

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 :

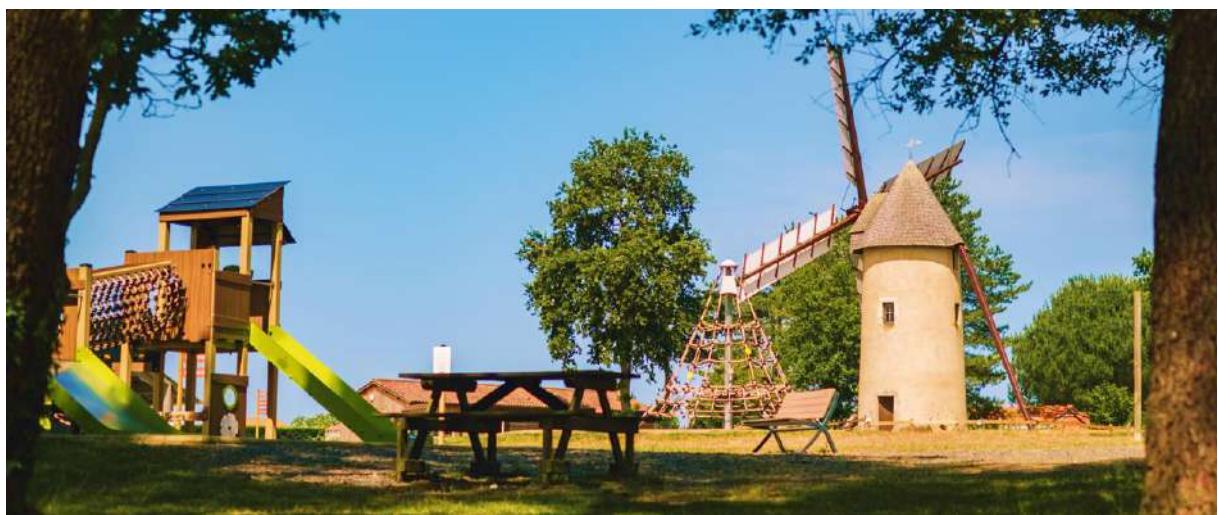
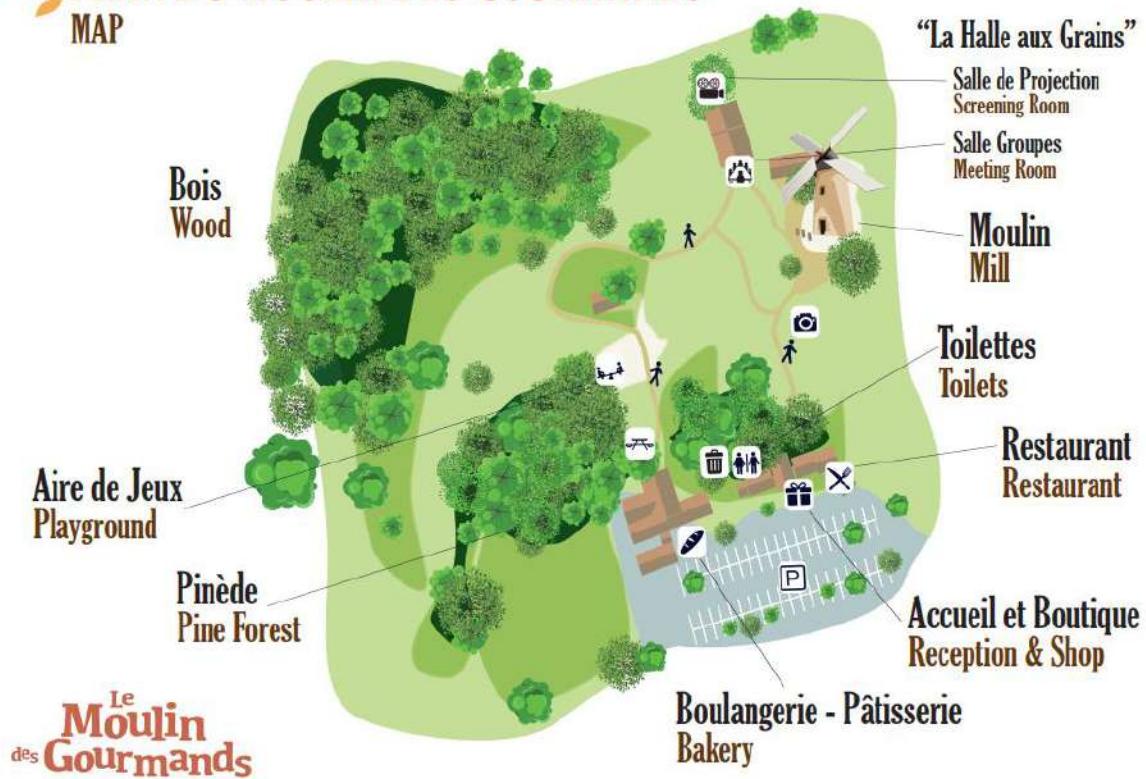
- **C'est 10 000 visiteurs**
- **20 tonnes de farine** produite

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

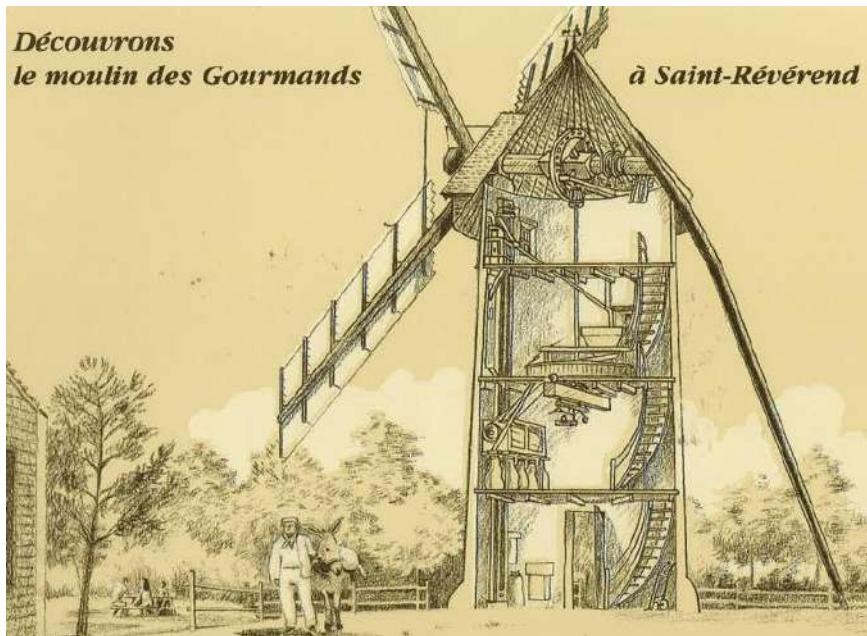
- **6,50 €** : adultes
- **3,00 €** : enfants de **5 à 12 ans**
- **Gratuit** : enfants de **moins de 5 ans**



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**.

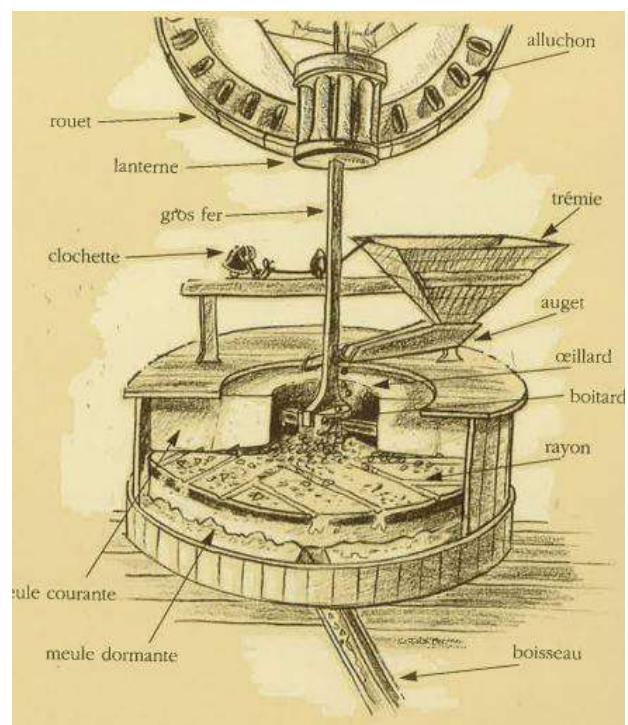


Gros morceaux de bois : le GUVRE

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 1er étage pour **tamiser la farine**.



Le système Berton :

Le vent fait tourner les ailes.

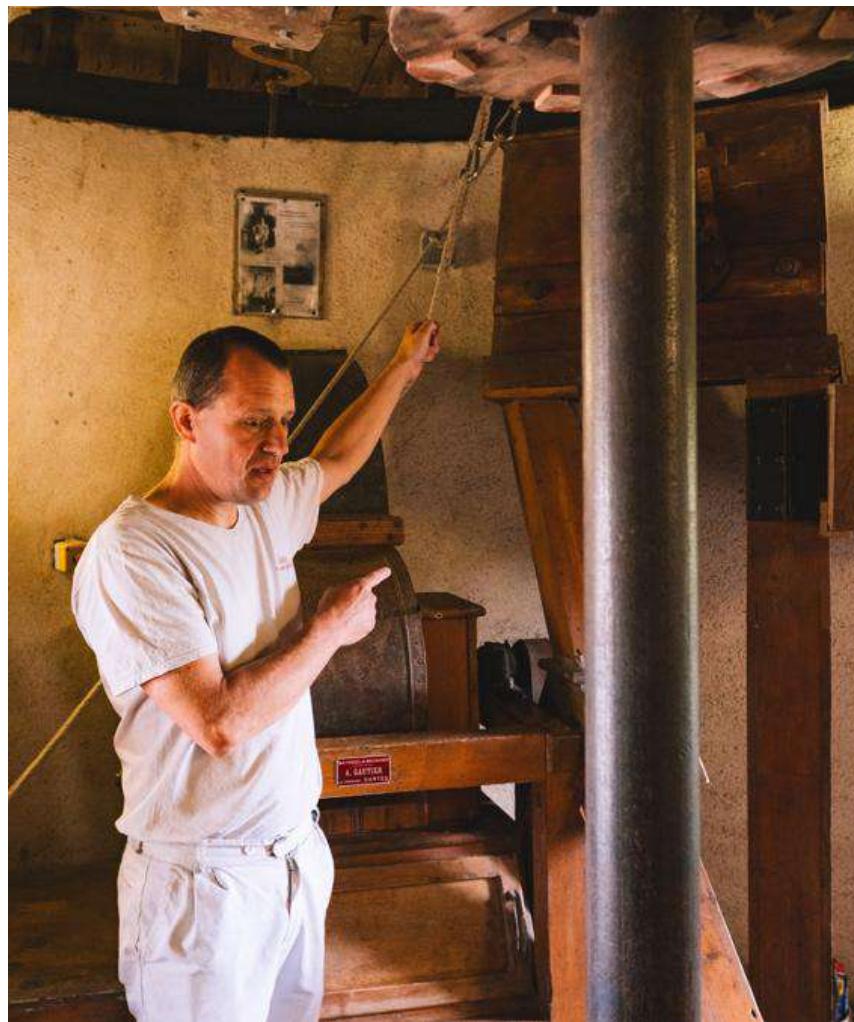
Le meunier **ouvre ou ferme les ailes**.

Il **tire une corde** pour faire ça.

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

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

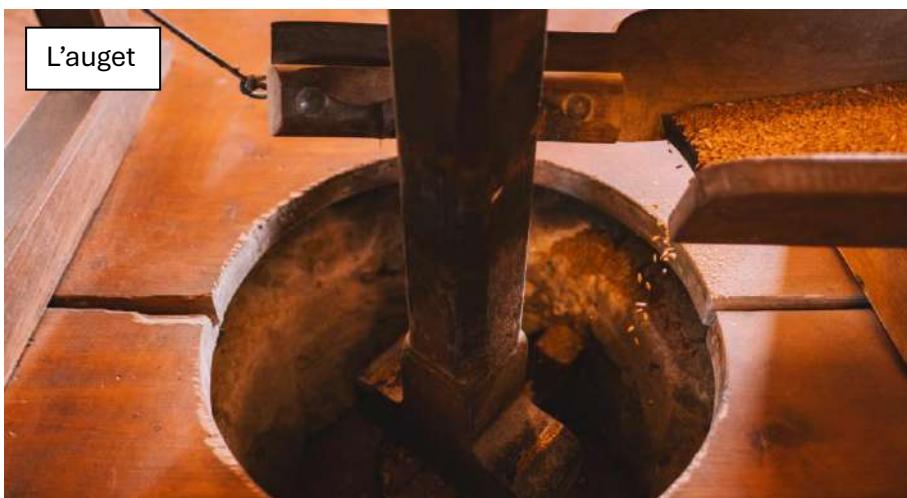
La farine **n'est plus bonne**.



2^e étage du Moulin

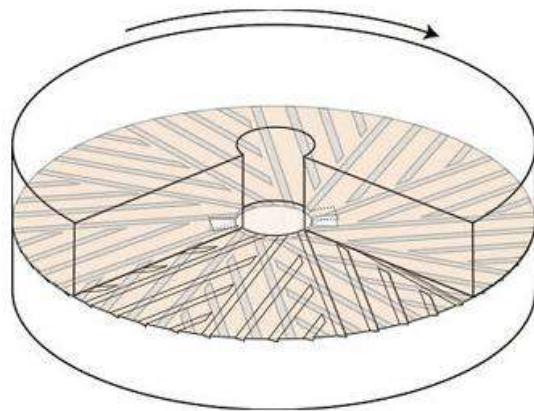
La trémie et le blé

- **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 passe entre deux grosses pierres pour être écraser.

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**.

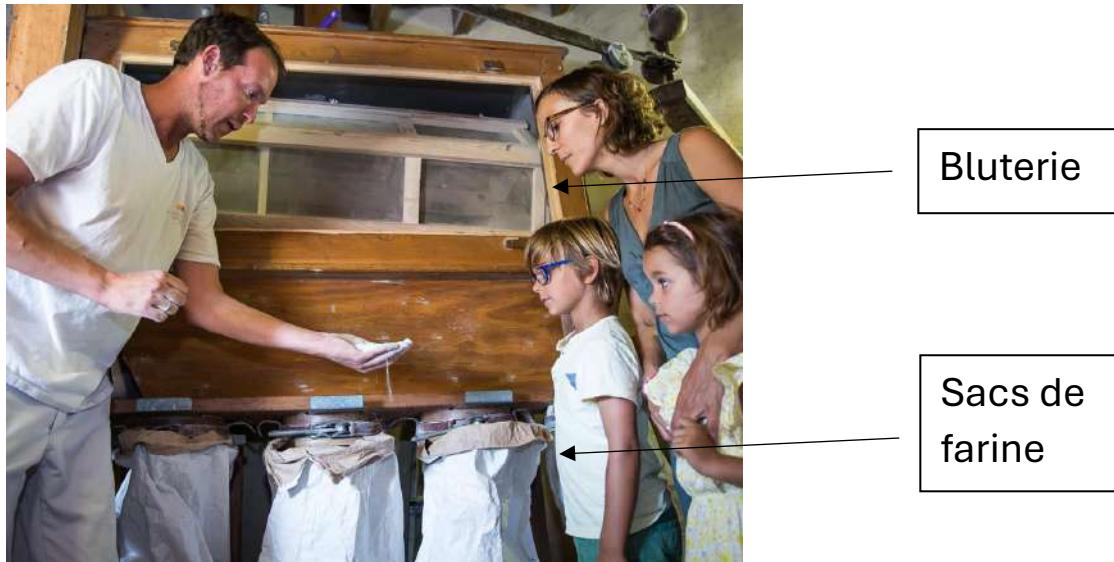


La bluterie (le tamis)

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

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

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



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**.

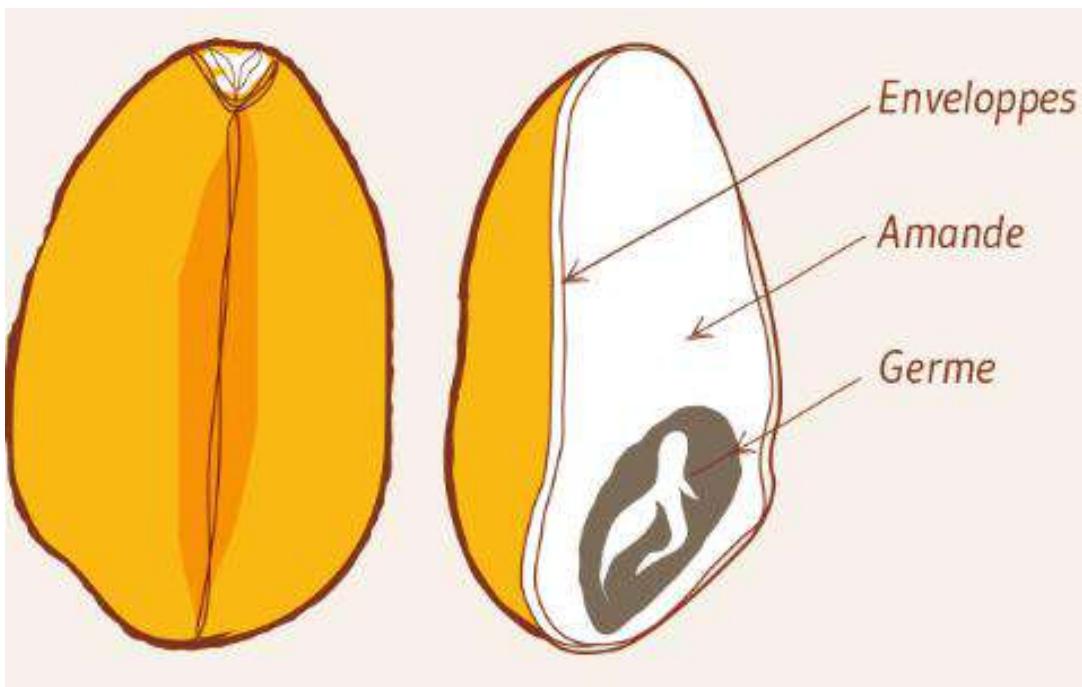
Avant, c'était plus difficile

- 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.

T45	T55	T65	T80	T110	T150
					
Farine blanche			Farine semi-complète	Farine complète	Farine intégrale
Pâtisseries, gâteaux, pizzas	Pain blanc, pâtisseries, pâtes à tarte	Pain de campagne, pain ou baguette « tradition »	Pain semi-complet	Pain complet	Pain intégral

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

