

L'école privée *La Farandole* en visite au Moulin de la Vernède



Dans le cadre de la semaine du goût, les élèves de GS, CP, CE1, CE2 et CM1 de l'école *La Farandole* du Chastel se sont rendus au Moulin de la Vernède à Mende. Le moulin leur a ouvert ses portes le temps d'une visite où chacun a pu découvrir la transformation du blé en farine. Ils racontent : « Le blé qui vient de la Lozère mais aussi de la région de Clermont-Ferrand passe d'abord 10 fois dans des machines à cylindres pour être écrasé. Puis la farine circule dans des gros tuyaux, pour ensuite être tamisée dans des machines afin de

séparer la farine du son. Les "déchets" sont récupérés pour les éleveurs et serviront d'aliment pour le bétail. Enfin, la farine est mise en sacs de 25 kg pour être livrée dans les boulangeries. Le moulin réalise aussi de la farine de seigle qui servira à la fabrication du pain de seigle. Cette visite était vraiment intéressante. Nous avons découvert que tout se faisait de manière mécanique avec un grand nombre de machines impressionnantes dont les moteurs ont remplacé la force de l'eau utilisée autrefois pour mettre en mouvement les

meules de pierre. Nous remercions Pierre, l'un des gérants du moulin qui nous a accueillis et consacré un peu de son temps pour nous faire visiter son moulin et répondre à toutes nos questions ».

Le groupe a ensuite repris la direction du Chastel, emportant dans les souvenirs l'odeur et le bruit typique du moulin, et aussi physiquement un sac de farine, de quoi préparer de très bons gâteaux où pourquoi pas, s'essayer à la fabrication du pain ! Une découverte passionnante et qui ne s'oubliera pas.