

MINOTERIE MARTIN Cinq générations de meuniers

Ils ont du grain à moudre

SAINT-ONDRAS

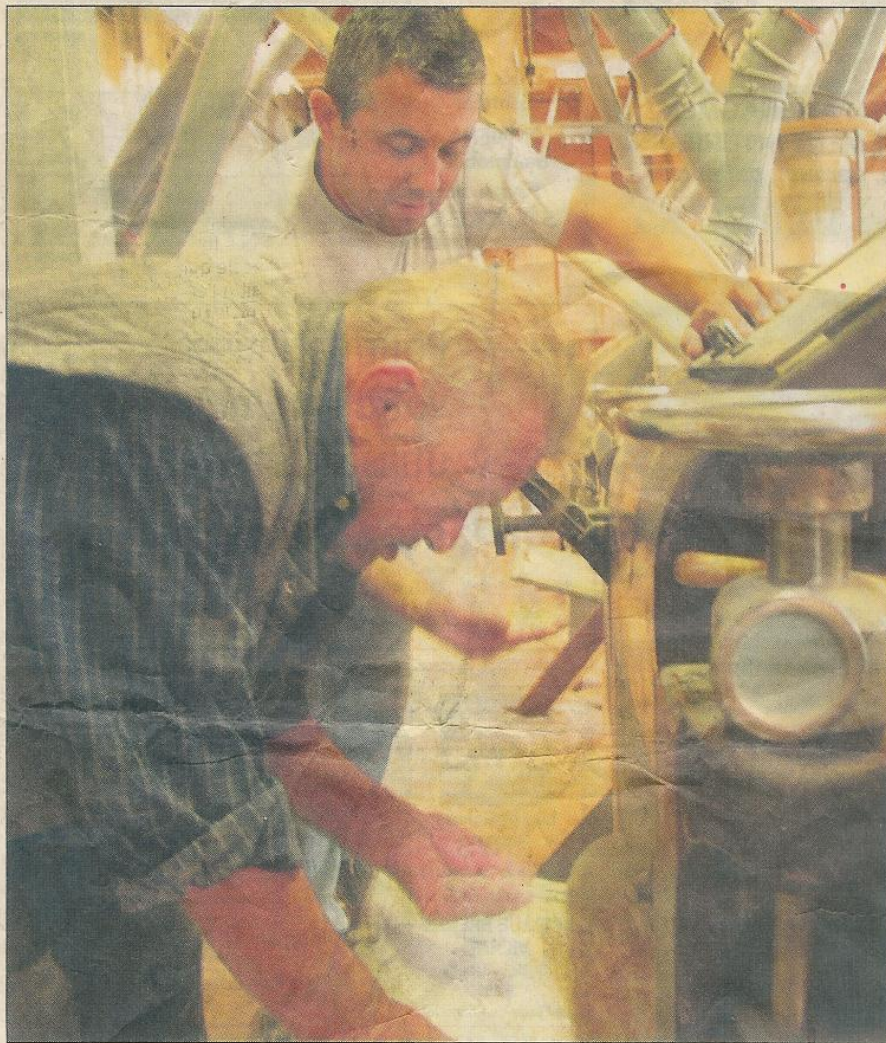
Chez les Martin, on entre comme dans un moulin. Et les deux meuniers, André et Pierre, ne dorment pas. Pas le temps. Le moulin va trop fort. Pas comme hier. Le temps où la Bourbre faisait tourner la meule. « Tout allait bien moins vite, souligne André, le père. On ne travaille absolument plus de la même façon. » Le son était à même le plancher. Cinq générations de petits Martin s'y sont roulées dedans.

« De père en fils, on est tous tombés dans la farine »

Tout a commencé avec l'arrière grand-père d'André. Il était minotier dans la région turrinoise. « Après, de père en fils, on est tous tombés dans la farine », s'amuse Pierre, l'actuel patron du moulin. C'est son grand-père Félix qui rachète le moulin en 1938. « Le moulin avait été construit sur la Bourbre en 1865 », raconte André. Le père Martin pratique l'échange. Les paysans amènent leur blé et repartent avec leur farine. « C'était une clientèle très familiale. »

Le bruit du moteur du moulin couvre les voix. Depuis 6 heures du matin, le moulin tourne. Plus à l'eau. Lors de l'assèchement des marais de Virieu, la chute d'eau qui alimentait le moulin a été supprimée. « C'était en 1950 ; en compensation, nous avons installé l'électricité », explique André, tout en vérifiant la grosseur de la farine. Il est à la retraite maintenant André, mais il vient encore « donner un coup de main » à son fils. « Meunier, c'est un métier spécial. Il faut être né dedans pour l'exercer. »

Pierre est de la même farine. Il n'a jamais songé à faire autre chose. Ce qu'il « adore »



De 6 heures à 22 heures, le père et le fils Martin transforment trois tonnes de blé, soit 2,2 tonnes de farine.

dans son métier, c'est la transformation du produit. Il en parle avec le cœur. Régulièrement, il fait visiter le moulin. Il passe alors de l'étage du moteur, à celui des broyeurs à cylindre ou encore des plansichters (tamis). Fait toucher les grains à toutes les étapes de leur transformation. Il explique tout. Un vrai moulin à paroles.

Répondre à la demande des boulangers et des particuliers

« Produire une farine de qualité, ce n'est pas simple. » Il faut notamment sélectionner

le blé produit par les agriculteurs du coin. « Je choisis cinq ou six variétés. Des blés non traités bien sûr. » Et, avec la plus grande perfection, programmer dans le moulin, une multitude d'opérations techniques. « Je cherche à produire des farines qui répondent au mieux à la demande des boulangers mais aussi des particuliers. Ils sont de plus en plus nombreux à venir chercher leur farine au moulin pour faire leur pain. »

Pierre ne craint pas les gros moulins industriels. « Il nous reste un service que les "gros" n'ont plus : le relation-

nel ! Lorsqu'un boulanger est coincé un vendredi soir, j'y vais en catastrophe, un sac sur le dos... »

Et puis, il y a Fanny. La fille de Pierre. Elle en a pris de la graine. École de cuisine. Peut-être bientôt l'école de meunerie à Paris. « On pourrait faire des recettes formidables ensemble ! »

Le moulin se tait. Il est 22 heures. Les deux meuniers s'en vont enveloppés de l'odeur légère de la farine. Demain, ils auront encore du grain à moudre.

Monique BLANCHET

REPÈRES

LES MOULINS EN FRANCE (chiffres 2005)

■ Nombre de moulins : 488
Quantité de blé utilisée : 5,59 millions de tonnes
Quantité de farine produite : 4,33 millions de tonnes

LES MOULINS EN RHÔNE-ALPES

■ Nombre de moulins : 37
Quantité de blé utilisée : 285 000 tonnes
Quantité de farine produite : 235 940 tonnes

LES MOULINS EN ISÈRE

■ Nombre de moulins : 9
Quantité de farine produite : 78 560 tonnes

LE MOULIN DE BUGNON

■ Construction : sur la Bourbre en 1865
Quantité de blé utilisée : 600 tonnes
Quantité de farine produite : 450 tonnes
Le son (résidu de la mouture) est transformé en aliment pour bétail.
Clients agriculteurs : 40 (des Terres Froides)
Clients boulangers-pâtisseries-biscuitiers (aucun industriel)-particuliers : 150 (rayon de 60 kilomètres autour du moulin).

LA FARINE DES FÉES

■ Pour Halloween, Pierre Martin concocte une farine spéciale à base de courges, de paprika et de tomates.

DU BLÉ AU PAIN

■ Combien faut-il de blé pour faire un pain ?
5,3 kg de blé moulus donnent : 3,8 kg de farine mi-blanche et 1,5 kg de son.
Pour faire une pâte à pain, on mélange :
3,8 kg de farine + 2,5 l d'eau + 80 grammes de sel + 80 grammes de levure.
La pâte pèse 6,460 kg.
1,460 litre d'eau va s'évaporer lors de la cuisson.
Il restera 5 kg de pain.