

RAPPORT D'ACTIVITE 2023

Toilette de printemps



Une phase d'entretien un peu redoutée mais nécessaire pour faire fonctionner le moulin dans de bonnes conditions, a été réalisée.

L'ensemble du bloc de mouture a été démonté et la meule levée, inspectée, et nettoyée.

Ce fut pour nous une excellente expérience qui nous a permis de mieux comprendre le fonctionnement de l'ensemble et de faire l'inventaire des outils qui nous permettront de réaliser cette inspection plus facilement à l'avenir.

PG - 04/02/2023

Moulin: un grand pas vers la sécurité



Ce mardi 25 Avril dernier a permis au moulin de faire un grand pas vers la conformité en matière de sécurité ERP (Etablissement Reçevant du Public).

En effet l'audit que nous avons fait réaliser par le bureau Alpes Controle avait révélé un certain nombre de points sensibles sur lesquels l'association avait le devoir d'intervenir.

Ainsi nous avons pu agir sur les points suivants:

- pose de lisses hautes sur les ouvertures du niveau supérieur,
- pose d'une corde séparative pour le public visiteur,
- pose d'une lisse basse sur le garde corps d'escalier extérieur,
- pose d'un arrêt d'urgence sur le tableau électrique,
- pose d'extincteurs poudre et eau pulvérisée sur les deux niveaux supérieurs,
- pose de détecteurs de fumées aux deux niveaux supérieurs,
- obturation des trous de trappes de treuil de montée de grain,
- affichage des consignes de sécurité et des numéros d'appel d'urgence.

Le moulin est prêt pour accueillir les Italiens de Cavaglia dans de bonnes conditions.

PG - 25/04/2023

Loto 2023 : un échec cuisant

La déception est à la hauteur de l'échec: mauvaise préparation, publicité non efficace, temps exceptionnellement beau, période non propice, lots insuffisamment attractifs,... les raisons de cette si faible participation seront difficiles à cerner. L'association a perdu la moitié de son investissement dans cette mauvaise opération, et personne ne doit raisonnablement s'en réjouir.

Pour les associations organisatrices, c'est un investissement important en temps, en énergie et en argent, au bénéfice bien sûr des associations, mais également de la collectivité et de la vie du village qu'elles contribuent à animer.

La décision d'organisation d'un loto avait été prise en 2017 et était liée à la nécessité de réunir des fonds destinés au financement de l'opération de restauration des calvaires. Cette opération qui a été un beau succès étant terminée, et face aux incertitudes de la période ainsi qu'aux contraintes d'organisation de plus en plus lourdes, l'association a décidé à l'avenir de ne plus organiser de loto et de se recentrer sur les manifestations autour du moulin.



PG - 15/03/2023

Circuit de visite: un projet qui avance



Ce projet de balisage du circuit de visite du village qui associe pour sa réalisation, le CRPM, la MJC, le Forum, la mairie et le département, entame lors de cette étape, sa phase de concrétisation.

En effet, il s'agissait ce mercredi de finaliser avec l'assistance du personnel de "La palanquée" et de son FabLab, les fichiers d'identification des lieux afin de pouvoir engager la phase de gravure des plaques.

L'association participera plus activement à la réalisation de ce projet en aidant à la mise en place des plaques si on nous y autorise.

PG - 30/03/2023

Fête du moulin 2023

Nous voici près d'un an après d'inauguration officielle du moulin restauré. Cette année nous a permis de souffler un peu après une période d'activité intense pour l'association qui a vu se concrétiser les deux projets importants que sont : la réhabilitation du moulin et la restauration des calvaires.

Ces travaux nous ont pris beaucoup de temps et d'énergie.

De nouveaux objectifs, et donc de travaux se profilent à l'horizon, tels que:

- l'édification de la plateforme d'accès aux ailes pour laquelle nous avons déjà le bois, et déposé la demande d'autorisation préalable,
- la finalisation de la motorisation électrique,
- la mise en place de l'éclairage intérieur, et de l'éclairage extérieur,
- l'aménagement des abords,...

Par ailleurs, le volet exploitation reste toujours à mettre en place.

Donc,... encore beaucoup de pain sur la planche.

Venez en discuter avec nous le **Samedi 20 Mai** prochain, votre avis est important.



PG - 26/04/2023

Fête du moulin 2023



Merci à notre boulangère du jour Caroline COPAY, qui nous a concocté un pain de grande qualité.

<https://www.facebook.com/he.Pardi/>

PG - 25/06/2023



Belle réussite de la manifestation malgré le peu d'élus présents

Le jumelage au moulin



Atmosphère de fête ce dimanche matin 30 Avril au moulin.

L'association qui avait répondu favorablement à la sollicitation du comité de jumelage, s'était largement mobilisée pour recevoir les Italiens de Gavaglia dans les meilleurs conditions.

Le moulin avait été paré de ses plus beaux atours (voiles et drapeaux de circonstance).

De plus, Philippe (Barnhill) avait mis les petits plats dans les grands pour présenter comme à son habitude un buffet remarquable. Le pain de Bob Giraud réalisé avec la farine du moulin a accompagné avec bonheur le vin et le Gorgonzola apportés par nos amis de Cavaglia.

Les visites qui se sont succédées au cours de cette fin de matinée et début d'après midi ont ravi nos invités transalpins.



PG - 2/05/2023

Réunion précieuse pour l'exploitation du moulin



Visite au moulin des représentants du CivamBio34, de la chambre d'agriculture, de l'agglomération.

Cet entretien nous a permis de faire un point bienvenu sur les besoins et attentes de l'association en vue d'une mise en production du moulin.

PG - 24/05/2023

Du grain à la farine



Voici une petite vidéo vous présentant le moulin astrié en pleine production,

PG - 05/06/2023

La Carioca au moulin



Le prestigieuse boulangerie singulière de Sète a marqué son intérêt pour le moulin en se déplaçant sur le site.

Leur intérêt n'a eu d'égal que leur surprise de découvrir un moulin de cet importance en capacité de produire des farines de qualité.

PG - 02/06/2023

Un buffet apéritif qui restera dans les mémoires

Reconnu pour la qualité de son pain, La Carioca ou boulangerie singulière de Sète qui a souhaité à nouveau marquer son intérêt pour le moulin de Juffet s'est déplacée en nombre.

Une large séance de photos mettant en valeurs leurs produits et le moulin a sympathiquement viré au pic-nic géant dont la qualité des pains n'avait d'égal que la diversité des produits proposés ... à l'objectif, puis à nos estomacs respectifs.

[La Carioca sur Facebook](#)

PG - 14/06/2023



Plateforme d'accès aux ailes

L'autorisation d'édification de la passerelle vient de nous parvenir. L'étape suivante portant sur l'établissement des plans de détail de l'ouvrage peut maintenant être engagée. Espérons que l'association pourra trouver le temps de sa construction afin qu'elle puisse être mise en service avant les journées du patrimoine de Septembre prochain.



PG - 10/06/2023

Réunion en mairie

Une réunion en mairie a été organisée à l'initiative de Mr Aurelien Dalloz, adjoint au maire de Montbazin chargé de la transition écologique.

Cet entretien a permis de présenter à l'association la future étude portant sur la diversité des cultures, l'analyse des sols et l'identification des filières à promouvoir.

L'association a rappelé à Mr Dalloz qu'elle souhaitait être plus étroitement associée au projet touristique et patrimonial de la commune dans le cadre des concertations mettant en pratique la démocratie participative.

PG - 02/06/2023

Journée filière céréales et pain



Un passionnant colloque autour des céréales, de la farine et du pain a été organisé au lycée agricole de Gignac.

De nombreux participants, enseignants du lycée, représentants des CIVAM Bio, Agglopoles, chambre d'agriculture, association des moulins Astrié, auxquels nous nous sommes joints, ont contribué au succès de cette journée.

Elle nous a permis d'obtenir des réponses à nombre de nos interrogations sur la mise en place de notre structure de production.

Une majorité des participants s'est nettement dégagée en faveur de l'aide à la structuration de la filière qui s'inscrit tout à fait dans les objectifs visés par le PAT (Projet

Alimentaire Territorial).

Des essais de mise en culture de céréales anciennes ont été réalisés au lycée et les résultats obtenus nous ont été exposés et commentés "in situ". Parmi les trois variétés expérimentées, le "barbu de Lacaune" semblerait être celui qui répond le mieux aux contraintes actuelles de mise en culture.

Une remarquable journée à renouveler.

PG - 27/06/2023

Conclusion des journées filière céréales et pain



Journée des PROFESSIONNELLES de la FILIÈRE CÉRÉALES-PAIN
MARDI 27 JUIN 2023
Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault,
Chemin de Carabotte, 34150 Gignac
13h30 : accueil des participant.e.s

PROGRAMME

Introduction ⌚ 14h - 14h15
Mots d'introduction et présentation des objectifs de la journée.
• Intervention du Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault (LPAVH)
• Intervention du Conseil de Développement (CoDev) du Pays Cœur d'Hérault
• Intervention du Sydel du Pays Cœur d'Hérault

Présentation ⌚ 14h20 - 15h30
"Les aspects technico-économiques de la culture de céréales issues de semences paysannes" - Daniel Coutarel (Pétanielle, Maison des semences paysannes, Torn / Haute Garonne)

Atelier de concertation ⌚ 15h15 - 17h15
"Freins et leviers à la création d'une filière céréales-pain locale en PCH"

Visite des parcelles expérimentales ⌚ 17h30 - 18h15
Présentées par Damien Savelli, professeur d'Agroéquipements au LPAVH

Apéritif convivial ⌚ 18h30 - 20h
Tartinades de produits locaux et boissons locales

ON VOUS ATTEND NOMBREUX.SES !
Une question ? Contact : julie.pessard@outlook.fr

LYCÉE PRIVÉ AGRICOLE VALLÉE DE L'HÉRAULT

Ce jeudi 21 Septembre s'est tenue au lycée agricole privé de Gignac la journée qui a permis de conclure cette rencontre entre les intervenants de la filière céréales-pain.

Cette série de rencontres a permis pour beaucoup d'entre nous de mieux se connaître, voire de se découvrir. Ainsi, agriculteurs, meniers, boulangers, enseignants, et autres intervenant de la filière ont pu échanger pour tenter de travailler ensemble sur les sujets devenus d'une actualité brûlante que sont la gestion raisonnée de nos ressources et le respect de notre environnement.

Un grand merci à tous les organisateurs à l'initiative de ces rencontres.

Compte rendu de la journée
du 27 Juin

Compte-rendu de la journée
de clôture du 21 Septembre

PG - 21.09.2023

Du "rouge de Bordeaux" pour le moulin

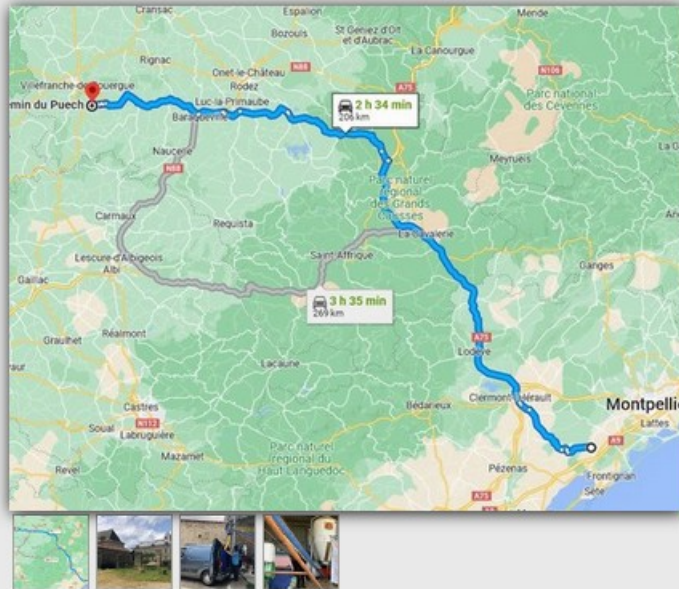
Ce Vendredi 30 Juin, le temps était maussade mais bienvenu compte tenu de la chaleur de ces derniers jours. Température parfaite pour monter en Aveyron refaire le plein de grain pour le moulin.

Villefranche du Rouergue qui n'est pas loin nous a permis une étape gastronomique bien agréable.

Deux heures nous ont suffi pour charger et peser le "rouge de Bordeaux", cette variété ancienne de blé cultivée en bio par notre agricultrice.

Le moulin peut recommencer à moudre pour que la farine soit à nouveau disponible.

PG - 01/07/2023



Le blé "rouge de Bordeaux"

Variété ancienne à paille très haute, appelée aussi "blé inversé", reconnue pour son grain d'excellente qualité boulangère. Il avait pratiquement disparu à cause de son faible rendement (20 Qt/Ha en bio).

Son nom de blé rouge vient de son enveloppe de grain rouge comme le vin de bordeaux. Il conserve néanmoins une farine blanche. Il est reconnu pour ses qualités nutritionnelles (riche en beta-carotène) et une teneur en glutène moins importante mais beaucoup plus digeste, ainsi qu'une large palette de goûts mettant en valeur sa saveur rustique. [fiche PDF](#)

Moulu au moulin de Juffet de façon traditionnelle à la meule de pierre en un seul passage, il est écrasé sans pression pour qu'il conserve toutes ses qualités nutritives.

Ce blé a été utilisé pour la fabrication du pain proposé lors du repas du jumelage avec Cavaglia (50% rouge de Bordeaux et 50% Ubigus) et lors de la fête du moulin (100% rouge de bordeaux)

Les maitres de mon moulin
Semeur
Blés de pays et variétés anciennes
Gers farine

PG - 01/07/2023

Présentation des pains réalisés à Montbazin



C'est dans une ambiance festive et conviviale que notre boulanger Montbazinois David HUERTA est venu nous présenter son pain réalisé avec la farine du moulin.

Il tient par ce geste, à marquer ainsi sa volonté de d'inscrire dans la durée la possibilité de proposer aux Montbazinois un pain différent, dans la tradition de la boulangerie de nos anciens, avec une farine issue de céréales anciennes, moulue à la meule de pierre.

Merci à lui pour son engagement dans cette démarche, sachant que grâce à son investissement personnel, la fête du moulin pourra certainement devenir "Fête du pain et du moulin".

PG - 02.09.2023

un four pour le moulin



Un four à bois multi-cuisson: par rayonnement pour pizzas et autres grillades, par convection pour le pain, potées...

Quel meilleur prétexte pour justifier la découverte du vignoble de Tain l'hermitage que celui d'aller visiter l'usine de fabrication de fours à bois Fayol.

Ainsi, 2 jours de déplacement nous ont permis de d'apprécier la région, mais "pas que...", et accessoirement de découvrir in situ la qualité et la diversité des produits réfractaires fabriqués par l'usine Fayol de Tain.

C'est sur un modèle permettant la cuisson de 15kg de pâte, soit 12kg de pain que le choix de Pierre (propriétaire du moulin) s'est porté.

Ainsi, au printemps prochain, il sera possible, grâce à l'investissement de Pierre BÉNAU, de réaliser sur place, du pain confectionné avec la farine du moulin.

PG - 13.09.2023



Le projet FIBANI fait étape au moulin



Mardi 17 Octobre dernier s'est tenue au moulin une des réunions consacrées au projet FIBANI.

Ce projet, piloté par l'agglomération de Montpellier, l'agence de l'eau, la chambre d'agriculture, Ocebio et le CivamBio 34, vise à favoriser une agriculture protectrice de son environnement et accompagner la structuration des filières (Filières à Bas Niveau d'impacts). Reconquérir et préserver la qualité de l'eau, accroître la résilience alimentaire du territoire et favoriser le maintien et l'adaptation de l'activité agricole face aux changements climatiques, sont ses objectifs principaux.

Une quinzaine d'agriculteurs du secteur déjà engagés dans la filière ou en passe de l'être se sont réunis au moulin pour faire le point sur l'avancée du projet. Cette étape à Montbazin a permis à beaucoup de découvrir le moulin et ses installations, ainsi que son projet de production.

Filières à bas niveau d'impact

PG - 17/10/2023

Inauguration du circuit de visite du village



Voici donc venu le terme de cette opération, fruit de la collaboration entre le Centre de Recherche sur le Patrimoine Montbazinois, la MJC de Montbazin et le Forum de Montbazin,... et avec le concours technique de La Palanquée (gravure des plaques), avec le soutien financier du fond de développement pour la vie associative et le concours de la mairie de Montbazin.

Elle a permis le balisage physique et la pose de plaques informatives sur les différents sites identifiés du circuit de visite du village.

Un dépliant reprenant le parcours et les étapes sera disponible en mairie ou chapelle St Pierre en période touristique.

De plus, à l'information succincte portée sur les plaques, vient s'ajouter celle portée sur des fiches plus documentées du site web du CRPM, fiches directement accessibles grâce au QRcode figurant sur chaque plaque.

Pour que ce circuit soit complètement opérationnel, quelques travaux restent encore à terminer, tels que le balisage au sol (façon sentier de randonnée), et la pose de deux panneaux actuellement en cours de réalisation: un au départ du circuit de visite (parking de la vène), et l'autre au moulin de Juffet.

Dans ce travail collaboratif, l'association du Forum a pris en charge, entr'autre, la pose de l'ensemble des plaques et la fabrication des panneaux, la partie documentaire étant assurée par le CRPM, et la gestion générale du projet prise en charge par la MJC de Montbazin.

Après parcours d'une partie du circuit de visite, parcours commenté par Daniel Beauron, président de CRPM, les Montbazinois venus nombreux ont pu, sur un air d'accordéon, se rassembler chapelle St Pierre pour l'inauguration officielle. Quelques mots de circonstance de Daniel Beauron présentant le projet ont précédé les remerciements de Mr le maire Josian Ribes pour cette collaboration interassociative. Un vin d'honneur a agréablement clôturé cette cérémonie.

PG - 29.10.2023

Visite de notre évêque au moulin



Preuve que la notoriété du moulin de Juffet commence à s'étendre vers notre capitale régionale, nous avons été heureux de recevoir pour une visite bien sympathique Norbert Turini Archevêque de Montpellier, accompagné de l'Abbé Bogdan Lesko curé du canton.

L'association s'est largement mobilisée pour recevoir cordialement nos hôtes qui ont marqué tous deux un réel intérêt à la visite commentée que n'a pas manqué de diriger Pierre Benau.

Par ailleurs, une attention toute particulière a été portée à notre opération de restauration des calvaires et à son mode de financement.

Merci à Michel Mesnier pour le reportage photo.

PG - 19.11.2023

Juffet en permaculture



Désireux de poursuivre sa démarche de mise en place de solutions durables et écologiques, Pierre BÉNAU propriétaire du moulin a décidé d'appliquer les principes de l'agroforesterie sur son champs qui jouxte le moulin.

L'association "La forêt globale" à laquelle il a fait appel, a déjà commencé à apporter sur cet espace les premiers éléments qui permettront à terme la création de haies arborées destinées à séparer les espaces réservés aux céréales.

Cette démarche, qui correspond tout à fait avec les objectifs visant au développement des activités du moulin, fait partie des projets retenus par la région dans son approche durable et solidaire.

En effet, dans le cadre du budget participatif 2023, 134 projets sont soumis à vos votes afin que les meilleurs d'entr'eux puissent bénéficier d'une aide financière.

La région par son action "ma région citoyenne" met sur la table 2 300 000 € pour aider à la concrétisation de ces projets.

L'aide au financement de cet exemple de mise en permaculture d'espaces proches du moulin dépend donc de votre choix parmi ces 134 projet.

Nous comptons donc sur vous pour nous aider par votre vote à développer le projet du moulin. Pour faire de ce lieu, un lieu de pédagogie et d'information sur toutes ces solutions mise en oeuvre au moulin que la transition écologique et le réchauffement climatique remet au goût du jour.

JE VOTE

La forêt globale

Une association de Poussan engagée dans la reforestation et l'agroforesterie.

Elle fait la promotion et assure la mise en oeuvre d'une solution considérée comme étant la réponse à tous les enjeux de la survie des espèces, et donc de générer:

- la décarbonatation,
- de fortes économies d'eau
- aucun produit chimique
- une économie financière
- la sécurité incendie.

la forêt globale

Voici ci-dessous le projet d'aménagement sur 1,5 ha face au moulin de Juffet.

PG - 11/12/2023

La Forêt puissance 4

180 secondes pour les miens et tous nos besoins je vote !

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 hectare de céréales</p> <p>Variétés anciennes non OGM, produites à 20 mètres du Moulin de Juffet, un moulin à vent rénové qui élabore une farine d'exception.</p> | <p>280 fruitiers</p> <p>350 mètres de haies et 4 rangées de 170 mètres. Arbres et arbustes ne nécessitant pas de traitements et à grande valeur nutritive et gustative.</p> | <p>500 m2 de polager</p> <p>Production sans chimie pour le circuit court. Ils intègrent nos techniques innovantes d'économie d'eau (couverture des sols et apport en biomasse).</p> | <p>60 arbres de bois d'oeuvre</p> <p>Arbre à croissance rapide, le paulownia est un bois d'oeuvre réputé pour ses qualités, imputrescible, indéformable, hydrofuge, léger, facile à travailler. Il limite efficacement l'importation de bois tropicaux.</p> |
|---|--|--|--|

La Forêt Globale
Association pour la reforestation novatrice en permaculture sur sol vivant, protection des ressources en eau, projets pédagogiques, formation.

De l'éclairage dans le moulin

Enfin nous avons trouvé un moment pour réaliser ce qui nous manquait vivement depuis que moulin est entré en production: son éclairage intérieur.

En effet, la distribution électrique avait été réalisée lors des travaux de réfection de la maçonnerie, mais nous n'avions toujours pas trouvé le temps de mettre en place les luminaires. C'est maintenant chose faite grâce à la mise en place de petits projecteurs leds sous la charpente, et de petits luminaires encastrés au sol dans le deux niveaux inférieurs.

Le rendu final est tout à fait remarquable même s'il a fallu rajouter 2 deux projecteurs dédiés à une utilisation plus confortable des outils de production.



PG - 22/12/2023