

MENS

MOULIN DE CHARDEYRE

ORIGINE : 14^{ème} SIÈCLE

Luc et Sandrine Michel

Paroles
de
meunier

MOULIN ALIMENTÉ PAR L'ÉLECTRICITÉ D'UNE TURBINE SUR CANAL.

Fabrication de farines
conventionnelles
et de farines bio.

> **BLÉ :**
environ 150 TONNES sont
transformées chaque année.

Fabrication de **PÂTES SÈCHES.**

Travail à façon pour des producteurs.

COMMERCIALISATION

DANS UN RAYON < 100 KM :

AMAP, magasins de producteurs, épiceries...

Zoom

- > La production de pâtes sèches est vue comme une diversification nécessaire pour mieux valoriser leur travail ;
- > les pâtes sont au blé dur (blé dur origine Vaucluse), au petit épeautre bio (petit épeautre origine Drôme), au sarrasin bio (farine sarrasin origine moulin Alpes de Haute-Provence) ;
- > travail important de communication avec la création d'un site internet >>> www.moulin-de-chardeyre.fr

2015

Diversification : fabrication de pâtes sèches.

2003

Reprise par Luc et Sandrine MICHEL ; fabrication de farines locales, huiles de noix et de noisette

1984

Transmission par René Fluchaire à sa fille et son gendre André Gauthier

1965

Installation d'une micro-centrale électrique

1880

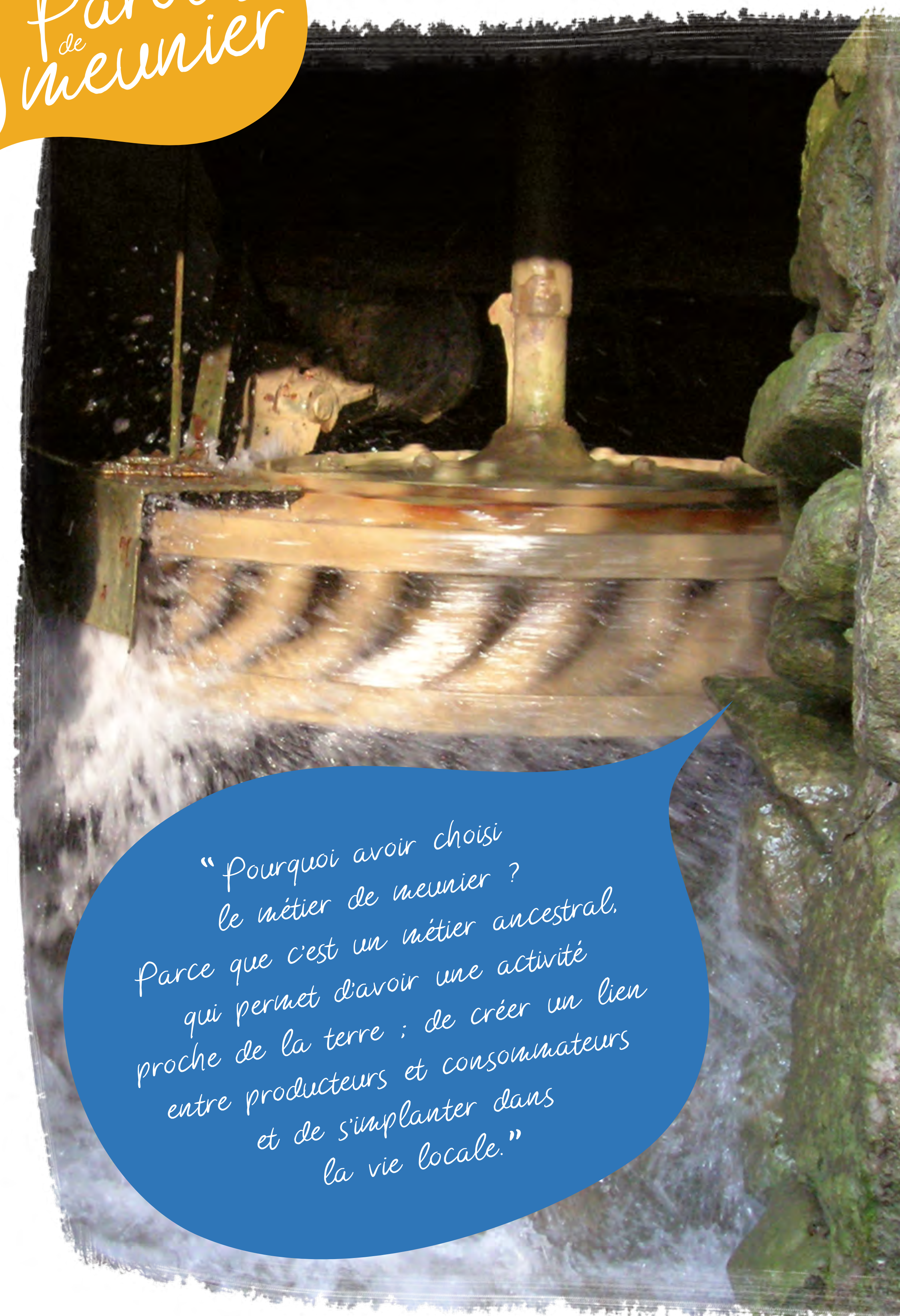
Reprise par Pierre Fluchaire

1788

Propriété famille Richard.

1300

1^{ers} signes attestés de l'existence du moulin.



“ Pourquoi avoir choisi le métier de meunier ? Parce que c'est un métier ancestral, qui permet d'avoir une activité proche de la terre ; de créer un lien entre producteurs et consommateurs et de s'implanter dans la vie locale.”