Dernier moulin encore en marche dans l'Hérault et le Gard, le Moulin de Sauret, en plein Montpellier, fait de la résistance face aux géants de l'industrie agroalimentaire et continue de produire une farine locale de qualité.

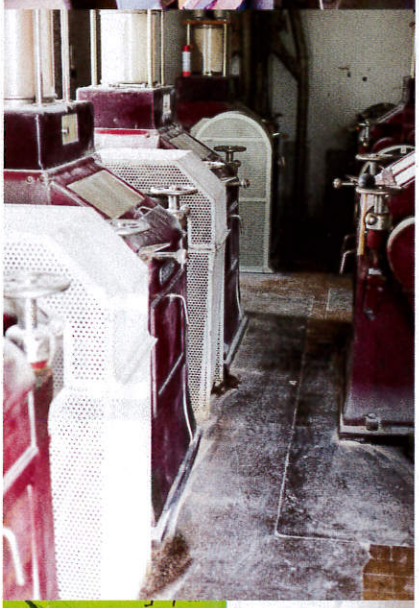
Le Moulin de Sauret, une farine « Made in Montpellier »

Texte : Coralie Pierre – Photos : Aurélio Rodriguez

Situé au bord du Lez à deux pas de l'avenue de la Pompignane, le Moulin de Sauret est la propriété de la famille Passaga depuis plus de quarante ans. C'est Henri Passaga qui, en 1968, rachète le moulin, dont la plus ancienne trace remonte au XIIe siècle. De cette époque où des moines cisterciens occupaient les lieux, restent les salles voûtées en pierre de la chapelle Saint-Maurice. Mais ce sont surtout les nombreuses crues du Lez de 1692, 1723, 1933 ou encore de 1976, qui ont rythmé l'histoire de cette minoterie. Pourtant, alors que les cinq autres moulins construits au bord du Lez ont disparu, le Moulin de Sauret résiste et s'adapte.

Henri Passaga innove sans cesse et remplace machines et systèmes de transport, jusqu'à renoncer à l'utilisation de la force hydraulique. Aujourd'hui, Jean-Pierre Passaga, son fils, ne cesse à son tour d'innover : « *comme cela nous perturbait d'être dépendants de l'électricité, nous avons installé il y a trois ans 50 m² de panneaux solaires, ce qui nous permet de couvrir 30 % de nos besoins* ».

Ici, ce qui fait la différence, c'est la haute qualité du blé. « *Nous nous attachons à acheter local, ce qui n'a pas toujours été évident, car la région ne produit pas beaucoup de blé tendre, utilisé pour la fabrication de la farine. Mais alors qu'il y a cinq ans nous n'intégrions aucun blé local, c'est aujourd'hui 30 % de notre production et*



chaque année ce pourcentage augmente », explique Jean-Pierre Passaga. Le choix de farine s'étoffe alors et le moulin propose désormais une farine bio issue de blés de la région, principalement gardois, une farine française Label Rouge et augmente la part de blé local dans sa farine conventionnelle. Avec sa farine haut de gamme, le moulin fournit les meilleurs boulangers de l'Hérault. Ces deux cents boulangers, dont trente à Montpellier, soucieux d'utiliser une farine locale, ont le choix entre plus de 80 variétés de farines différentes. Au total, c'est l'équivalent de 30 millions de baguettes qui sont écrasées chaque année au Moulin de Sauret, soit la consommation d'une journée de pain en France.

Et si son dirigeant conserve une fabrication traditionnelle, le Moulin de Sauret, qui emploie seize personnes, crée sans cesse de nouvelles recettes. Parmi les plus connues, la Festive, farine Label Rouge et saveur de l'année depuis 7 ans ; la Raspaillou, 100 % gardoise et bio ou encore la Saurellin qui mêle graine de lin, seigle et semoule. Depuis un an, des artisans boulangers de l'Hérault proposent également la Locale, une nouvelle baguette pétrie avec la farine du même nom. C'est cela le génie du moulin : savoir s'adapter aux besoins des clients et même créer des farines sur demande. •