

Minoterie Piaumier

Maintien d'un savoir-faire meunier indépendant

2^{ème} prix - Concours 2012

Entreprise

Le moulin Boutard est un moulin à eau du 12^{ème} siècle implanté sur le Changeon. Autrefois propriété des moines de l'Abbaye de Bourgueil, il a été vendu au 15^{ème} siècle. En 1930, un étage a été ajouté à la minoterie afin d'accroître les capacités de production. Des moteurs auxiliaires électriques ont été installés en 1956, le Changeon ne fournissant plus l'énergie suffisante. La famille Piaumier travaille dans ce moulin depuis 1928 mais n'est propriétaire que depuis 1974.

Réalisation éco-trophée

La minoterie Piaumier étant une petite entreprise, elle ne peut rivaliser avec certains gros concurrents. M. Piaumier a cherché à assurer le maintien de son activité en fabriquant exclusivement des farines biologiques à partir de productions locales, objectif atteint depuis le 1^{er} août 2011.

Il a aussi fidélisé sa clientèle avec ses produits de goût et en offrant une gamme de produits (250 g à 25 kg). Enfin, le moulin s'ouvre pour des visites et en faisant de la vente directe, une façon de communiquer sur un savoir-faire qui tend à disparaître.

Témoignage

« Nos approvisionnements en céréales se font en Touraine (blé, seigle, épeautre et petit épeautre) de très bonne qualité. Nos ventes sont régionales, une partie en direct sur site et le reste aux boulangers, à des magasins « bio », des restaurateurs et des collectivités. »



Contact

Jacques et Marie Piaumier

6 rue du moulin Boutard
37140 Bourgueil
Tel : 02 47 97 80 41

email : piaumier.moulinboutard@orange.fr

