

LE PROGRÈS

13 juin 2013

Les mille et une farines du moulin Marion

Ain. Blé, seigle, épeautre, kamut, sarrasin, maïs, châtaigne, riz, une large gamme pour tous les goûts et toutes les préparations.

Le moulin Marion, à Saint-Jean-sur-Veyle, dans l'Ain, c'est un monument à plusieurs titres. Le début de son activité remonte au XVI^e siècle. Il doit son nom à Célestin Marion, maître meunier depuis 1897 et qui en 1917 décide de racheter la structure. Il y a bientôt trente ans que Maria et Michel Pelletier, arrière-petit-fils de Célestin, ont eu un coup de cœur pour ce patrimoine. Depuis 1984, ils perpétuent le savoir-faire des meuniers. Dès le début de l'aventure, ils ont positionné leur entreprise en production biologique. « Notre démarche répond à une logique globale de développement durable. Grâce à cette production bio, notre volonté est de préserver la biodiversité en proposant une vaste gamme de farines biologiques panifiables de blé : T55, T65, meule T80, « Meuble » bio bise, « Meuble » bio T110, T150, intégrale bio, de seigle (T130, T170), intégrale, de grand épeautre



« Nous travaillons pour préserver la biodiversité et offrir des produits sains et nutritifs » explique Maria Pelletier. Photo DR

(bise, complète), farine de petit épeautre, de Khorasan (kamut), de sarrasin, de maïs, de gaudes (maïs toasté), meule céréales bio, de châtaigne, de riz, de céréales décortiquées ». Celles-ci sont obtenues grâce à trois modes de moutures : par cylindre, par attrition (broyage) et la principale, par meule de pierre. Cette technique permet de préserver toute la

richesse des fibres, nutriments, vitamines, oligo-éléments et protéines. « Nous apportons un soin particulier au tri du grain, tous les grains cassés sont destinés à l'alimentation animale. Les grains sélectionnés sont ensuite nettoyés, ventilés » précise Maria Pelletier. « Nous n'utilisons que des procédés mécaniques, aucun produit chimique. La conservation

s'effectue par réfrigération. Nous travaillons en partenariat étroit avec les agriculteurs bio de la région pour valoriser leurs productions, dans une logique de conseil et d'accompagnement ». ■

Magdeleine Barralon
Moulin Marion, 37, impasse du Moulin-Gaillard, Saint-Jean-sur-Veyle (Ain). Tél. 03 85 23 98 50.
www.moulinmarion.fr

Légèreté

Pour une cuisine digeste et parfumée, la farine de maïs toasté (gaudes) peut remplacer totalement ou partiellement celle de blé pour fariner les

Le produit

poissons, les cuisses de grenouilles, et dans la fabrication du pain.

Distribution

Les farines sont en vente à la boutique du moulin et dans les magasins bio. Depuis 1996, la boule bio Carrefour est fabriquée avec les farines du moulin.

Engagement

Maria Pelletier est membre de la Commission Nationale de l'Agriculture Biologique (CNAB), experte au Grenelle de l'Environnement (Agriculture et Alimentation), membre du conseil d'administration du Synbio et de Bio Convergence Rhône-Alpes, présidente de l'ONG Générations Futures. Membre fondateur de Réseau Environnement Santé (RES), elle vient d'être promue au rang de Chevalier de la Légion d'honneur.