

IL SERA PRÉSENT SUR LA FOIRE

10 - Nov 2017.

Guillaume Motillon : créateur de farines à Saint-Sauvant

Présent à Lezay dans les stands du marché aux producteurs, Guillaume Motillon parlera de son activité de meunier à tous les visiteurs qui souhaiteront découvrir comment ce jeune ingénieur agronome de Saint-Sauvant compte diversifier l'activité céréalière de l'exploitation familiale.

« Mon but c'est d'abord de créer une dynamique pour le milieu rural, fabriquer des farines de façon artisanale, c'est pour moi une façon de diversifier l'exploitation céréalière de mes parents et de proposer aux habitants locaux des produits conventionnels. Je



Guillaume Motillon devant son moulin à farine.

suis installé depuis janvier 2017, et je distribue pour l'instant mes produits aux particuliers et à deux boulangeries. »

Pour faire de la bonne farine artisanale, le blé doit

être récolté le plus sec possible. Il est ensuite trié et ventilé puis passé au moulin électrique et retrié dans des tamis pour obtenir trois types de farines, T65, T70 ou T110. La production

actuelle approche les dix kilos à l'heure.

« Je suis installé dans l'ancienne maison de mes grand-parents, précise Guillaume, un lieu qui m'est particulièrement cher, j'y ai rénové le four à pain et mon projet est d'organiser des activités autour du blé, de la farine et du pain. Une façon pour moi de développer une clientèle et d'accroître mon activité. »

Pendant votre visite à la foire agricole, ne manquez donc pas d'aller rendre visite à Guillaume Motillon, un stand pour un produit original et artisanal.