

Bienvenue au Moulin des Gourmands



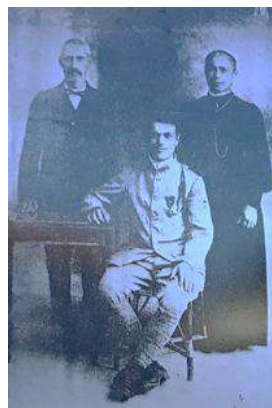
DOSSIER FALC

(Facile à lire et à comprendre)

L'histoire du moulin de Saint Révérend

Le **Moulin des Gourmands** est construit en **1842**.

Il tourne jusqu'en **1930**. Les propriétaires sont la famille **PRAUD**.



En **1997**, la **Communauté de Communes** achète le moulin.



Elle répare le moulin et créé un **site touristique**.

En 1998, Le Moulin des Gourmands est né !

En **1999**, une **crêperie-pizzeria** ouvre près du moulin.

En **2001**, une **boulangerie-pâtisserie** ouvre pour les habitants.

En **2010**, l'**Office de Tourisme du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie** gère ce site. Une aire de jeux et des tables de pique-nique sont dans le parc.

Aujourd'hui, c'est le **dernier moulin en activité** dans le village de Saint-Révérend.

Chaque année :

- **C'est 10 000 visiteurs**
- **20 tonnes de farine produite**

Que faire au Moulin des Gourmands

- **visiter le moulin** avec un guide (le meunier) – 30 minutes,
- **regarder un film** sur ce thème – 15 minutes
- **jouer à un jeu de piste** pour les enfants – 30 minutes.

PLAN DU MOULIN DES GOURMANDS MAP



La farine du Moulin



Le Moulin fabrique sa **farine**.

Il utilise une **meule en pierre**, comme autrefois.

Le moulin produit :

- de la **farine de blé tendre**,
- de la **farine de sarrasin** (blé noir),
- de la **farine de petit épeautre**.

Les céréales viennent d'une **ferme locale** à côté du **Moulin**.

La boutique

Grand choix d'articles (vaisselles, cosmétique, jeux, livres...)

Produits à déguster (galettes, biscuits, chips) réalisés avec notre farine.



Quand venir visiter ?

Le **Moulin et la boutique** sont ouverts :

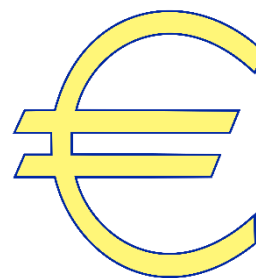
- à partir des vacances de printemps en avril jusqu'à mi-septembre et pendant les vacances de la Toussaint.

La **boulangerie et le restaurant** sont ouverts **toute l'année**.



Prix de la visite guidée

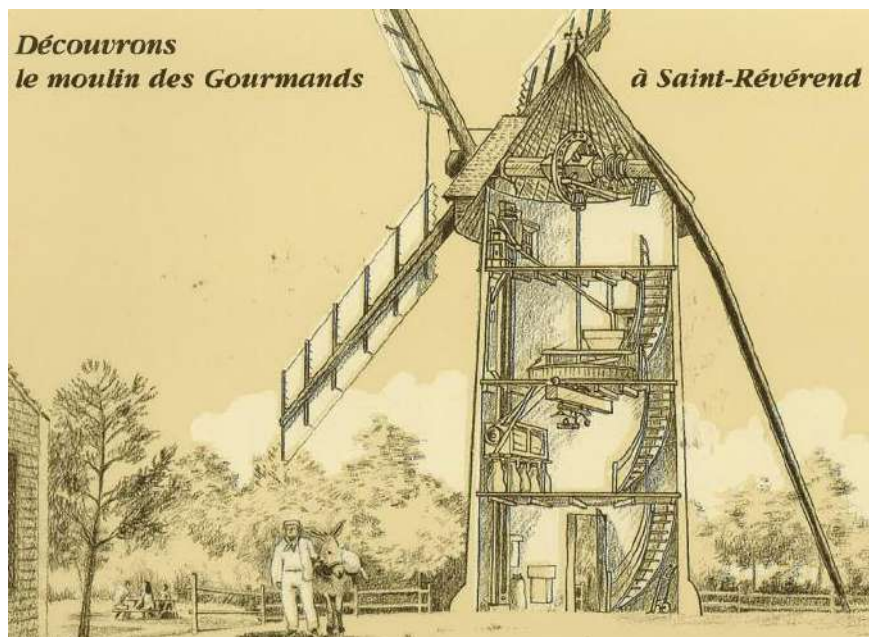
- **6,50 €** : adultes
- **3,00 €** : enfants de **5 à 12 ans**
- **Gratuit** : enfants de **moins de 5 ans**



Pour réserver Appelez le **02 51 54 36 12**

ou allez sur : www.moulin-gourmands.fr/reserver-ma-visite

Le contenu de la visite guidée



Les moulins existent **depuis très longtemps**.

Ils écrasent **les grains** (comme le blé) pour faire de la farine.

Avant :

Les premiers moulins sont **très simples**.

Les hommes utilisent des pierres pour écraser les grains
souvent avec des animaux.

Puis, les moulins sont **entraînés par l'eau ou le vent** (comme celui que vous visitez aujourd'hui).



Extérieur du Moulin

Le meunier tourne les ailes vers le vent

- Le **meunier** est la personne qui **travaille dans le moulin**.
- Le **moulin tourne avec le vent**.
- Le meunier **tourne les ailes** dans la bonne direction, face au vent.
- Les **ailes** sont fixées sur une partie du toit.
- Cette partie du toit **s'appelle la coiffe**.
- La coiffe est reliée à **un grand morceau de bois**.
- Ce bois **s'appelle le guivre**.
- Le meunier **tire le guivre** pour tourner les ailes.

Avant, le meunier a un âne

- Avant, il **n'y a pas de machines**.
- Le meunier **utilise un âne** pour tirer le guivre.
- L'âne **aide à tourner les ailes**.
- L'âne **porte aussi le blé et la farine**.

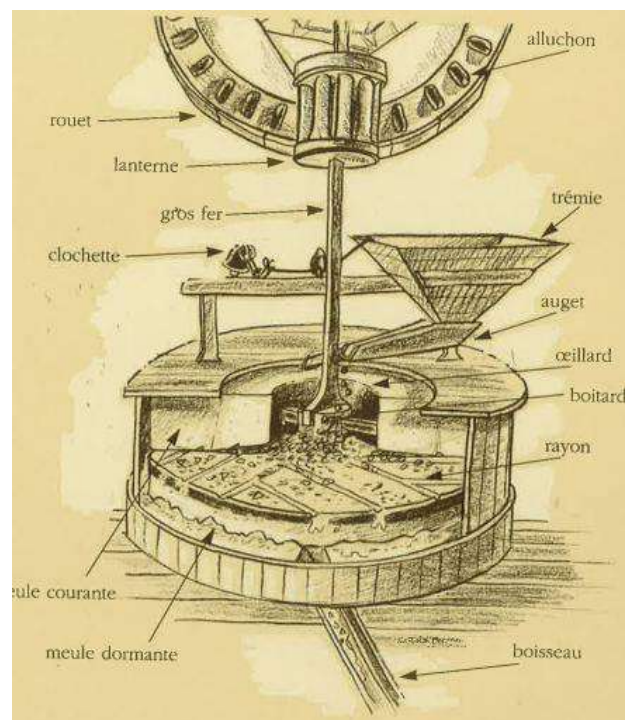


Gros morceaux de bois : le GUIVRE

3^e étage du Moulin (tout en haut)

Le toit du moulin : la coiffe

- Un système de **roues et de dents** fait tourner l'intérieur du moulin.
- L'énergie du vent **fait bouger tous les étages** :
 - le 2^e étage pour **écraser le blé** ;
 - le 1^{er} étage pour **tamiser la farine**.



Le système Berton :

Le vent fait tourner les ailes.

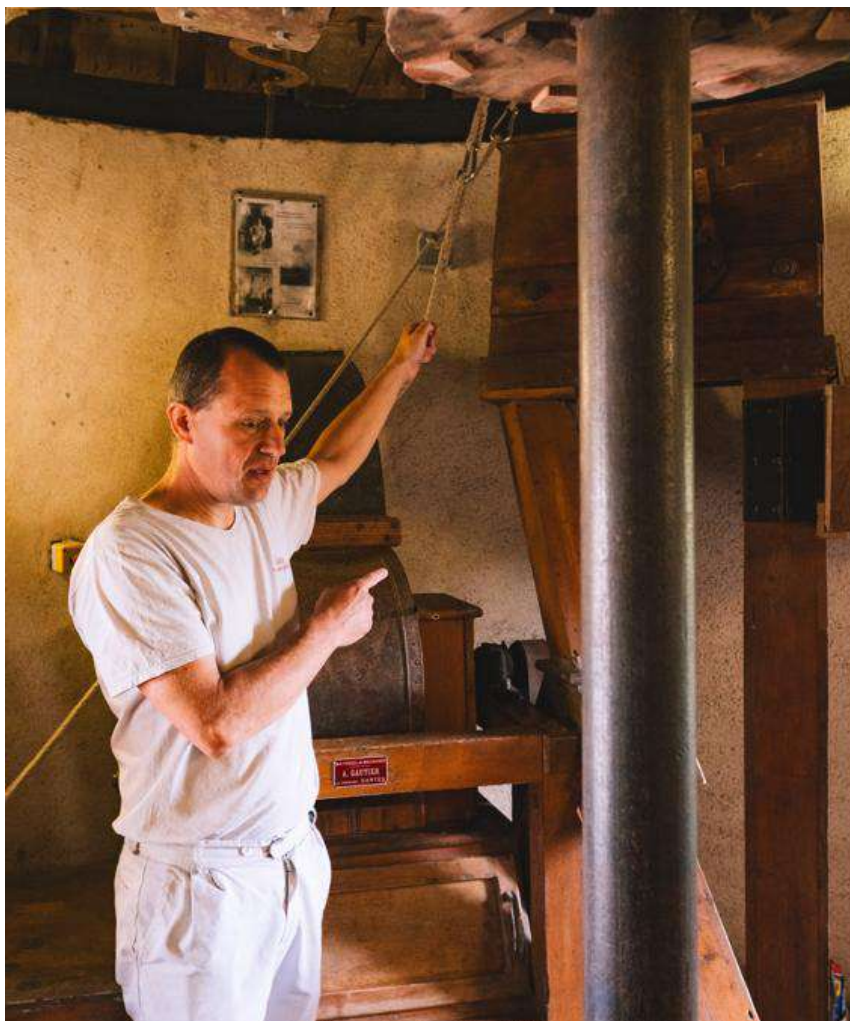
Le meunier **ouvre ou ferme les ailes**.

Il **tire une corde** pour faire ça.

Cela permet de **garder la bonne vitesse**.

Si les ailes tournent **trop vite**, la farine **chauffe**.

La farine **n'est plus bonne**.



2^e étage du Moulin

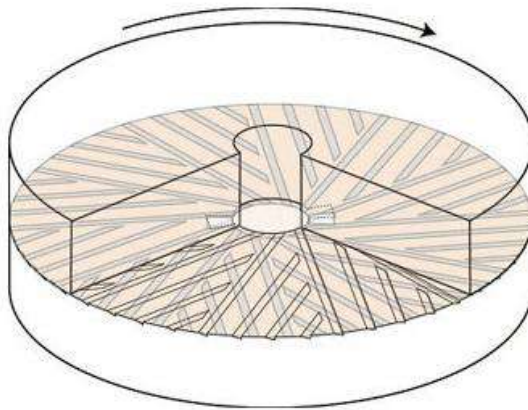
La trémie et le blé

- Le blé est dans un grand réservoir : la trémie.
- Le blé descend grâce à un entonnoir : l'auget.



Les meules

- Il y a **deux meules** :
 - une **fixe** (dormante),
 - une **tournante**.
- Elles sont en **Pierre de silex**, très solide.



La mouture

Le blé **passé entre deux grosses pierres pour être écrasé**.

Le blé devient de la **farine**.

Il reste aussi des petits morceaux de peau du blé : **le son** de blé

Une petite brosse **pousse la farine**



La clochette du meunier

- Quand la trémie est vide, une **clochette** sonne.
- Un **chiffon** et une **ficelle** déclenchent la sonnette.
- Le chiffon est à plat au fond de la trémie.
- Quand la trémie est vide, cela libère le chiffon et la cloche sonne.
- Origine de la chanson : "Meunier, tu dors".



1er étage du Moulin

Régler les meules

- Il y a **deux grosses pierres**.
- Le meunier **règle l'écart entre les deux pierres**.
- Il tourne une **manivelle** pour ça.
- Cela **dépend du grain**.
- Cela **dépend aussi de l'humidité**.



La bluterie (le tamis)

Avant, le meunier **filtrait la farine à la main**.

Maintenant, c'est cette **machine** qui fait ce travail.

La machine **s'appelle la bluterie**.



Bluterie

Sacs de
farine

La bluterie est **penchée**.

Il y a des **filets** à l'intérieur.

Des **petits galets** secouent la farine.

La farine tombe dans les grands sacs blancs en dessous

Tri de la farine : résultat

La farine tombe dans **3 bacs** :

- **1er bac** : farine fine (type 65) → pour le **pain blanc** ou les **gâteaux**.
- **2e bac** : farine plus foncée, plus complète (type 80) → pour le **pain de campagne**.
- **3e bac** : le **son** (enveloppe du blé) → pour les **animaux** de nos agriculteurs.

Farine aujourd'hui

- Les farines de **type 45 ou 55** sont faites avec des machines modernes (minoterie industrielle).
- Elles sont **très blanches mais moins nutritives**.
- Le moulin garde les **vitamines et fibres**, grâce aux meules en pierre qui écrase lentement.



Rez-de-chaussée

Arrivée du blé

- Le blé est versé dans un **grand réservoir**.
- Il monte au 3e étage avec une **chaîne à godets**.

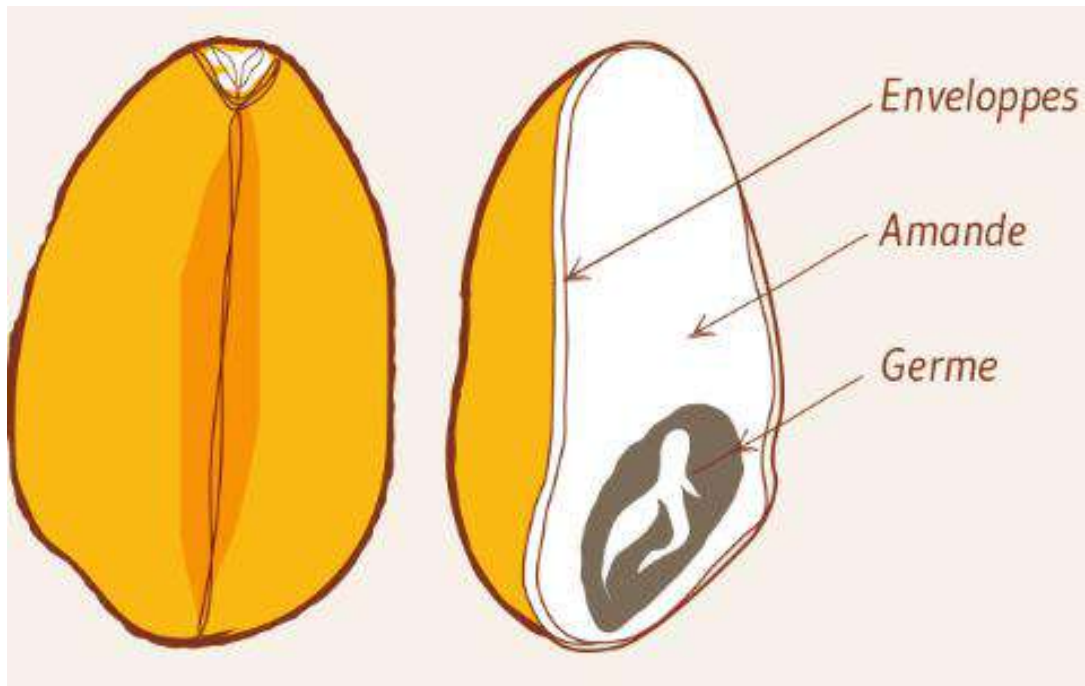
Avant, c'était plus difficile

- Le meunier **portait les sacs à la main**.
- Ou alors, il utilisait une **corde accrochée aux ailes** pour monter les sacs de blé.



Que contient un grain de blé ?

Le grain de blé est composé de **3 parties** :



Le son = enveloppe

14 % du grain de blé

- C'est l'**enveloppe extérieure** du grain.
- La **partie dure** qui protège le blé.
- Il est **riche en fibres**, bonnes pour la digestion.
- Il aide à **ne plus avoir faim**.

L'amande (ou amidon)

83 % du grain de blé

- **La plus grosse partie** du grain.
- Contient de l'**amidon** et du **gluten**.
- Sert à faire de la **farine**.
- Partie la **plus importante** pour faire du pain.

Le germe

3 % du grain de blé

- **Partie vivante** du grain.
- Permet de faire pousser une nouvelle plante.
- Riche **en vitamines et en bons gras**.
- Partie **très nutritive**, pleine d'énergie.



Les types de farine de blé

La farine peut être :

- **très blanche** (raffinée)
- **plus foncée** (plus complète), quand on garde l'enveloppe du blé

Le **chiffre après le T** indique **combien il reste de son** (enveloppe du blé avec fibres et vitamines).

Plus le chiffre est **grand**, plus la farine est **complète**.

La farine complète est plus nutritive, riche en son, en fibres et bonne pour la santé.



Le Moulin des Gourmands

L'équipe du Moulin des Gourmands vous remercie de
votre visite

Un avis, une question ?

contact@moulin-gourmands.fr

02 51 60 16 72

