

# La "Méjeanette" dans le vent

**Filière.** Des champs de blé au pain, en passant par le moulin, le causse Méjean cultive un projet de farine qui fédère.

**A**ux XVIII<sup>e</sup>, XIX<sup>e</sup> siècles, le causse Méjean, était le grenier à blé de la Lozère. S'appropriant cette histoire, les habitants ont décidé de faire germer un développement économique qui réponde aux attentes des consommateurs et qui valorise les richesses caussenardes. Et le projet de filière farine, de la culture à la transformation locale auquel ils réfléchissent depuis quatre ans, devrait dès cet automne, avec la restauration d'un moulin à Hure-la-Parade, voler de ses propres ailes. « *Tout est parti justement de cet aspect patrimonial, détaille Alice Mulle, chargé de mission au sein de l'antenne Sivom à Florac, créée à l'occasion de ce projet. Très vite, il a été question d'aller vers le développement économique.* »

## Circuit court

Ce projet s'inscrit dans une philosophie de circuit court et d'une tendance à vouloir consommer local. Aux pratiques culturelles, il associe une démarche environnementale via une charte de bonnes pratiques pour la dizaine d'agriculteurs concernés. Pour autant, alors que le sujet fédère les habitants, qu'il crée des liens et des échanges entre eux mais aussi avec le Parc national des Cévennes par exemple, les agriculteurs ont décidé de partir à la fois sur des pratiques biologiques et conventionnelles. « *Avoir deux types de farine permet d'élargir la gamme. Entre agriculteurs, cela favorise le décloisonnement, la circulation des idées. Et finalement, c'est tout le groupe qui, chacun à sa façon, évolue vers*

*des pratiques durables* », estime Alice Mulle.

S'il n'a pas été possible de retrouver des variétés cultivées jadis sur le causse, trois ans d'essais ont permis de tester des variétés anciennes panifiables, blé, seigle, grand épeautre, petit épeautre, sarrazin, et leur adaptation au terroir. Et des boulangers sont venus rejoindre le groupe d'agriculteurs au sein de l'association La farine du Méjean présidé par Éric Moreau.

À Florac, (boulangerie Julier), Meyrueis (A. Boyer), Sainte-Énimie (David Palbrois) et La Malène (Christian Brun), ils ont eux-aussi réalisé des tests de panification notamment à partir d'un mélange de blé et de grand épeautre. Travaillant avec des publics différents, chacun a mis au point sa propre recette. Et dès cet été, ce pain sera mis en vente dans leurs commerces.

« *La farine sera produite sous la marque La Méjeanette avec dépliants pour expliquer la démarche, sacs en papiers qui permettront d'identifier le produit. Et chaque artisan s'est engagé, tout comme les agriculteurs, à pratiquer une transformation de qualité, sans ajout d'additif.* »

Alors que 80 T de céréales ont été cultivés en 2016, une partie a été transformée en farine, soit 12 T, avec une mouture réalisée en Aveyron. Dès cet automne, la transformation devrait être réalisée sur le causse, au moulin de La Parade pour lequel Thierry Coulon, meunier de métier séduit par le coin et la démarche, a été recruté.

« *Le moulin est restauré avec cet objectif de production,*



■ Cette farine entièrement locale, sera travaillée dès cet été par plusieurs boulangers.

détaille encore Alice Mulle. *S'il utilise la force du vent, il sera équipé d'un moteur et de meules en silex. Avec le meunier, il faudra encore préciser les mélanges de céréales utilisés par les boulangers.* »

Et comme le moulin devrait être ouvert au public, on pourra y trouver en vente directe des sachets individuels de Méjeanette, une farine dans le vent, pour laquelle il existe déjà une demande au niveau local.

MARIE-PASCALLE VINCENT  
mpvincent@midilibre.com

## ET AUSSI

### « Le projet de tout un territoire »

Alors que le moulin de La Parade est privé, la mairie s'est engagée dans le projet, facilitant sa restauration et l'obtention de financement. Les travaux s'élevant à 400 000 € dont 80 % de subventions. « *Ce projet est remarquable à plus d'un titre, s'exclame André Barret, maire de Hure-la-Parade. Il nous permet de porter un autre regard sur le territoire. À partir d'idées simples, il a réconcilié les gens autour de l'agriculture et d'une pratique raisonnée.*

« *Sur l'aspect patrimonial, le moulin est en cours de rénovation avec le concours de la fondation du patrimoine (une souscription est ouverte qui a déjà permis de trouver environ 16 000 €). Deux entreprises du causse, Vermet et Monziol, interviennent sur la restauration du moulin. Et on a retrouvé de la monnaie, du verre, etc., datant de l'époque romaine à proximité.*

« *Aux agriculteurs du causse, il apporte une production complémentaire avec un souci de traçabilité et sans utilisation de produits phytosanitaires ou d'engrais, y compris en conventionnel.*

« *Il est pédagogique car très vite les écoles s'y sont intéressés. Touristique parce le lieu sera ouvert au public et qu'il s'accompagnera d'un sentier d'interprétation passant près d'une lavagne ou encore du château de la Borie, haut lieu de la Résistance qui a accueilli le maquis Bir Hakeim. Le moulin devrait être restauré fin 2017 et le sentier prêt à accueillir les premiers randonneurs au printemps 2018.* »

## Ce rêve qui leur a donné des ailes

La restauration du moulin de La Parade, est issue d'un rêve d'enfant. Michel Pralong, comme beaucoup, avait lu les *Lettres de mon moulin*. Et comme ses jeux l'amenaient régulièrement à proximité des ruines de l'édifice, il s'était fait la promesse de le restaurer. Des années plus tard, en 2012, ce projet ressurgit. « *Dès la première réunion, un agriculteur a lancé l'idée de faire de la*

*farine* », explique celui qui, aujourd'hui, est président de la Toile du Méjean, association qui mène la restauration du moulin avec la municipalité et administrateur de La Farine du Méjean. « *Lors des fouilles préventives, les ruines d'une maison ont été mises à jour. Et la Toile du Méjean, forte de plusieurs maçons retraités, a décidé de les remonter pour la famille du meunier.* »