

## De nouvelles initiatives venant des Amis du Moulin

Durant les mois de déconfinement, on pourra fabriquer du pain



De nouvelles initiatives venant des Amis du Moulin

L'association « Les Amis du Moulin de Durban », comme beaucoup d'autres, a été dans l'obligation de se mettre en repos partiel, se contentant d'organiser des drives afin que ceux qui le souhaitent puissent s'approvisionner en découvrant des produits locaux de qualité. Le calendrier des animations prévues dès le printemps a été suspendu jusqu'à une date qui ne peut pas être déterminée à l'heure actuelle.

Cependant, le bureau a réfléchi à des activités compatibles avec les mesures de précautions préconisées et propose de mettre en fabrication, « la fournée du moulin, avec une périodicité de 4 à 6 semaines. Il s'agirait de fabriquer du pain à partir de la farine du moulin, et en fonction des quantités que les adhérents auraient au préalable commandées. Cela impliquerait de mettre en chauffe le four à pain, d'être en nombre limité pour la préparation de la pâte, pour l'enfournement, et la distribution.

Plusieurs équipes pourraient être constituées en fonction des différentes tâches et des quantités de pain à fabriquer. Le prix du pain sera calculé à partir du prix du blé uniquement bio, seul blé utilisé au moulin depuis le départ. Le produit se présenterait sous forme de pains de 500 g pouvant être congelés.

Cette proposition est réservée aux adhérents mais tout le monde peut le devenir contre une cotisation annuelle symbolique de 10 € et ne pourra être mise en place que si suffisamment de personnes sont intéressées.

Durant cette période incertaine dite de déconfinement, la réunion de groupe de dix personnes au maximum étant possible, on peut donc envisager à l'occasion de l'opération « La fournée du moulin » des formations pour apprendre à fabriquer soi-même le pain de façon ancestrale, en utilisant uniquement la force de ses bras, plutôt que celle du pétrin mécanique.

Tous ceux qui sont intéressés par cette initiative peuvent s'adresser à l'association : [amismoulinedurban@orange.fr](mailto:amismoulinedurban@orange.fr)