

---

## 1. Présentation de la filière



## Description

En 1995, à Sales, petit hameau de la Montagne Noire (Tarn), 2 boulangers et un éleveur s'associent pour acquérir un moulin à meules de pierre et produire de la farine biologique de qualité. Progressivement, pendant 20 ans, autour de ce moulin un réseau va se constituer, de la terre au pain, du paysan au consommateur. En 2016, lorsque l'éleveur fondateur, Gilles Montois, exprime son souhait d'arrêter la meunerie, il propose l'idée de fonder un collectif pour continuer l'activité. Un groupe s'est ainsi organisé pour redonner vie à l'Association de Pomaïrol, coordonner collectivement la production de céréales et le fonctionnement de 3 moulins à meules de pierres, et assurer ainsi la qualité des céréales et des farines produites.

Actuellement l'association regroupe une quinzaine de membres actifs (paysan(ne)s, meunier(e)s, boulanger(e)s, consommateur-trices, membres sympathisants) organisés sans relations hiérarchiques.

Elle a pour but de:

- promouvoir les céréales de variétés anciennes en assurant l'accompagnement descéréaliers, la production et la vente de farines, les expérimentations avec d'autres variétés ou espèces
- organiser des événements et manifestations autour des blés, des moulins, du pain et des produits locaux issus de l'agriculture paysanne
- créer des lieux de réflexion, de débats, de sensibilisation autour des questions de réappropriation des savoirs ruraux (face à l'impasse écologique et sociale de l'industrie boulangère) et de l'autonomie alimentaire d'un territoire.

Le collectif s'est structuré autour du partage d'un outil de production : 3 moulins à meules de pierre (moulins Astrié) localisés chez 2 paysannes boulangères adhérentes et un au siège social de l'association, et un nouveau hangar de stockage et tri aussi au siège social. Petit à petit, l'association se dote de machines qu'elle bricole pour adapter à ses besoins, en prévision d'autres auto-construites (en lien avec Farming Soul/Atelier Paysan) pour pouvoir trier les différentes céréales, nécessitant toutes des réglages différents.

Le travail est effectué par des membres bénévoles ou par des membres qui facturent une prestation à l'association (pour la mouture par exemple). Depuis décembre 2019, l'Association a pu embaucher une apprentie grâce à un cofinancement de la DRAAF Occitanie, dans la cadre d'une labellisation GIEE (Groupement d'intérêt économique et environnemental). Elle est responsable de l'animation du collectif. Une nouvelle embauche s'est faite pour compléter le travail bénévole sur les tâches de tri, mouture et logistique.

Le projet global de l'association s'adresse aux agriculteurs intéressés par une

autre façon de travailler, aux boulangers désireux de choisir des farines produites localement, sur meules de pierre et à base de variétés anciennes de blé, aux particuliers à la recherche de farines qui ont du goût et des meilleures qualités nutritionnelles (plus de vitamines, minéraux...) n'ayant pas traversé une graine chaîne agroalimentaire à un prix raisonnable et ayant envie de s'impliquer en tant que «consomm'acteur».

Les schémas d'intégration des fermes dans les entreprises agro-alimentaires ont empêché la valorisation des céréales à la ferme et ont accéléré la disparition de l'utilisation des semences paysannes, pour des variétés sélectionnées et homogénéisées pour la grande distribution, adaptées aux lieux de transformation de gros volumes. Ainsi, pouvoir transformer à la ferme c'est avoir le choix des variétés semées et des produits correspondants, c'est donc se permettre de cultiver la biodiversité tant au champ qu'au niveau des pratiques artisanales. C'était d'ailleurs l'objectif des frères Astrié, concepteurs de ces moulins dans le Tarn, à partir du granit du Tarn.

L'association tente de s'ancrer dans son territoire et d'en soutenir l'authenticité, par la sauvegarde de cette diversité. Ainsi, les personnes y étant sensibles peuvent participer à favoriser ces systèmes par l'achat d'une farine alternative.

## Territoire de production et de transformation

Départemental

### Précisez le territoire si vous le souhaitez









Le Tarn, l'Aude, et l'Hérault (Occitanie)

### Quels sont les métiers au sein de votre filière?

- Paysan.ne
- Meunier.e
- Boulanger.e

## 2. Expertises

### Auriez-vous des connaissances à partager dans l'un des domaines suivant ?

-  Production agricole
-  Tri et stockage
-  Mouture du grain
-  Panification et pastification
-  Logistique
-  Commercialisation, marketing
-  Gouvernance, communication interne
-  Gestion administrative et financière, ressources humaines

### Choisissez les compétences correspondantes

- Gérer la carie
- Gérer les semences (conservation, multiplication)
- Itinéraires techniques céréales bio

### Choisissez les compétences correspondantes

- Planifier et organiser la logistique (approvisionnement, livraisons)
- Stocker la farine

### Choisissez les compétences correspondantes

- Stocker les grains sur sa ferme

### Choisissez les compétences correspondantes

- Utiliser et connaître le fonctionnement d'un moulin à meule de pierre

### Choisissez les compétences correspondantes

- Concevoir et réaliser de nouvelles recettes spécifiques
- Panifier des farines spéciales (mélange de céréales, seigle, etc.)
- Panifier des variétés paysannes
- Panifier du petit épeautre

### Choisissez les compétences correspondantes

- Développer et gérer la relation client
- Fixer (éventuellement collectivement) un prix de vente
- Promouvoir un produit

### Choisissez les compétences correspondantes

- Autonomiser la filière (palier le besoin d'un.e animateur.ice pour organiser des réunions, des échanges, etc.)
- Gérer la prise de décision en collectif
- Organiser la prise de décision
- Organiser le travail en groupe et le partage des tâches

### Choisissez les compétences correspondantes

- Gérer la comptabilité
- Gérer la finance (bilan, budget, impôt)
- Gérer la trésorerie
- Rechercher des financements

## 3. Localisation

### Code postal

Lacabarède

## 4. Référent

### Fonction

Représentant

### Charte

- J'affirme avoir pris connaissance de la charte du projet et me reconnait dans ses valeurs