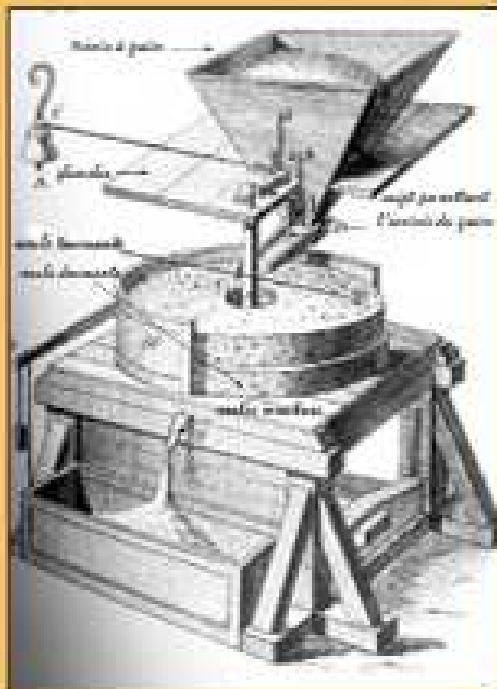


Les meules et la mouture:

A l'étage il y a 4 paires de meules en pierre. A ce jour 2 paires de meules fonctionnent une pour écraser le maïs grillé et l'autre pour le blé certifié Bio panifiable.

Le grain est écrasé entre 2 meules. La meule inférieure est fixe, encastrée dans le plancher, on l'appelle la meule dormante. Au dessus d'elle, il y a une autre meule, parallèle à la première. Elle est posée en équilibre sur un axe qui la fait tourner. C'est la meule tournante. Cette dernière est percée d'un trou en son centre (l'oueillard). C'est par là que le grain va pouvoir arriver et se glisser entre les deux meules afin d'être écrasé.



La surface des meules est striée. Ces rayons permettent de faire progresser le grain vers l'extérieur de la pierre, tout en l'écrasant. Lorsque les meules sont usées, on les retaille: c'est le rhabillage des meules. La mouture obtenue est expulsée sur le côté de la paire de meules, puis elle descend dans un conduit en bois pour arriver dans la bluterie du rez de chaussée.

Le blutage:

La bluterie est un tamis. Elle est constituée d'un tambour sur lequel est fixé une toile perforée de petits trous. La mouture arrive à l'intérieur de ce tambour qui tourne. La farine de gaudes, très fine, passe au travers des mailles du tamis, tandis que le son (ou remoulage ou refus), plus gros, est retenu à l'intérieur et expulsé sur le côté. La farine tamisée est récupérée dans un bac placé sous le tamis. Le son, lui, servira à l'alimentation des animaux. Pour le blé Bio panifiable, 3 sortes de farines T65, T80, T130 puis le son