

RESTAURATION D'UN MOULIN À VENT EN LOZÈRE



Façade avant restauration

C'est dans les Causses des Cévennes, site inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, qu'en 2018 le Prix René-Fontaine que décerne Maisons Paysannes de France est attribué à la mairie de Hures-la-Parade pour la restauration d'un moulin à vent. C'est grâce à la volonté des habitants de reprendre une activité meunière et une filière complète jusqu'à la production du pain que le projet a pris forme.

La mise en place du projet



Moulin restauré

Michel Pralong, habitant de la région, initie le projet car la vue du moulin en ruine le marque depuis son enfance. Il prend alors contact avec le propriétaire qui soutient son projet mais veut que celui-ci soit soutenu aussi par la mairie. Le maire André Baret accepte la proposition, prend contact avec des quelques habitants et des céréaliers locaux. Car l'objectif n'est pas seulement de reprendre le moulin par simple respect du patrimoine ou pour de la production électrique ; on ambitionne d'avoir une production, c'est-à-dire d'utiliser le moulin pour faire de la farine.

On contacte alors la CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) de Lozère, qui vient accompagner l'initiative. Il ne reste du moulin que les murs, élevés à 5m de hauteur, sans enduit ni menuiseries ; tout le mécanisme de moulinage est à recréer et le toit à disparu. La fédération des moulins de France propose alors un appel à candidature national. L'architecte Eric Drouart prend alors en charge la reconstruction.

On met d'abord en œuvre la restauration de la maçonnerie endommagée. Elle est en calcaire du Causse, les pierres jointées à la chaux. Pour la charpente, tout est recréé. Les ailes du moulin sont en bois de peuplier, et la couverture en châtaignier. Tous les mécanismes du moulin sont réalisés à nouveau. Si bien qu'en 2018 la mise en service du moulin se fait sans encombre majeur.

Une activité locale



La bâtière de l'arbre qui porte les ailes

Le projet a ainsi mis en place une activité complète. Un meunier arrive sur les lieux après une annonce dans la presse postée en 2017. Avec une culture de céréales anciennes grâce à des agriculteurs locaux, jusqu'à leurs réduction en farine, leurs commercialisation avec les boulangers locaux, toute la filière est mise en place. C'est ainsi que naît la « Méjeannette », farine du moulin au nom du site. L'activité prend alors de l'ampleur : de 4 agriculteurs au départ ils sont maintenant 18, et des 4 boulangers il y en a maintenant 28. Le moulin propose ainsi des farines de sarrasin, petit épeautre, grand épeautre, seigle, blé, et lentilles.

Bibliographie

- M.M.Poirier, *Prix René Fontaine : Le moulin à vent tourne à nouveau*, Revue Maisons Paysannes de France, n° 212, 2T, 2019, pp.4-6.

Récupérée de

« https://wiki.maisons-paysannes.org/index.php?title=Restauration_d%27un_moulin_à_vent_en_Lozère&oldid=5832 »