



C'est l'histoire d'un grain de blé cultivé dans un champ de la plaine de l'Aunis par un agriculteur. Vendu à une coopérative et mélangé avec des millions d'autres grains de blé provenant d'autres exploitations agricoles de la région, il est alors considéré comme un simple produit agricole brut.

C'est alors qu'il change à nouveau de mains pour subir une première transformation et devenir farine. Pour cela, il est nettoyé, humidifié puis moulu à la meule de pierre comme c'est le cas à Mauzé sur le Mignon chez Les Meuniers du Littoral, des additifs, comme le gluten, lui sont ajoutés et il est enfin conditionné en vrac ou en sac de 25 Kg. Le blé devenu farine destinée à être panifiée est devenue un produit agricole intermédiaire, prête à être transformée une deuxième fois par un boulanger.

Une journée d'enquête sur le terrain, ce vendredi 15 janvier, pour les élèves de la classe de 1ère STAV qui les amènent avec leurs professeurs Eric Maréchal (Agronomie-Aménagement) et Yves Armingaud (Economie) à visiter le Moulin des Meuniers du Littoral à Mauzé sur le Mignon, puis de la boulangerie Geay à Saint-Pierre d'Oleron pour étudier la filière locale du blé. Les questions abordées : le développement des farines T65, T80, les farines BIO, la demande croissante de pain de qualité ; des évolutions qu'à bien perçues Mr Geay puisqu'il ne propose pas moins de 15 spécialités de grande qualité comme la gâna ou le pain bio au levain d'épeautre. Dans le cadre du programme de ce Bac Technologique les élèves sont en effet amenés à réfléchir sur l'évolution des systèmes de production agricoles et du système alimentaire en général dans un meilleur respect de l'environnement. Dernier maillon de la filière : la consommation, lors d'un repas bio organisé par les élèves au self du lycée, on reparlera du pain.

Un grand merci à Monsieur Erik Mornet qui nous a grand ouvert les portes de son moulin et à Monsieur et Madame Geay.