



Le direct

- Rénovation du Moulin de Vanneau qui ne produit plus de farine : appel aux donateurs

#<https://www.francebleu.fr/infos/culture-loisirs/renovation-du-moulin-de-vanneau-en-quete-de-fond-1524075931>

Rénovation du Moulin de Vanneau qui ne produit plus de farine : appel aux donateurs

vendredi 20 avril 2018 Par Bruno Blanzat, France Bleu Auxerre

La municipalité de Saints-en-Puisaye, l'association écomusée de Puisaye et la Fondation du Patrimoine sont en quête de fonds pour rénover le Moulin de Vanneau. Le dernier moulin à eau encore actif dans l'Yonne ne produit plus de farine comestible, un maillon qui manque à cette ferme.



Le moulin tourne encore mais produit une farine bien trop épaisse, comme de l'écorce © Radio France - Sophie Allemand

Moulin de Vanneau, Saints-en-Puisaye, France

Endommagé depuis 2007, le moulin de Vanneau ne sert plus qu'en démonstration pour les visites. Une perte pour un outil dont **l'existence remonte à 771**, remis en service en 1994 par la commune de Saints-en-Puisaye. Une souscription est mise en œuvre pour le rénover, afin qu'il produise à nouveau de la farine panifiable, c'est à dire comestible.

Environ **70 000 euros** sont nécessaires pour restaurer le Moulin de Vanneau. Les visiteurs seront sollicités pour cette souscription qui passe par la Fondation du Patrimoine Bourgogne-Franche-Comté. Notez que **chaque donateur défiscalise son don** à hauteur de 66 %, pour les personnes payant un impôt sur le revenu, 75 % pour ceux qui payent un impôt sur la fortune.

"Du blé au pain", un maillon manquant à la ferme: le moulin

D'avril à novembre, le site Vanneau accueille de nombreux visiteurs, dont quelques **2000 scolaires par an**. Le moulin est au centre de cette ferme pédagogique, qui permet à chacun de revivre le quotidien agricole traditionnel.



La base mécanique du moulin s'affaisse, il faut la remettre d'aplomb pour que la chaîne entière du moulin fonctionne © Radio France - Sophie Allemand

"Mon rêve, c'est d'aller chercher le blé au champ, de le ramener avec nos chevaux au moulin ... Pour que l'on puisse en faire de la farine", raconte Constance, salariée de la ferme depuis dix ans.

A écouter : le moulin de Vanneau tourne mais ne fonctionne plus

Les enfants viennent ici pour fabriquer leur pain, dans le cadre de l'atelier **"du blé au pain"**. Cela leur donne une autre vision de ce qu'ils mangent, comme l'explique la jeune-femme : *"ils comprennent la valeur du produit. Là manque un petit quelque chose: le moulin qui écrase le grain de blé devant leurs yeux"*. Un moulin effectif est la pièce manquante à ce **cercle vertueux** : Jusqu'au restaurant de Vanneau, où des produits locaux sont mis dans l'assiette.

Le moulin à eau: un bien patrimonial fort

Lorsque la commune a acheté ces hectares en 1987, il ne restait que la structure du moulin. Les maires sont allés dans le Morvan pour retrouver les pièces manquantes, jusqu'à sa remise en route sept ans plus tard. Aujourd'hui, l'objectif est de pérenniser ces investissements et de mettre en valeur **le précieux savoir-faire d'artisans spécialisés**.

"Il suffit d'avoir de l'eau et un petit dénivelé à un endroit. Cela ne consomme pas d'air, ne crée pas de gaz à effet de serre, tout en développant une puissance utile", explique le passionné Jean-Marie Vernhes, membre de la fondation du patrimoine.



Cette meule construite au XIX^{ème} siècle pèse 732 kg, elle tourne ici depuis 30 ans © Radio France - Sophie Allemand

Grâce à cette rénovation, le moulin pourrait à nouveau produire de la farine, **une farine comme on n'en fait plus**, pour les boulangers du coin. **C'est en tout cas le souhait d'Yves Perelli, gérant du moulin de Vanneau:**

A écouter : Le rêve du gérant du moulin de vanneau ? Goûter au pain d'antan fait à base de farines produites au MoulinInfos utiles

- Contacter le Moulin de Vanneau: 0386455980 #moulinvanneau@wanadoo.fr
- Tarifs pour visiter la ferme, le moulin et participer aux ateliers: 7 euros pour les adultes, 5 euros pour les 4/16 ans et gratuit pour les moins de 4 ans.
- Ouvert de 10h à 17h (19h en été)