



Le moulin Astrié : un outil de transformation et d'émancipation

Un savoir-faire d'artisan

Le moulin Astrié tient son nom des frères Astrié, originaires du Sud-Ouest de la France (Tarn). Ils ont développé une taille douce de la pierre qui permet de moudre le grain en préservant ses propriétés nutritives afin d'obtenir une farine de très haute qualité. Sur cette base, Gilles Mailhé, dans l'Ubaye, construit des petits moulins artisanaux de A à Z avec l'aide d'un ouvrier. Cet outil artisanal et peu coûteux permet une appropriation d'un ou plusieurs maillons de la transformation des matières premières. Il permet leur valorisation et l'installation de petites structures viables ainsi qu'une émancipation vis à vis d'un système industriel.

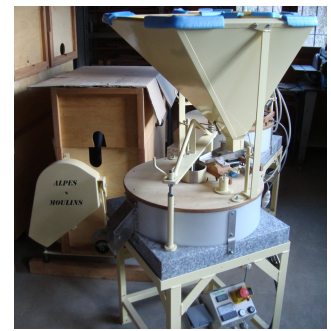
Une construction artisanale

Dans sa petite entreprise, Gilles Mailhé et son ouvrier découpent le bois, taillent la meule et réalisent la soudure. Ils collaborent avec un artisan en Bretagne. En France, seuls 10 artisans fabriquent ce type de moulins artisanaux.

Le moulin Astrié est constitué d'un auget, dans lequel le blé tombe. Avec un certain débit les grains passent entre les meules striées. Le tout arrive dans un tamis qui délivre la farine et emprisonne le son. On peut voir le son indemne de farine sortir. La farine est extraite par une vis sans fin. Une aération permet d'extraire l'humidité néfaste pour la conservation de la farine.

Une vitesse lente pour une farine de très haute qualité

Avec une vitesse de 15 kg/h, le moulin Astrié permet de récupérer 80 % de farine des grains de céréales en un seul passage. Il produit aussi une farine avec très peu de son, il récupère l'assise protéique et il n'endommage pas l'amidon. "Un amidon non cassé est très intéressant pour faire du pain par la suite." Gilles Mailhé



Photographies de Gille Mailhé

Des tamis en fonctions des céréales

300 microns pour le blé.

600 microns pour le petit épeautre. "La farine est plus fine mais elle est plus collante et forme donc des agglomérats d'où la nécessité d'avoir de plus grandes mailles." Gilles Mailhé

Un moulin qui va de paire avec de très bonnes céréales

Gilles Mailhé est aussi collectionneur de céréales, majoritairement des variétés anciennes de blés qu'il utilise pour l'ajustement de ces moulins. "Vu qu'on utilise de très bonnes céréales, il faut un bon moulin !" Gilles Mailhé

Un moulin à destination des petites fermes qui favorise l'autonomie et l'installation

"La plus grosse partie de ma clientèle est faite de petites exploitations. S'ils vendent seulement leurs céréales, ils n'arrivent pas à gagner leur vie. Ce petit moulin, les rend autonomes : ils peuvent écraser leur blé, faire de la farine, voire devenir paysan-ne - boulanger-ère. Et leurs revenus augmentent. Vivre sur une petite surface c'est possible lorsqu'on a un bon outil qui donne un produit de qualité. Et on arrive à installer des jeunes sur de très petites surfaces : c'est intéressant car, de nos jours, il y a de gros problèmes d'accès à la terre pour ceux qui ne sont pas issus du monde agricole. C'est pour ça que je fais ce petit modèle." Gilles Mailhé

