

Les Moulins du Bon Sens



Moulins à farine de type Astrié,
à meule de granit du Sidobre.

Où l'objectif est une mouture
préservant toutes les qualités
nutritives et gustative du
grains.

Avant-propos

Une farine de qualité est une farine conservant toutes les vitamines, sels minéraux et enzymes présentes dans les enveloppes interne du grain. C'est également une farine exempte de son, toxique pour l'organisme mais qui aura intimement mélangé le germe avec ces enveloppes internes et avec l'amande (amidon-gluten). Nous ne pourrons jamais assez remercier André et Pierre Astrié qui ont su promouvoir ces considérations et surtout concevoir et partager des moulins permettant d'obtenir cette farine.

La particularité des moulins dits « de type Astrié » est d'obtenir une séparation du son de l'ensemble *germe-amande-assise protéique* qui lui sera écrasé et mélangé. Ceci sans échauffement ni oxydation de la farine pouvant altérer ses qualités nutritives.

Le son quant à lui sera déroulé au maximum sans être brisé, évitant ainsi qu'il reste mélangé par la suite à la farine.

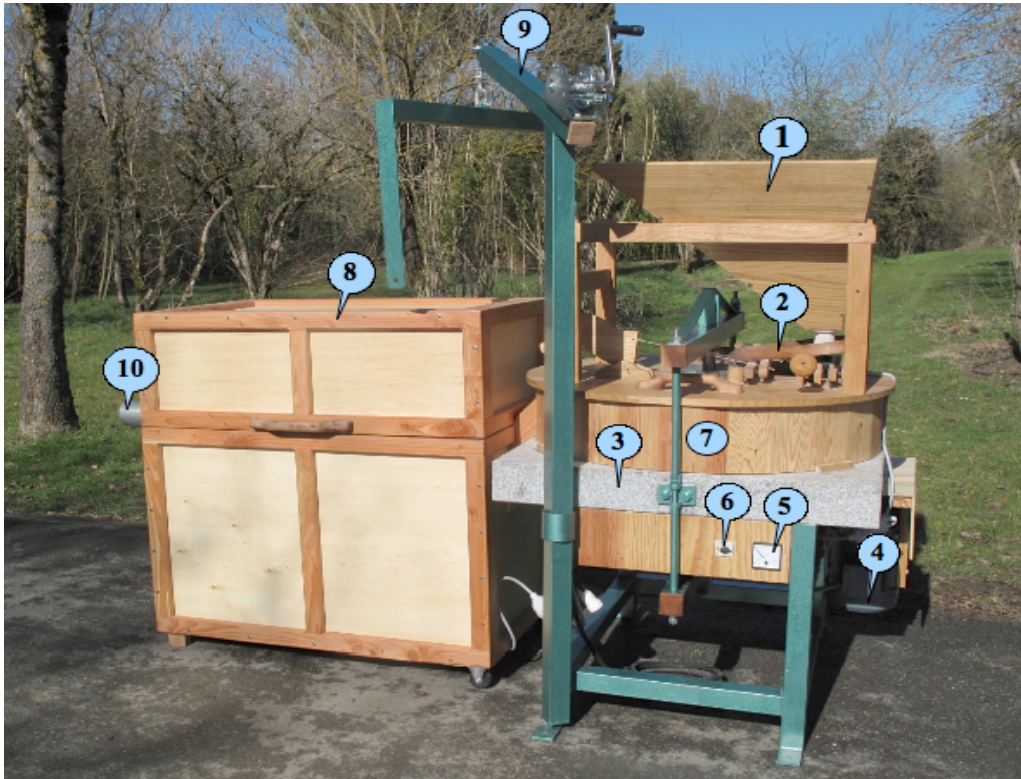
Tout ceci se fait grâce à la fois au piquage de la meule tournante et de la meule gisante, et grâce à un contrôle de l'écartement de celles-ci au dixième de millimètre près.

La farine sortant de ces moulins est de type 80, le taux d'extraction est quant à lui d'un peu plus de 80 %, et ce, en une seule passe. Le débit, nécessairement faible pour permettre tout se processus, est d'un peu plus de 30 kg / heure pour une belle farine de qualité avec un blé peu gras (il sera moindre avec des variétés anciennes généralement plus grasses).

Notre travail, dans la lignée des frères Astrié, est donc de réaliser des moulins avec les mêmes exigences qualitatives. Nous reprenons par conséquent nombre de leurs techniques qu'ils nous ont partagé. Amoureux du bois, nos moulins sont en revanches en grandes partie dans cette matière si noble, et nous avons par ailleurs apporté certaines modifications qui nous semblent plus profitables.



Présentation détaillée du moulin avec meule de 90 cm de diamètre



1 - Trémie : stockage de **56 litres de grain**.

2 - Auget : Celui-ci est articulé et commande une **coupure automatique** du moteur quand il n'y a plus de blé. Il possède une **partie aimantée** permettant de retenir les pièces métalliques susceptibles de se trouver dans le grains. L'arrêt du moulin est également couplé avec la mise en tension d'une prise sur laquelle il est possible de branché un avertisseur sonore ou visuel (alarme, gyrophare...).

3 - Meules : Elles sont en **granit du Sidobre**, réputé pour sa dureté et son tranchant. Les sillons sont spécialement étudiés pour une efficacité optimale, une absence d'échauffement, et un meilleur déroulé possible du son.

Les meules sont rodées et équilibrées pour ne pas se toucher lors de la mouture. Réglage au dixième de millimètre.

4 - Moteur : **2.2kw** 400V SEW DRE 112 M6/FI112M.

5 - **Ampèremètre** : permet de contrôler le débit du grain.

6 - **Interrupteur** de coupure générale et de coupure en cas de trop de consommation de courant.

- Un bouton-poussoir d'**arrêt d'urgence** est également installé (non présent sur la photo).

7 - Paliers SNR UCFE210 longue durée et très grande résistance.

8 - Blutoir avec un **tamis de 400 microns** pour séparer le son de la farine. Le blutoir est étanche et dispose d'une **aspiration** (non visible sur le modèle présenté en photo ici). Cette **mise en dépression** du blutoir permet :

- de contribuer au non échauffement des meules et de la farine, limitant ainsi son oxydation,
- de faciliter l'extraction de la farine du tamis,

– de limiter voir d'annuler toute émanation de farine en dehors du moulin et du blutoir.

9 - **Potence**, permettant de soulever la meule tournante au besoin.

10 - Sortie du son.

11 - **Réglage de débit** : En fonction de l'humidité du blé et du type de blé (plus ou moins gras), il est nécessaire d'ajuster le débit du grain afin de tourner autour de 4 Ampères de consommation du moteur. Cette consommation correspond à environ 26 Kg de blé à l'heure pour un rendement de 84% du poids de blé en farine en une seule passe. Il est conseillé d'humidifier le blé à 18% (stockage normal du blé en silo à 15%) afin de dérouler le son au maximum et de conserver l'assise protéique présente juste sous le son.

Les bois...

Les bois utilisés sont majoritairement du châtaigner et du peuplier. Vous pourrez trouver également du hêtre, du buis, de l'orme, du pin ou du Douglas. Sur les parties externes ces bois sont traités à l'huile de lin. (Pas d'émanations nocives).

A noter que par nature le bois limite très fortement les phénomènes de condensation pouvant survenir dans les blutoirs et provoquer de la moisissure.



Bluterie :

Le cylindre du blutoir se retire aisément permettant l'accès à la farine.

Cylindre à 6 pans de 52 cm de diamètre.

Le moteur du blutoir permet tout à la fois la rotation du tamis et la mise en dépression du caisson.

Cette **mise en dépression** permet :

- de contribuer au non échauffement des meules et de la farine, limitant ainsi son oxydation,
- de faciliter l'extraction de la farine du tamis,
- de limiter voir d'annuler toute émanation de farine en dehors du moulin et du blutoir.

Données techniques :

Consommation (380 V) :

moteur du moulin : 2,2 Kw

moteur du blutoir : 1,4 Kw

total : 3,6 Kw.

Dimensions :

Moulin

Longueur :

Largeur :

Hauteur (avec potence) :

Blutoir :

Longueur :

Largeur :

Options possibles :

- rampe d'ensilage (nombre de sortie à définir),
- blutoir ou moulin seul,
- cylindre supplémentaire (avec possibilité de modifier le maillage),
- diverses adaptations selon le local (silo, ensilage, visse sans fin pour amener le grain, la farine ou le son, etc...).

Nous consulter.

Le modèle actuel a eu des améliorations par rapport à celui actuellement présenté en photos !
(aspiration, tamis différent, bouton poussoir d'arrêt d'urgence...)

Prix :

Nous consulter.

Site internet : <http://www.moulinfarine.com/>

N'hésitez pas à nous joindre, rien ne vaut la discussion pour mieux comprendre votre projet, et répondre à vos questions, appréhensions, suggestions etc... !!

Moulin du Bon Sens

Col de Combelle

81440 Lautrec

N° SIREN : 328744487 et 797 828 308 RM81

Bernard Garibal 06 22 01 45 16

Benjamin Duchêne 06 14 66 78 82

Mail : moulinfarine@gmail.com

Site web : www.moulinfarine.com

Petite présentation de qui nous sommes :

Nous sommes deux, Bernard Garibal et Benjamin Duchêne, passionnés du bois, de ce qui tourne, et de ce qui fait du bien à l'homme !

Bernard est charpentier amouleur, avec à son actif la restauration de près d'une vingtaine de moulins à vent ou à eau dans tout le sud de la France, ainsi que la construction de nombreuses maison innovatrices en bois.

<http://bernard.garibal.free.fr/>

Benjamin est quant à lui, après avoir été enseignant durant 13 années, facteur d'instruments de musique et touche à tout lorsque cela concerne le travail du bois.

<Http://midorimusique.com>

Et c'est tout naturellement que nous travaillons ensemble dans l'atelier situé à Lautrec, dans le Tarn, au pied du massif du Sidobre d'où proviennent les meules et où habitent nos collègues les frères Astrié.

Nous aurons plaisir à vous rencontrer et partager avec vous nos passions.



Moulin du Bon Sens
Col de Combelasse
81440 Lautrec
N° SIREN : 328744487 et 797 828 308 RM81

Bernard Garibal 06 22 01 45 16
Benjamin Duchêne 06 14 66 78 82
Mail : moulinfarine@gmail.com

Site web : www.moulinfarine.com



Moulin du Bon Sens
Col de Combelasse
81440 Lautrec
N° SIREN : 328744487 et 797 828 308 RM81

Bernard Garibal 06 22 01 45 16
Benjamin Duchêne 06 14 66 78 82
Mail : moulinfarine@gmail.com

Site web : www.moulinfarine.com