



# La Méjeanette®

Une filière meunerie locale autour du moulin à vent de la Borie,  
sur le Causse Méjean - Lozère

## ► D'une volonté citoyenne de restaurer le patrimoine bâti...

En 2012, des habitants se sont réunis autour de l'idée de restaurer un des moulins à vent du Causse Méjean, vestige d'une tradition céréalière. Le projet, d'abord patrimonial, évolue rapidement vers un projet économique et social. Ils souhaitent faire de ce moulin à vent un réel outil de production et rassembler les acteurs locaux autour de la création d'une filière meunerie. Le collectif d'habitants fait alors appel à la FRCIVAM Occi-

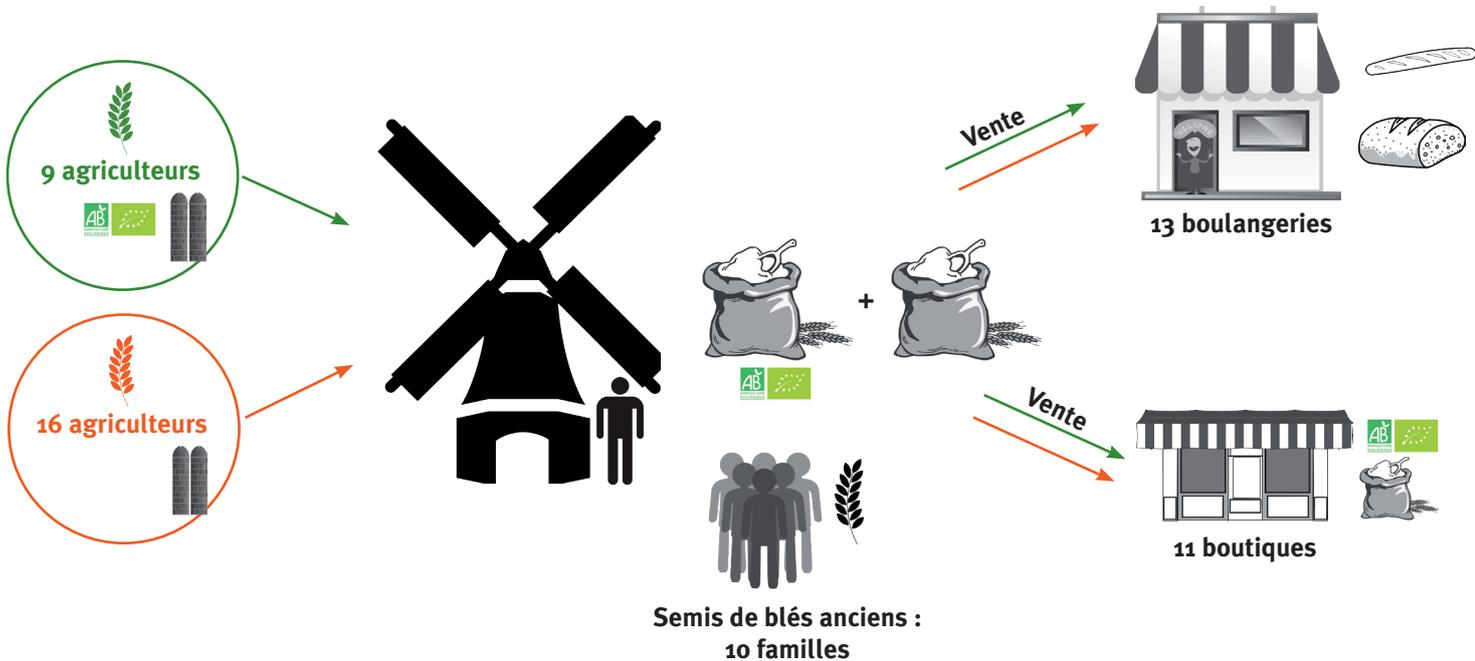
tanie pour les accompagner dans l'étude de faisabilité du projet, puis dans sa mise en place. Tout au long de la démarche, ils veillent à répondre aux objectifs qu'ils se sont fixés : la réappropriation du patrimoine naturel et culturel par les habitants, le renforcement des liens sociaux, la création d'activités et d'emplois, le développement d'une alimentation locale et le respect de l'environnement.

## ► ...à la création d'une filière locale fédératrice

En 2014, l'association la Farine du Méjean est créée pour rassembler les acteurs de la filière. Le groupe initialement composé de 8 agriculteurs, 4 boulangers et 3 habitants s'agrandit chaque année depuis. Les travaux du moulin, portés par la commune de Hures la Parade se terminent en octobre 2017. Un meunier s'y installe aussitôt pour prendre en main l'outil hybride et produire des farines issues de céréales du Causse Méjean.

### «On a innové avec de l'ancien.»

*Le moulin doit être le support d'une activité économique viable avec une production régulière pour approvisionner les boulangers alentours.  
C'est pourquoi les acteurs du projet ont opté pour un moulin hybride avec un moteur pour réguler et tourner même quand il manque de vent.*



### La Mejeanette en chiffres

- 50T de farine produite par le moulin de la Borie (avec récolte 2017)
- 100T de céréales récoltées
- 8oha semés
- rendement moyen : 20q/ha

...et en France, la filière blé-farine-pain représente :

- 37 millions de tonnes de blé tendre produites chaque année,
- 5 millions de tonnes transformées en farine,
- rendements moyens : 70q/ha.

## ► Une gestion collective de la filière autour du moulin de la Borie

Le meunier assure la production et la commercialisation des farines. Il est membre actif de l'association la Farine du Méjean qui coordonne la filière : élaboration et suivi de la charte éthique, mobilisation des agriculteurs, mise en réseau des acteurs de la filière, organisation des semis, promotion des produits, définition des prix...

Le lien entre le meunier et l'association est formalisé à travers divers engagements :

- Licence de marque : l'association transmet la gestion de sa marque Méjeanette®, farines du Causse Méjean, au meunier
- Approvisionnement exclusif : le meunier s'engage à se fournir exclusivement chez les agriculteurs membres de l'association. De leur côté, les agriculteurs engagent des parcelles pour fournir le meunier en céréales.

## ► La Méjeanette®, une gamme diversifiée de farines

Pour rassembler au mieux les agriculteurs du territoire, le groupe choisit de développer une gamme bio et une gamme conventionnelle. Différentes céréales et variétés sont produites : blé, grand épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin. Les agriculteurs multiplient progressivement des variétés anciennes pour fournir

le moulin. Ils souhaitent ainsi répondre à des enjeux environnementaux (conservation de la biodiversité cultivée), nutritionnels (variétés plus riches en minéraux et protéines), agronomiques (adaptation aux sols pauvres) et gustatifs.



## ► Une filière au service de son territoire

Dans cette zone rurale très isolée, les enjeux de maintien de la population et d'attractivité du territoire sont majeurs. La filière a permis la création de deux emplois et l'arrivée de nouveaux habitants sur le territoire : le meunier et sa famille, et la guide touristique au moulin. Les produits de la filière vendus autour et les visites touristiques au moulin participent à la promotion du Causse Méjean et à la valorisation de sa tradition agropastorale.

## ► Une forte mobilisation dès l'amont du projet pour une filière pérenne

C'est un projet aux multiples facettes (patrimoine, économie locale, agriculture, artisanat, liens sociaux...) ce qui a favorisé l'investissement de divers acteurs dès le début : commune de Hures la Parade (portage des travaux du moulin), les agriculteurs et les boulangers locaux (construction de la filière, tests de culture et de panification), partenaires techniques et financiers...

## ► Une coopération qui ne va pas de soi

La diversité des acteurs demande de faire s'accorder des visions souvent différentes : métiers, pratiques agricoles, histoire... Les temps d'animation et d'interconnaissance ont permis de rappeler le moteur commun : faire vivre le Causse Méjean. Chacun a dû prendre le temps de comprendre les contraintes de l'autre.

Les agriculteurs et boulangers ont aussi eu à adapter leurs pratiques pour intégrer cette nouvelle filière de qualité. Ils ont pour cela participé à des formations organisées par la FR CIVAM Occitanie et reçu l'appui du meunier, fort de sa grande expérience dans le métier. Les consommateurs ont été peu mobilisés dans la construction de la filière. Pour les impliquer à nouveau, l'association les invite à semer des variétés anciennes de blé dans leur jardin.



Pour savoir où trouver la Méjeanette et quand visiter le moulin : [moulindeborie.com](http://moulindeborie.com)



### Témoignages

«Être en collectif ça nous permet de nous positionner sur des marchés auxquels on n'avait pas accès avant, parce que tout seul on n'avait pas suffisant de volume.»

«C'est intéressant de suivre le produit du début à la fin.»

«Maintenant on échange plus avec les agris, on partage nos expériences.»

**Eric Moreau**, agriculteur président de l'association la Farine du Méjean

«J'ai plus évolué en un an avec la filière qu'en dix ans de métier. La farine du moulin de la Borie change notre perception du travail.»

**Alexandre Boyer**, boulanger et trésorier de l'association la Farine du Méjean.

«C'est un projet extraordinairement complet qui apporte une richesse sur le territoire. Pour moi, c'est une réussite quand on voit que les habitants s'approprient le moulin à vent et partagent avec les initiateurs du projet la fierté d'avoir « leur moulin. »

**André Baret**, Maire de Hures la Parade

