

Atelier Païs

Du grain à moudre...

À Laurenan, l'atelier Païs réalise des moulins à meules de pierre. Vendus dans toute la France à des agriculteurs fabricant du pain, ils utilisent une technique ancestrale permettant d'obtenir une farine de grande qualité.

Cela fait deux ans que l'atelier Païs est à Laurenan. "Nous avons des amis ici qui nous ont indiqué qu'il y avait une maison à vendre à côté de leur ferme", explique Samuel Poilâne, auparavant installé à Ménéac (56). La technique de ses moulins, qu'il produit depuis 2004, il l'a empruntée aux frères Astrié à Castres, pionniers du genre. "J'étais cogérant d'une entreprise qui aménageait des locaux alimentaires dans les fermes. L'idée des moulins est venue après qu'une voisine nous en a parlé. On s'est alors rendus chez les Astrié."

Ces derniers sont exigeants. Beaucoup se sont intéressés à leurs moulins mais rares sont ceux qui sont

allés au bout de la démarche. "Ils ne sont pas du genre à vous taper dans le dos et à vous donner tous les secrets de fabrication. La première fois qu'on est allés les voir, on est repartis avec deux jeux de meules, à nous de nous débrouiller...".

Au gré des visites, ils vont perfectionner leurs moulins. "En 2004, j'ai décidé de me mettre à mon compte. Je suis allé les voir de manière plus régulière. Aujourd'hui, lorsqu'on leur demande des moulins, ils renvoient vers moi. La confiance s'est établie."

80 % de rendement en un passage

Les moulins que fabrique Samuel, aidé en cela par un salarié, produisent une farine de grande qualité. Les grains de blés sont écrasés entre une meule inférieure fixe et une meule supérieure tournante, toutes deux en granit. "On obtient 80 % de rendement en une seule passe". Un gage de qualité, car faire plus d'un passage tend à oxyder la farine. Mais il existe d'autres avantages. "Le son n'est pas trop déchiqueté et l'intérieur des enveloppes est poncé, ce qui permet de conserver l'assise protéique, riche en protéines et minéraux". Le germe est lui aussi conservé, malgré sa consistance grasse.

Les moulins de Samuel permettent de moudre 15 kg de grain par heure. "En réalité tout dépend du grain, s'il est tendre ou humide la vitesse sera plus lente pour ne pas bourrer les meules, s'il est dur on pourra moudre jusqu'à 25 kg". Le résultat est une farine blanche dépourvue de son⁽¹⁾.

Les moulins sont vendus dans toute la France à des agriculteurs souhaitant fabriquer et vendre du pain. La demande est importante et le délai d'une année. L'une des principales innovations des Astrié concerne l'écart entre les meules. "Il est le même partout, entre 0,1 et 0,2 mm, et correspond à un calibrage de la farine à 0,2 mm", explique Samuel qui, pour le moment, tient à rester dans le sillon de ses maîtres. "Lorsque l'on s'est risqué à faire un petit changement, on s'est tout de suite rendus

PHOTO THIERRY JEANDOT

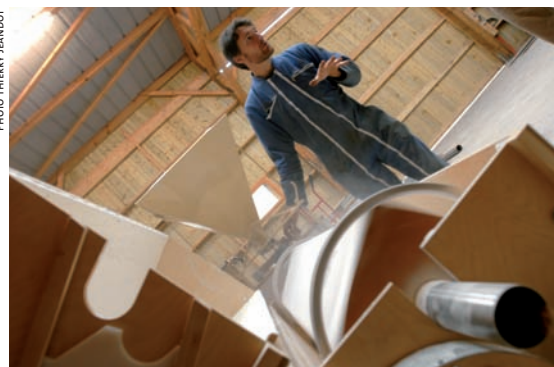


PHOTO THIERRY JEANDOT



compte que s'ils avaient fait les choses de telle ou telle manière, ce n'était pas par hasard!"

Titulaire d'un Capes de physique-chimie, il aurait pu devenir prof, mais ne regrette rien. "J'avais besoin de liberté", dit-il. Ce qu'il aime avant tout: "au-delà de la fabrication, c'est voir avec chacun quelle est la réponse la plus adaptée à son besoin". Une démarche naturelle, d'autant que Valérie, son épouse, réalise du pain à partir de la farine qu'il moude pour tester ses moulins.

À sa création, l'atelier Païs a bénéficié de l'aide Créarmor du Conseil général (3 000 €) ainsi que d'un accom-

pagnement par la communauté de communes Hardouinain-Mené. "C'est important d'être accueilli, ça nous encourage et nous confirme dans notre démarche, on a besoin de toutes les énergies au départ", conclut Samuel. ■

Laurent Le Baut

(1) Selon les Astrié, la consommation du son par l'homme représenterait un danger car il contient de l'acide phytique pouvant provoquer une déminéralisation de l'organisme



L'atelier Païs est présenté dans un reportage consacré à la commune de Laurenan sur www.cotesdarmor.fr, rubrique web TV émission du 18 avril 2007.

CONTACT

Atelier Païs
 > 02 96 25 69 11
 Le Commun
 22230 Laurenan

