



FORUM de MONTBAZIN

Association loi de 1901

n° W343006098

Siège social :

Maison des Sports Alain le Hétet

rue de la carrierasse

34560 MONTBAZIN

Mail : contact@forumdemontbazin.fr

Web : www.forumdemontbazin.fr

Compte rendu du comité de pilotage du Jeudi 03/02/2022 à 10h00 au moulin de Juffet – route de Gigean

présents :

- Agglopôle Sète Méditerranée :
 - Mr Laurent FABRE (*direction du patrimoine*)
 - Mme Katia TUREL (*direction du patrimoine*)
- Municipalité :
 - absent*
- Architecte du projet :
 - absent*
- Forum de Montbazin :
 - Mr Philippe GAFFIERO (*président de l'association*)
 - Mr Pierre BENAOU (*secrétaire de l'association – propriétaire du moulin de Juffet*)
 - Mr Marc ROUZIER
- Fondation du patrimoine :
 - Mr Bruno COSME (*délégation régionale*)
- Intervenant extérieur :
 - Mr Guillaume CHIRAT (*agriculteur producteur de céréales et de pâtes*)

Ordre du jour de la réunion :

- avancement des travaux sur le site,
- prévision d'avancement des travaux,
- intervention des "moulins du bon sens",
- versement de la seconde tranche de déblocage de fonds,
- possibilité de financement du blutoir par le "projet alimentaire territorial",
- organisation de l'inauguration de Juin prochain,
- divers...

- Avancement des travaux

Le chantier de maçonnerie est maintenant bien avancé puisque la partie enduit est pratiquement terminée. Le soubassement sous la corniche périphérique demande à recevoir sa couche de finition et quelques points laissés par la dépose de l'échafaudage restent à terminer.

La qualité du rendu de l'enduit extérieur ne correspond pas à ce qui avait été souhaité par Mr COSME lors de sa précédente visite de chantier. Le gros grain et la rusticité de l'application n'apparaît pas comme souhaité, le talochage réalisé est trop fin et régulier.

Pour ce qui concerne l'enduit intérieur, Mr COSME a salué l'épaisseur rajoutée et sa bonne application conforme à ses directives.

- Prévisions d'avancement

Le chantier est actuellement à l'arrêt pour les trois raisons suivantes :

- Les conditions météorologiques actuelles ne se prêtent pas compte-tenu des conditions froides, à la bonne application d'enduits.
- L'entreprise a traversé une période difficile en raison de l'épidémie de Covid.
- Les retards de paiement dus à l'entreprise.

Il reste à terminer :

- enduit de finition sur sous-bassement extérieur et reprises de fixations d'échafaudage.
- finitions d'enduit intérieur (reprises sur pierres, marches et assise du chemin de rotation du mécanisme,
- dallage du 1^{er} étage.

- Intervention des « moulins du bon sens »

La visite sur site du charpentier facteur de moulins est prévue pour le Mardi 8 en fin de matinée. L'inspection et la mesure précise de l'assise du chemin de rotation doivent être effectuées. Le calendrier initialement prévu reste sans changement si toutefois les règlements ne tardent pas trop.

Il est rappelé que les « moulins du bon sens » doivent nous fournir également :
- les certificats de provenance des bois,
- les schémas, épures ou plans du mécanisme et de la charpente.

- Versement de la deuxième tranche de déblocage des fonds

Le déblocage de la seconde tranche de déblocage de fonds par la fondation du patrimoine prend plus de temps que nous ne l'avions espérer. L'association a dû prendre sur sa trésorerie constituée grâce à la compréhension de ses adhérents, pour régler une partie des sommes dues à l'entreprise de maçonnerie. Mr COSME nous a assuré intervenir pour connaître les raisons de ce retard.

- Actualisation de l'échéancier de déblocage des fonds

Le calendrier prévisionnel des échéances de déblocage de fonds reste tel que présenté lors de la dernière réunion.

- Possibilité de financement du blutoir par le « projet alimentaire territorial »

Aucune information nouvelle n'a permis d'avancer sur le dossier.
Par contre, Mr Fabre nous annonce avoir débloqué une somme de 3000 € qui devraient nous être versée en même temps que les fonds de la fondation du patrimoine.

- Organisation de l'inauguration de Juin prochain

Aucun représentant de la mairie n'étant présent, nous n'avons pas d'information sur la programmation des deux événements importants que nous avons convenus de fixer conjointement à savoir :

- Visite du chantier par le préfet,
- Inauguration du moulin.

La date de la journée du moulin, associée aux journées Européennes des moulins est fixée au Samedi 21 Mai 2022.

La date du grutage du mécanisme dépend de l'avancement de la charpenterie et du mécanisme.

- Intervention de Guillaume CHIRAT

Guillaume Chirat est un agriculteur particulièrement engagé dans la filière bio et réintroduction de céréales anciennes sur la plaine agricole allant de Montpellier à Balaruc entre Moure et Gardiole. Il s'est installé voici quelques années maintenant comme « paysan meunier », et cultive actuellement une vingtaine d'hectares dans l'espoir de pouvoir relancer la culture des céréales sur un territoire où elles étaient historiquement déjà cultivées.

En plus d'un certain nombre de boulangers et autres transformateurs qui apprécient ses farines et cultures, il s'est engagé dans la fabrication de pâtes reconnues pour leurs qualités gustatives et digestives par l'INRAe avec lequel il collabore (Dominique Desclaux au Domaine de Melgueil INRAe Mauguio – UMR Diversité et génome des plantes cultivées).

L'association du Forum de Montbazin avec laquelle il est entré en contact il y a trois ans a immédiatement saisi l'intérêt qu'il y avait à mener des actions communes dans le but, pour l'association de faire vivre le moulin après sa restauration, et pour Guillaume Chirat, d'utiliser l'outil et l'image du moulin pour faciliter le développement de son activité dans son volet économique, environnemental et social.

En Septembre 2019, l'association avec son projet de restauration de moulin, a participé à la fête de la touselle organisée par Guillaume Chirat et un groupe de producteurs et transformateurs de céréales et avec le concours de la Mairie de Lavérune et du Sivam bio 34. Cette fête dont l'objectif principal était d'assurer la promotion du manger local autour de la céréale a permis de proposer de nombreuses animations autour des pâtes, du pain, de la bière,...

La pandémie de Covid a bien évidemment contrarié la poursuite de nos relations qui s'en sont trouvées interrompues durant ces deux années. Mais Guillaume Chirat vient de répondre favorablement à la proposition de Pierre Benau, propriétaire du moulin, de mettre en culture le champs qui lui appartient au pied du moulin. Ainsi, le grain du moulin poussera-t-il à son pied.

Par ailleurs, compte-tenu des problèmes récurrents qu'il rencontre et des difficultés qu'il a à vivre de son activité, il est venu nous exposer son projet de diversification visant à étendre ses productions actuelles

(grains, farines, pâtes,...) à la fabrication de pain. Pour ce faire, il envisage de s'équiper d'un four fixe et d'un four mobile. Un four fixe pour permettre une production rentable, et un four mobile pour permettre les démonstrations dans les manifestations nécessaires à la promotion de la filière.

Afin de pouvoir gérer plus équitablement l'utilisation de ces fours et ouvrir la possibilité de pouvoir être utilisés par d'autres producteurs, il suggère la création d'une association et l'adoption de statuts du type « coopérative ». Il attire également notre attention sur la gestion du moulin qui va se trouver confrontée au même type de problème.

Pour finir, et profitant de la présence des représentants de l'Agglopolè Sète Méditerranée, Guillaume Chirat expose son problème de manque de terres à mettre en culture, terres dont il souhaiterait pouvoir doubler la surface pour atteindre enfin une production rentable. Il évoque à ce propos les terrains de la « Reille » que l'agglopolè envisageait de remettre en culture, et sur lesquelles les décisions tardent à être prises.

- Conclusions de Mr Fabre (Sète Agglopolè Méditerranée)

L'association réitère sa volonté d'animer le bâtiment du moulin à vent alors restauré, transformant un objet patrimonial en un monument vivant.

Dans un cadre de valorisation et de sensibilisation patrimoniale et culturelle, SAM identifie que le projet d'animation proposée par l'association pourrait se développer sur plusieurs niveaux en intégrant des notions de développement durable à l'échelle locale comme :

- De l'éolien.... comme transformer une énergie naturelle (l'énergie cinétique du vent) en mouvement rotatif, ailes et mécaniques du moulin-tour,
- De la minoterie artisanale...des grains de céréales aux farines : meules, moutures et blutage,
- De la panification... (question de fours banals locaux à rechercher)
- Du producteur de farine à la fabrication d'aliments (pâtes et pains), micro-économie locale
- De champs de céréales et légumineuses adaptées à la transition écologique (orges et blés anciens, lentilles, etc.)...
- D'une inscription paysagère du bâtiment depuis le producteur de céréales jusqu'aux consommateurs (Paysage nourricier), etc.

...autant de pistes qui peuvent enrichir autant la découverte et l'animation du monument, qu'aborder les notions de renaturation de l'espace et de réappropriation de l'histoire territoriale pour se projeter collectivement dans le futur.

Divers....

Prochaine réunion régulière du comité de pilotage :

non encore définie (à définir en fonction des disponibilités des représentants de l'Agglopolè)

Prochaine réunion de chantier :

non encore définie (dépend de la date de reprise du chantier)

.... l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11h30.

Pièces jointes :

- compte-rendu de l'assemblée générale du 13/01/2022