

CLELLES

# MINOTERIE DU TRIÈVES

ENTREPRISE FAMILIALE

Corréard et fils

- > 4 GÉNÉRATIONS DE MINOTIERS s'y succèdent depuis le début du 20<sup>ème</sup> siècle
- > 30 SALARIÉS
- > 11200 TONNES DE BLÉ sont moulus chaque année, dont 6000 à 7000 produits dans le Trièves.
- > PARTENAIRE FONDATEUR DE VALCÉTRI (Valorisation des céréales du Trièves), qui regroupe une trentaine d'agriculteurs et les 3 organismes stockeurs du territoire.
- > LARGE GAMME DE FARINES : conventionnelles, de montagne (Valcétril), bio...

## COMMERCIALISATION

Environ 450 artisans-boulangers, habitant dans un grand quart Sud-Est de la France

La Minoterie du Trièves fait partie des quelque 400 moulins restant en France.

Les blés sont 100% régionaux, issus pour près de la moitié de Rhône-Alpes (principalement Terres froides et Drôme) et pour l'autre moitié du Trièves ; une partie de ce blé est valorisé par l'intermédiaire de Valcétril (3000 tonnes par an) : les farines Valcétril ont le label « produit de Montagne » depuis 2011 et bénéficie de la marque déposée « Pains aux céréales du Trièves »

La Minoterie est depuis peu agréée Label Rouge, Farine Claire des Montagnes tradition française.

Elle propose par ailleurs une gamme de farines bio, issues de blé cultivé sur le territoire.

La famille Corréard cherche à développer une relation de confiance et de proximité avec les artisans-boulangers, pour mieux répondre à leurs besoins. Et propose des offres de services : aide à l'installation, formations, appui à la commercialisation.

## ANNÉES 2000

Les 2 fils de Philippe, Sébastien et Fabrice, intègrent la société.

## ANNÉES 1990

Philippe, fils de Louis, reprend le flambeau. Au fil des ans, la minoterie se développe.

## 1965

Installation d'un moulin à cylindres

## 1951

Louis transmet son activité à ses 2 fils, René et Louis, création de la société « Minoterie du Trièves »

## 1906

Louis Corréard démarre son activité de meunier, et s'équipe d'un moulin itinérant, pour moudre le blé à façon chez les agriculteurs ; puis construction d'un premier moulin à meules à Clelles.

Paroles de minotier

« Par notre métier, nous nous situons à l'interface entre l'agriculteur, le stockeur, qui nous fournissent leur blé et l'artisan-boulangier qui en valorise la farine ; depuis 4 générations, nous avons notamment à cœur de valoriser le blé cultivé dans le Trièves. »

TRIÈVES  
TERRE  
NOURRIÈRE