquisition de matériel de production.

aération des différentes farines, de leur premier broyage jusqu'à leur conditionnement. »

UN PRODUIT DE GRANDE QUALITÉ

La production du Moulin de Colagne est à même de se frayer un chemin à ses rivaux industriels sans rougir. Mieux : « la granulométrie, à savoir la taille des grains de farine moulue, est en générale plus fine dans notre minoterie. Nos produits ont une meilleure fermentation grâce entre autres à une bonne présence de germes de blés. À quantité égale avec d'autres farines, le volume de pain est souvent supérieur, car sa mie est mieux alvéolée », commente la co-directrice.

Côté saveur, les épeautres, froments, seigles, et autres sarrasins écrasés sous le feu du silex de la meule conservent donc leurs germes, riches en éléments minéraux : « le goût et l'odeur de nos farines sont typiques et séduisent bon nombre de boulangers locaux, ainsi que des industriels en recherche d'un goût authentique. Sachez également que nos portes sont ouvertes à toutes et à tous, chaque Lozérien peut venir s'approvisionner en farine de qualité au moulin. » Les produits de la minoterie sont conditionnés en sacs de 5 ou 25 kg. Cet appel est donc réservé aux spécialistes de la pâtisserie maison ! Moulindecologne.fr, le site officiel de la société, permettra bientôt l'achat en ligne de ses produits artisanaux. ■

Dernière étape, le conditionnement.

La Minoterie de Colagne,

AU FIL DE L'EAU, AU FIL DE L'HISTOIRE

À quelques kilomètres de Marvejols, le Moulin de Colagne trouve ses racines au croisement de son cours d'eau et de l'histoire de France. Dès 1261, la Minoterie apparaît dans les archives de France, lors d'une transaction entre le Roi d'Aragon et le Roi de France, Louis IX. En 1677, Le Sieur Cahuzac, Consul de Chirac, déclare que le pont qui enjambe la Colagne à Chirac est l'un des plus importants pour le commerce. La place du moulin est donc rehaussée, et devient le point de passage principal entre le Languedoc et l'Auvergne. Le moulin est agrandi et transformé en minoterie en 1855. Après des générations de propriétaires et de nombreuses améliorations, la minoterie se retrouve en 1917 entre les mains expertes de la famille Constans. Les Constans, qui, jusqu'à ce jour encore, continuent de perpétuer un savoir-faire historique, servi par une technologie moderne.

Jean-Pierre Constans, directeur de la Minoterie de Colagne

