



Éric Apathie dans son moulin. PHOTO D.G.

Éric Apathie ouvre son moulin

Le moulin ambarésien d'Éric Apathie, au 100, avenue de la Libération, va livrer au public toute l'histoire de ce passionné, cultivateur lot-et garonnais qui n'a qu'une ambition : faire de ses céréales bio une farine unique issue des méthodes traditionnelles de culture et de transformation.

Visites guidées de son moulin, produits bio de son exploitation et atelier du goût pour découvrir l'art de savoir déguster les aliments, telle est la trilogie de la démarche engagée depuis quelques mois par Éric Apathie. Tous les lundis, à 11 h 30, jusqu'au 19 août, il organise une visite commentée durant laquelle il révèle comment il perpétue ce savoir-faire du meunier.

Rotation sur sept années

Après une moisson à sec réalisée à Montesquieu sur son exploitation en bord de Garonne, dans le Lot-et-Garonne, le blé arrive brut de battage en terre ambarésienne. Issue d'une culture biolo-

gique sur des parcelles dont la rotation des cultures sur sept années accueille lin, sarrasin, lentilles, colza ou tournesol, avant la semence du blé, cette méthode permet de raisonner à long terme et de respecter la charte du blé bio.

Écrasé à la meule entre une pierre dormante qui ne tourne pas et une autre qui évolue à 540 tours par minute pour respecter le phénomène rotation-chaleur, cet agriculteur obtient une farine qui sort de la meule entre 20 et 24 degrés.

« Si on ne communique pas, on fait la part belle aux gros groupes qui s'affranchissent de toutes les valeurs nutritives et dégustatives de ces farines livrées plus blanches que blanches », souligne-t-il avec une pointe d'humour.

De la semence à l'élaboration du produit, il maîtrise toute la chaîne de transformation. Son pain vient ainsi concrétiser ce travail de longue haleine.

Denis Garreau