

VALENCE

Un boulanger pour apporter de l'eau au moulin de Bourgon

Le moulin de Bourgon va bientôt accueillir un boulanger. Une installation qui colle tout à fait avec l'orientation locale et bio qui caractérise le moulin. À découvrir samedi lors du marché Agritonus.

Ce samedi 8 juin, à l'occasion du traditionnel marché Agritonus (lire encadré), Bruno Sylvestre ne présentera pas que ses farines au moulin de Bourgon à Valence. « Ce sera aussi l'occasion de présenter notre projet d'installation sur site d'un boulanger, un jeune en reconversion professionnelle, actuellement en fin de formation professionnelle et dont les premières fournées devraient sortir du four à bois,

Les premières fournées devraient sortir du four à bois, cet été.

cet été », précise Bruno Sylvestre, propriétaire du moulin, qui fut, il y a 25 ans, un des membres fondateurs d'Agritonus et un pilier de l'agriculture bio en Charente. Au début, il écoulait sur les marchés Agritonus, les légumes produits sur sa ferme d'Oradour-d'Aigre. En 2017, il fait l'acquisition du moulin de Bourgon à Valence. Il se forme en minoterie et entame une nouvelle carrière de meunier sans pour autant délaisser sa ferme. Ce travail de minoterie, c'est avant tout une passion et tous les samedis matin, il ouvre au public ce lieu où il moud toutes sortes de farines qu'il vend à une quinzaine de clients réguliers ravis de trouver une farine bio pour faire leur pain. Il vend aussi le pain qui a été fabriqué avec sa farine par un boulanger de Saint-Fraigne. « Je pourrais faire mon pain moi-même, dit-il puisque j'ai suivi



Bruno Sylvestre et Hugo Rivolet : de la farine au pain. CL

une formation de boulanger. Mais ça représente trop de travail et je n'ai pas fait les investissements en conséquence. » Pourtant, ce projet, de coupler l'activité minoterie avec une boulangerie installée sur place pourrait bien voir le jour... mais sans lui. À 63 ans, il pense à sa cessation d'activité.

D'éleveur à boulanger

Hugo Rivolet a longtemps été éleveur dans l'entreprise familiale. Bruno le connaît. Il a fait appel à lui pour des travaux autour du moulin. Il connaît surtout les parents de sa compagne, Claire Déclide, agricultrice bio à Mouton. « J'ai eu écho du projet d'Hugo de se reconvertis en boulangerie, dit Bruno. Je l'ai fait venir lui et son amie et je leur ai proposé le moulin comme lieu d'implantation. » Il a même proposé bien plus que cela : de reprendre le moulin quand il cessera son activité. Hugo a accepté et tous les samedis matin, il se rend au moulin pour se familiariser avec son futur travail de minoter. Car le projet d'Hugo en boulangerie colle tout à fait avec l'orientation locale et bio qui caractérise le moulin de Bourgon. Hugo veut produire un pain au levain cuit

Marché Agritonus samedi 8 juin

L'association de producteurs bios Agritonus organise un marché samedi 8 juin au moulin de Bourgon avec la présence d'Olivier Bois de Saint-Ciers-sur-Bonnieure producteur bio d'huiles végétales dont la camelina et de légumineuses, d'Emmanuel Bonnier de Torsac, éleveur de porc gascon, de l'EARL la Berthière, producteur de fraises à Saint-Angeau, de Roland Vilneau, viticulteur à Verdille, des établissements horticoles Déchânt de Chenommet, de Franck Galoger, apiculteur à Esnord, du GAEC de Boistillet de Taizé-Aizie, éleveur de volaille, du GAEC de l'Argentor à Poursac pour la viande et les produits de la ferme, du GAEC des Epardeaux à Saint-Amant-de-Bonnieure producteur d'huile de colza et de viande de bœuf, du GAEC de l'Ouche à Vigné pour les fromages de chèvre et bien sûr du Moulin de Bourgon producteur de farines. Une animation est prévue qui permettra aux enfants et aux adultes sur place de confectionner leur propre foulé. Des huîtres et du thé seront également proposés à la vente et l'association Amadea d'Aunac tiendra un stand d'aide humanitaire aux enfants de Madagascar.

Renseignements au 06 07 58 14 92 ou sarlmoulindebourgon@orange.fr

au feu de bois. Il a donc adjoint à sa formation de boulanger, une formation spécifique sur la fabrication du pain au levain dispensée par la minoterie Suire de Boussay en Loire-Atlantique. Les meules en silex y sont identiques à celles qui tournent à Bourgon. « Quand le levain est bien contrôlé, dit Hugo, on arrive à maîtriser l'acidité et on obtient un pain qui présente des qualités gustatives et digestives car il améliore l'assimilation des minéraux et du gluten. Il a aussi une meilleure conservation. »

Pour l'instant, Hugo est en formation et en pleine période d'examen. Il a réussi la partie pratique avec les félicitations du jury. Il va passer la partie théorique pour laquelle il n'a pas d'inquiétudes. Il commence déjà à réfléchir à son projet professionnel. Il envisage deux fournées par semaine qu'il écoulera en circuit court auprès de l'épicerie participative Crisalyde de Valence et en installant des dépôts de pains chez plusieurs producteurs bios.

JEAN-FRANÇOIS MICHAUD

AUSSAC-VADALLE

Pierre Léonce Frétillier donne son nom à la halte



Ce lieu de rencontre ouvert servira aussi de refuge en cas de pluie, lors des cérémonies religieuses. CL

La commune d'Aussac-Vadalle avait racheté une ancienne maison, située au pied de l'église avec l'idée d'en faire un lieu propice à la rencontre, mais projet vite abandonné avec les contraintes de la vie moderne et des règles sanitaires. C'est avec la création de l'association Lire ensemble qu'a été adapté ce projet, en conservant ce rôle de partage et d'échange. Ce lieu a gardé son témoignage du passé avec son manteau de cheminée, l'évier de pierre qui donne sur l'église, l'ancien potager de pierre, les marques de l'ancien escalier, un banc a été aménagé. La rénovation a été réalisée par la société DSM bâtiment, les employés communaux avec le concours de jeunes saisonniers, le Sdeg 16 a mis en place un éclairage basse consommation automatisé. Cet aménagement qui servira aussi de refuge en cas de pluie, lors des cérémonies religieuses, s'élève à 10.975 € TTC, aidé par une subvention de 4.235€. En présence de Nicole Bonnefoy, sénatrice et Pierre-Hermann Mugnier, conseiller départemental, Gérard Liot accompagné d'élus, du directeur de l'école, des membres du CCAS, et des agents communaux, ont coupé le ruban, rendant hommage à Pierre Léonce Frétillier. Ce professeur de philosophie en début de sa carrière, est né à Aussac le 1^{er} août 1849 (1).

(1) Pierre Léonce Frétillier prend rapidement la direction de plusieurs lycées de province, avant d'être nommé proviseur du lycée Voltaire à Paris. En 1894, il est chargé d'ouvrir le lycée Carnot au boulevard Malesherbes à Paris.

SAINT-FRONT

Randonnée festive dimanche

La société de chasse de Saint-Front organise une randonnée casse-croûte ce dimanche 9 juin suivie d'un repas. Parcours 8 ou 12 km. Rendez-vous à 9h dans la salle des fêtes de Saint-Front. Tarifs : rando et casse-croûte 5€ ; rando, casse-croûte et repas 17€. Réservations jusqu'au 6 juin au 06 15 38 57 80 ou le 06 74 58 31 50.

SAINT-GEORGES

Sardinade

L'amicale des fêtes et loisirs de Saint-Georges organise sa sardinade sur les bords de l'Argentor le dimanche 16 juin à 12h30. Prix du repas avec sardines à volonté : 18€ pour les adultes et demi-tarif pour les enfants de moins de 12 ans. Réservations avant le 12 juin au 05 45 30 21 72 ou 05 45 31 50 47.