

REVUE DE PRESSE

DU CENTENAIRE DU MOULIN DE COLAGNE - 2024



COLAGNE
le moulin

La tribune des boulangers

27 juin 2024

« Le Moulin de Colagne fête son centenaire »

[Lien vers l'article](#)

Le Midi Libre

29 juin 2024

« Le Moulin de Colagne, en Lozère, une histoire de famille et de tradition depuis plus de cent ans »

[Lien vers l'article](#)

Radio TOTEM

28 juin 2024

« Infos de la Lozère du 28-06-2024 » - à partir de 1m58
Et le Post Facebook du 28 juin 2024

[Lien vers l'émission](#)

[Lien vers le post](#)

Réveil Lozère

03 juillet 2024

« Le moulin de Colagne fête ses cent ans et poursuit son expansion »

[Lien vers l'article](#)

KWZTV

04 juillet 2024

« JT Lozère édition du 04 Juillet 2024 (en direct) » - à partir de 2m20s.

[Lien vers l'émission](#)

Le Monde des boulangers

08 juillet 2024

« Le Moulin de Colagne : 100 ans de tradition au cœur de la Lozère »

[Lien vers l'article](#)

Couleur Lozère

édition juillet - août 2024

« Le Moulin de Colagne : 100 ans de tradition au cœur de la Lozère »

- page 15

[Lien vers l'article](#)

La Lozère Nouvelle

Jeudi 5 septembre 2024

« La Colagne : un moulin qui moud bien »

[Lien vers l'article](#)

Panorama Panadero

agosto / septiembre 2024

« Un siglo de honor a la tradición molinera »

Le Moulin de Colagne, une histoire de famille et de tradition depuis cent ans

ÉCONOMIE

La farine de meule de Bourgs-sur-Colagne séduit les boulangers de France et de Navarre.

Stéphanie Bouloir
sbouloir@midilibre.com

Dans le Moulin de Colagne, les meules de silex tournent toujours, réduisant les céréales en farine. Le temps a passé, comme l'eau de la Colagne qui court sous le pont devant la bâtisse.

Trois générations

C'est par les grands-parents de Jean-Pierre Constans, en 1917, que le moulin, dont les premières traces remontent au XIII^e siècle, a été acheté. « Ils étaient agriculteurs à Paris. Il y avait des fermes dans la capitale à cette époque-là. Mais ils voulaient quitter la ville. La famille avait des racines à Trélans, alors ce moulin a été racheté. Mon grand-père est venu y travailler quelque temps après, à la démobilisation. » Le moulin transforme alors les céréales des alentours. Un élevage de vaches y est adjoind.

Après le grand-père, le père prend la suite. Puis, c'est le tour de Jean-Pierre Constans, en 1989. Depuis plus d'un siècle, le moulin familial continue de fonctionner. Bien sûr, des évolutions sont intervenues. La force hydraulique a été remplacée par l'électricité. Des bâtiments ont été ajoutés, pour permettre la réception des céréales, la réalisation d'analyses, le respect des nouvelles normes, la traçabilité scrupuleuse... L'automatisation a modifié certaines tâches. Mais la méthode de



Jean-Pierre Constans et Chantal Rech sont les cogérants du Moulin de Colagne.

STEPHANIE BOULOIR

fabrication, elle, n'a pas changé. Jusque dans les années 1945, la France était pionnière des pierres de meule, rappelle Jean-Pierre Constans : « Elle en exportait dans le monde entier. Puis, avec l'industrialisation, les pierres de meule ont été remplacées par des cylindres en acier. » Formé à la meunerie et à la gestion, Jean-Pierre Constans veut aller à contre-courant : « La meunerie française avait perdu tous ses marchés à l'export. Tous les gros fabricants se sont tournés vers le marché français. L'entreprise était petite, je pensais que faire de la farine de meule était une échappatoire. » La farine de meule, « qui garde tous les éléments nutritifs et toute l'assise protéique », et la farine biologique auront sa préférence. Au fil du temps, Jean-Pierre

Constans et Chantal Rech, cogérants, ont augmenté la capacité du site, ajoutant des meules pour créer un deuxième moulin dans le bâtiment. Certaines machines de la première moitié du XX^e siècle sont toujours en fonction, restaurées, comme la Soder, qui permet d'affiner la farine après le passage dans la meule, ou le Planshister, qui tamise la farine. Ce dernier côtoie son homologue moderne, installé pour le nouveau moulin.

Tradition et modernité

Actuellement, 45 tonnes de grains entrent chaque jour dans le moulin (en provenance du Sud-Ouest), et 37 tonnes de farine en sortent. Soit à l'année 8 000 tonnes de céréales transformées en 6 000 tonnes de farine. Les 2 000 tonnes de rési-

du deviendront de l'aliment pour bétail. Le Moulin de Colagne propose une trentaine de farines différentes, de la farine blanche à la farine intégrale, du blé au petit épeautre, au sarrasin, ou encore au seigle. Ces farines sont en grande majorité vendues à des boulangeries ou des meuneries. 35 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'export, notamment en Espagne, où le Moulin de Colagne a pu faire sa place sur un nouveau marché. Ce samedi, le Moulin de Colagne fête son centenaire (la fête initiale avait été reportée à cause de la crise du Covid-19). Il recevra ses clients, ses fournisseurs, ses partenaires et leur présentera les derniers travaux (des investissements de 5,20 M€, pour améliorer le stockage des céréales et de la farine, une station de mélange, un nouveau laboratoire, des meules supplémentaires...). L'évolution a permis au Moulin de Colagne de passer ces dernières années de huit à vingt salariés et de traverser les crises. Le voilà prêt à aborder l'avenir pour que perdure un savoir-faire centenaire.

La vente aux particuliers

PRATIQUE Pour répondre à la demande qui a émergé pendant la crise du Covid-19, le Moulin de Colagne a développé de la vente aux particuliers, en direct, au moulin, en drive. De la farine bio (T65, T80, T150, petit épeautre, seigle, mix pain d'épice) est conditionnée en sacs de 1 et 5 kg par les ateliers du Clos du nid. Pour acheter de la farine, contacter le moulin au 04 66 32 70 03.

Le Réveil

www.lereveilozere.fr | Lozère



Alpyque

Numéro 1767 - 4 JUILLET 2024 - semaine 27 - 2 €



Pêche

La fédération fête la pêche avec les plus jeunes

Samedi 29 juin, rendez-vous était donné à l'étang de Barrandon pour des concours et des remises de médailles. p.6

Anniversaire

Le moulin de Colagne fête ses cent ans



Samedi 29 juin, le moulin de Colagne a fêté ses cent ans au sein de la famille Constans, qui ont étendu son périmètre d'action. Entreprise discrète, elle continue d'investir pour son avenir. p.5

L'essentiel de la semaine

Atelier agroalimentaire
L'atelier agroalimentaire de Florac continue sur sa lancée. p.3

Forêt
Le risque d'incendie en forêt et ses préventions. p.3



Inauguration
Le Fermier gourmand inaugure son atelier et lance son activité. p.4

Tourisme
Une campagne de sensibilisation par le PNR Aubrac. p.5

Élevage
Conseil en élevage : d'énormes progrès réalisés. p.7

Bovins
Renforcement des mesures de lutte contre l'IBR. p.9

Avenir de l'agriculture
Des conclusions malgré des divergences. p.10



D. Lucas

MONDIAL
PARE-BRISE

Diagnostic - Réparation - Remplacement
TOUS VITRAGES



0 805 032 828 Service & appel gratuits

ANNIVERSAIRE Entreprise discrète mais distinguée, le moulin de la Colagne a fêté, samedi 29 juin, avec ses partenaires et les habitants de Bourg-sur-Colagne son centenaire.

Le moulin de la Colagne fête ses cent ans et poursuit son expansion

Et ce n'est pas la pluie tombant à verse qui a gâché la fête. Cette journée a été l'occasion pour la minoterie de partager sa longue histoire, ainsi que son savoir-faire dans la tradition meunière avec les habitants de Bourg-sur-Colagne, les partenaires commerciaux, et les clients fidèles. Un savoir-faire cultivé par Jean-Pierre Constans, le directeur du moulin, et ses équipes depuis de nombreuses années.

Et si l'histoire du moulin remonte, selon certaines traces historiques, au moins au 13^e siècle, c'est en 1917 que la famille Constans s'installe dans ses murs. L'histoire familiale Constans commence donc avec le grand-père - même si le moulin, lui, a constamment fait tourner ses meules de pierre en silex depuis quelques siècles. Et la famille Constans a gardé le savoir-faire traditionnel et historique du moulin, tout en y « alliant des techniques contemporaines ».

Tout au long de la journée, les visiteurs ont pu découvrir les coulisses du moulin et visiter ce lieu de travail historique, en bord de Colagne ; des animations dans la cour d'entrée ont aussi égayé la journée : interventions de spécialistes des filières blés et céréales et des

fournisseurs, venus partager leurs connaissances sur les différentes céréales utilisées au Moulin de Colagne, et mettre en lumière leurs provenances, les méthodes de production, les engagements et les défis rencontrés, une dégustation de produits élaborés à partir des farines du moulin et un repas le soir a complété la journée.

Des farines par passion

Depuis plus de trente ans, Jean-Pierre Constans se consacre à la farine de meule et aux farines biologiques. « Quand je suis arrivé dans l'entreprise familiale, mon père avait privilégié l'alimentation animale et d'autres moyens de production. Des axes de travail qui ne me passionnaient pas du tout, détaille le directeur du moulin de Colagne. Nous avons gardé cette meule de pierre en silex, qui m'intéressait. Et nous l'avons remise en route ».

La mouture sur meule de pierre, une technique ancestrale maintenue au moulin de Colagne, se distingue par son processus de transformation artisanal. Les meules en silex, « garantissent une mouture lente et douce, préservant ainsi les nutriments essentiels et les saveurs naturelles des grains ». Trente ans plus tard, ce choix stratégique s'avère payant



Chantal Rech et Jean-Pierre Constans, les co-directeurs du moulin de Colagne devant la meule de pierre en silex.

puisque l'entreprise est présente sur de nombreux marchés, en Europe, et jusqu'au Mexique depuis cette année. « C'est un boulanger de là-bas, qui, par le bouche-à-oreille, a entendu parler de nos produits, les a testés, a été convaincu et nous a appelés ». Si l'histoire commence avant le Covid-19, les problématiques logistiques ont retardé l'envoi d'un premier conteneur jusqu'en début d'année. Et le moulin de Colagne ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Le second axe de travail développé par Jean-Pierre Constans

dans les années 1990 était les farines biologiques. Là encore, à l'époque, l'entreprise a fait partie des pionniers, mais est établie aujourd'hui comme une référence sur le marché.

D'importants investissements pour l'avenir

Entre 2020 et 2024, le moulin de Colagne a entrepris d'importants investissements pour améliorer ses installations. Ces initiatives comprennent l'amélioration de la réception des céréales, l'augmentation de la capacité de production du

moulin grâce à l'installation de quatre nouvelles meules, ainsi que l'amélioration du laboratoire d'analyse. De plus, des projets futurs comprennent la création d'un fournil dans le moulin. Enfin, des travaux d'agrandissement et d'amélioration ont également été réalisés pour le stockage des farines.

Un investissement total de 5,2 millions d'euros, rendu possible grâce au soutien financier du fond Avenir bio, administré par l'Agence bio dans le cadre du plan de relance gouvernemental, avec une contribution de 700 000 €. La région Occitanie et l'Union Européenne ont, elles aussi, apporté un soutien financier de 650 000 € via le fonds européen agricole pour le développement rural (Feader). Le département de la Lozère et la communauté de communes de Marvejols ont également contribué à hauteur de 120 000 €.

Aujourd'hui, le moulin de Colagne produit 46 références de farine, 6 000 tonnes de farine par an, et est présent auprès de 300 clients, pour un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros en 2023. Le tout avec vingt collaborateurs qui font tourner l'entreprise à l'année.

MARION GHIBAUDO

RENCONTRE · #artisanat #développement

Le Moulin de Colagne, un centenaire qui se modernise



Site web
moulindecolagne.fr

Le moins que l'on puisse dire c'est qu'au Moulin de Colagne, à Chirac commune de Bourgs-sur-Colagne, le meunier ne s'est pas endormi. Bien au contraire. Depuis cent ans que cet outil est aux mains de la famille Constans, il s'est énormément développé pour passer d'un petit moulin artisanal à une belle entreprise qui investit.

Derniers travaux en date, réalisés entre 2020 et 2024 : une nouvelle réception avec plus de matériel, un laboratoire tout neuf, une station de mélange en cours avec trois nouveaux silos à farine et trois meules à silex supplémentaires avec bien sûr un Soder récupéré des anciens - une machine ancienne devenue rare qui offre un procédé d'affinage unique permettant d'obtenir une farine de grande qualité à la finesse extraordinaire ainsi qu'un meilleur rendement.

« En 2002, nous avons fait les premiers investissements en ajoutant deux nouvelles meules, se souvient Chantal Rech, directrice administrative et financière, arrivée il y a 25 ans dans l'entreprise. Quand je suis arrivée, il y avait une meule et nous étions cinq. Petit à petit, nous avons bien travaillé ensemble, je me suis intéressée au moulin et les choses se sont lancées. » En 2004, les processus sont améliorés avec l'implémentation de systèmes d'automatisation. En 2012, une meule supplémentaire est installée et, les années suivantes, ont vu l'ajout de nouvelles installations pour le nettoyage et la préparation des céréales, ainsi que pour l'emballage des sacs de farine en 2015 et 2017.

En 2018, un deuxième moulin à meules est construit, intégrant également le système Soder. Reste à concrétiser désormais la création d'un fournil dans le moulin.

Jean-Pierre Constans, fils et petit-fils de meuniers, s'est engagé dès son arrivée dans l'entreprise en 1989, en créant la SA Minoterie de Colagne. Quatre ans plus tard, il choisit une orientation stratégique majeure : l'utilisation de meules de pierre et système Soder pour la mouture, mais également un passage sur la production de farines biologiques. Cette décision a reflété l'engagement du moulin envers la qualité, l'authenticité, la santé et le goût. Un credo jamais démenti depuis.

Aujourd'hui, le moulin de Colagne produit chaque année 6 000 tonnes de farines dont 70 % en bio, à partir de 6 000 tonnes de céréales, dont du petit et du grand épeautre, du khorasan, du sarrasin, du seigle, du blé ancien. Il a une capacité d'écrasement de 48 tonnes par jour. Il se fournit auprès de Limagrain à Issoire pour les céréales en conventionnel et auprès de deux coopératives pour le bio (Qualisol dans le Gers et Agribio Union dans le Tarn).

« Nous avons quelque 300 clients, essentiellement de la boulangerie, artisanale pour 30 à 40 % dont une partie en Espagne, industrielle pour 20 %. Le reste part chez des distributeurs. Et nous avons une quinzaine de dépôts à Lunel, Nîmes, Toulon, Bordeaux... », poursuit Chantal Rech. Le moulin livre aussi dans un petit périmètre autour de son lieu de production. Et les locaux peuvent passer commande pour des sacs de un et cinq kilos, préparés par le Clos du Nid.



Réactions

Thierry Julier, président de la CCI : « Le Moulin de Colagne rayonne sur plusieurs départements en fournissant un large réseau de boulangeries et pâtisseries. Il dispose de certifications de haut-niveau et tient des engagements qualité élevés également. Il a une relation avec ses clients très privilégiée et approfondie. On sent dans l'entreprise des relations de travail idéales dans un contexte propice à l'épanouissement professionnel. La Lozère a de la chance d'avoir des entrepreneurs de ce calibre et nous ne pouvons qu'applaudir ces 100 ans au Moulin au bord de la Colagne ! »

Patricia Brémond, vice-présidente du Département et présidente de la CC du Gévaudan : « Le Département de la Lozère et la Communauté de communes du Gévaudan ont participé au développement du Moulin de Colagne en 2022 via le dispositif d'aide à l'immobilier d'entreprise : 60 000 € de la part de chaque collectivité pour les dépenses liées à l'extension du laboratoire et des vestiaires, et au bâtiment de stockage, dont le montant s'élevait à 309 268,04 € HT (délibération du conseil communautaire du 9 février 2022). Cette entreprise est une pépite de notre territoire, il était essentiel pour nos collectivités de l'accompagner. Cet anniversaire est une très belle journée, à l'image de l'esprit qui règne au Moulin de Colagne. »

Le moulin emploie désormais 20 personnes, une équipe soudée et très investie autour de Jean-Pierre Constans et Chantal Rech.

Fin juin, pour fêter son centenaire, le moulin de Colagne a réuni ses amis, fournisseurs et clients. Dominique Delmas et Rémi André,

conseillers départementaux du canton de Bourgs-sur-Colagne et Patricia Brémond, vice-présidente du Département et présidente de la communauté de communes du Gévaudan étaient présents aux côtés de Thierry Julier le président de la CCI. Pour

la dernière tranche d'investissements, de 5,2 M€, le moulin a été aidé par l'Agence bio (700 000 €), la Région Occitanie et l'Europe (650 000 €), le Département de la Lozère et la communauté de communes du Gévaudan ont contribué à hauteur de 120 000 €.

➔ Direction Bourgs-sur-Colagne

La Colagne : un moulin qui moude bien

On retrouve une trace de l'existence du moulin de la Colagne en 1261 lors d'une transaction entre le roi d'Aragon et le roi de France. Il a donc une longue histoire que des passionnés font perdurer. La famille Constans y contribue depuis 1917. C'est aussi un savoir-faire ancestral qui se poursuit, ainsi que des procédés uniques qui visent à fabriquer une farine d'excellence.



« Parmi les gestes techniques, il y a le piquage de meule qui consiste à raviver la pierre pour remettre du grain. Une tâche qui s'effectue une fois par an. PHOTO CLUB DE CHIRAC

« Le moulin de la Colagne au milieu de la verdure. AFA MULTIMÉDIA

Dans la famille des meules, la plus illustre est celle de la Ferté-sous-Jouarre. Mondialement connues, ces meules permettent de produire une farine avec une excellente mouture et sans déchet de pierre. « Cette production a fait la fierté de la France », souligne Jean-Pierre Constans, tout aussi fier d'en posséder au sein de la minoterie de la Colagne. Le moulin, pour lui, c'est avant tout une histoire de famille qui s'étend sur trois générations. « Mon grand-père était issu de Trélans. Il était parti

travailler à Paris mais après la première guerre, ma grand-mère a acheté ce moulin à eau pour qu'ils puissent revenir en Lozère. Mon père a pris la suite en 1955 et j'en ai fait de même en 1989. Le moulin a évolué au fil des décennies ».

Cependant, l'origine du moulin remonte bien au-delà... huit siècles en arrière. Au XIII^e siècle, il avait un rôle central et s'est même retrouvé au cœur d'une transaction historique entre le roi d'Aragon et le roi de France. Il était aussi un pilier du commerce local au XVI^e siècle. Ce moulin a non seulement survécu aux épreuves du temps, mais il a aussi permis de préserver des traditions.

Au début des années 90, Jean-Pierre Constans a fait le choix de se tourner vers des produits "exigeants", nécessitant l'utilisation de machines

spécifiques comme le système Soder. Portant le nom de son inventeur, un ingénieur Suisse, ce système imaginé en 1912 a mis au point un procédé révolutionnaire qui a redéfini la manière dont les semoules et gruaux sont transformés en farine.

Le retour à la tradition s'est poursuivi dans les années 2000 avec la remise en service de la fameuse meule de pierre, remplaçant ainsi une technologie plus industrielle basée sur des cylindres métalliques. La qualité des blés et autres céréales est aussi un souci constant (67 % sont en bio et 33 % en conventionnel, sans résidu de pesticides).

« La farine que l'on produit, demande un processus spécifique qui permet de garder le germe du blé. Ça donne des farines avec un meilleur résultat pour le travail du pain au levain par exemple et c'est un produit qui

est à nouveau demandé », souligne Chantal Rech, co-gérante du moulin et tout aussi passionnée par ce métier. Consommateurs et boulangers se tournent donc, eux aussi, vers la tradition, la qualité et le goût. Autant de valeurs qui correspondent à celles que le moulin véhicule. « Les jeunes boulangers, notamment, reviennent vers la fabrication du pain au levain, c'est aussi un savoir-faire retrouvé. Nous nous sommes lancés vers cette fabrication en 1993, faisant alors un pari. Le marché se développe seule-

➔ Le pain au levain, un savoir-faire retrouvé

c'est pour demain », lance Jean-Pierre Constans.

De cinq employés en 1998, la minoterie est ainsi passée à une vingtaine de salariés aujourd'hui. « Nous avons rajouté des meules, développé la capacité de stockage, créé un laboratoire et un fournil est en projet », énumère Chantal Rech. De quoi améliorer les conditions de travail et les capacités de l'entreprise qui exporte 35 % de sa production.

Le moulin propose une large gamme de farines de différents types et différentes céréales. Aussi bien de la farine de blé (de variétés plus ou moins anciennes) que de sarrasin, froment, seigle, grand ou petit épeautre... Le nom d'une d'entre elles a attiré notre attention lors de la visite de la minoterie, il s'agit de "Julia". Bien plus que le nom d'une farine (de pure tradition française), il s'agit d'un clin d'œil à la petite-fille de Chantal Rech, atteinte d'une maladie rare. Ce nom, proposé par les salariés, symbolise bien l'esprit d'équipe et de solidarité qui flotte dans cette entreprise familiale. Les gérants précisent d'ailleurs que la clé de voûte du moulin de la Colagne, c'est l'engagement des salariés. « Nous sommes dans une logique d'entreprise d'aujourd'hui et nous portons des valeurs, ainsi qu'un sens du patrimoine », résume Jean-Pierre Constans. Un savant équilibre entre tradition et innovation, garantissant au moulin de continuer à tourner encore longtemps.

CÉLINE RAMBEAU

➔ Une succession de choix et de paris... gagnants

ment depuis dix ans, nous avons donc eu raison d'y croire », constate Jean-Pierre Constans.

Le choix des co-gérants induit d'autres effets positifs. « Il existe de nombreux savoir-faire au sein d'un moulin », précise Chantal Rech qui donne un exemple : « Nous effectuons une fois par an un geste technique afin de rhabiller les pierres de meule. Cela consiste à remettre du grain pour qu'elles soient plus abrasives. Ce savoir-faire se transmet au sein de l'entreprise lorsque de nouveaux salariés arrivent car nous avons la chance d'avoir une équipe investie ». L'investissement est aussi financier à la minoterie de la Colagne puisque des travaux de plus de cinq millions d'euros viennent de permettre à l'outil de se moderniser et d'envisager de doubler la production.

Un deuxième moulin a aussi été créé en 2018 et un agrandissement plus global lancé il y a deux ans. « Tout ce qui est fait aujourd'hui,



Les co-gérants Chantal Rech et Jean-Pierre Constans devant une précieuse machine nommée Soder. PHOTO CR/LLN



COLAGNE
le moulin

Un siglo de honor a la tradición molinera

EL MOLINO DE COLAGNE HA CELEBRADO SU CENTENARIO CON UN EVENTO MEMORABLE EN EL QUE HA CONGREGADO A MÁS DE DOSCIENTAS PERSONAS ENTRE SOCIOS COMERCIALES, CLIENTES LEALES Y MIEMBROS DE LA COMUNIDAD LOCAL. UNA OPORTUNIDAD EN LA QUE LA EMPRESA MOLINERA HA PODIDO COMPARTIR Y RECORDAR SU HISTORIA Y SU EXPERIENCIA EN LA TRADICIÓN MOLINERA.



El equipo de Moulin de Colagne ha mostrado su agradecimiento a clientes, socios y proveedores que apoyan al molino a diario desde hace muchos años.

Durante esta jornada conmemorativa, los visitantes han tenido la oportunidad de descubrir los entresijos del molino, observar el funcionamiento de las instalaciones y comprender el proceso de fabricación de las harinas. Al mismo tiempo han podido compartir con los trabajadores del Molino dudas que les han sido explicadas sobre el funcionamiento del mismo. Esta inmersión ha permitido a los participantes comprender mejor la calidad y el cuidado que se realiza a los diferentes productos. Al abrir sus puertas, el Molino de

Colagne, cuyos primeros rastros se remontan al siglo XIII, en 1261, revela la complejidad del proceso de molienda y el saber hacer requerido para la fabricación de harinas de piedra de alta calidad. Esta transparencia ha permitido demostrar la coherencia entre el discurso del molino, promovido entre sus clientes y socios, y las prácticas reales implementadas para confirmar así su compromiso de respetar sus promesas de calidad y fidelidad a las tradiciones, integrando al mismo tiempo los avances tecnológicos necesarios para su buen funcionamiento.

REFUERZO DE VÍNCULOS

Durante la celebración del evento se han podido compartir y reforzar los vínculos con los socios, proveedores y clientes. De hecho, los invitados han tenido la oportunidad de conocer al equipo del molino, con quienes están en contacto regularmente a lo largo del año. Estos expertos han compartido conocimientos acerca de los diferentes granos utilizados En el Molino, destacando sus orígenes y métodos de producción, así como los compromisos y desafíos enfrentados para



aprender más sobre la producción de harina. Esta interacción directa ha sido muy apreciada, ya que se ha ofrecido un rostro humano a las relaciones comerciales con el objetivo de fortalecer la confianza mutua por ambas partes. Los participantes han expresado su entusiasmo y aprecio, testimoniando el impacto positivo de esta jornada en la comunidad donde se ha podido conocer los inicios



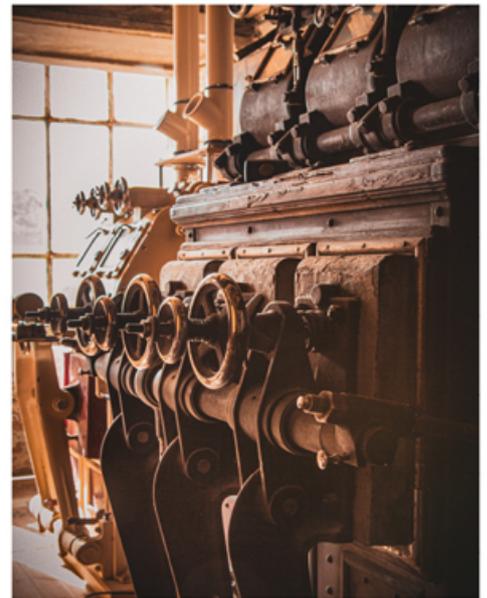
del Molino hasta su posición actual como pilar del comercio local. Además, se han subrayado los avances tecnológicos y los cambios operados a lo largo de los años, mostrando el compromiso de invertir en el futuro mientras se mantienen fieles a sus raíces.

DISCURSOS TESTIMONIALES

Los discursos inspiradores de Chantal Rech y Jean-Pierre Constans, co-gerentes del Molino han destacado la rica historia del molino, el saber hacer artesanal transmitido de generación en generación y la importancia de preservar las tradiciones molineras mientras se innova para el futuro. Durante su interlocución han destacado la fuerza del equipo que trabaja con ellos a la hora de compartir en el día a día. Asimismo, han agradecido a sus colaboradores su compromiso y pasión, sin los cuales el Molino no podría funcionar. *“Esta dimensión humana es esencial para el molino”* han señalado.

Por otra parte, las autoridades locales han estado presentes de la mano de Lionel Bouniol, alcalde de Chirac y, Rémy Andre, consejero Departamental de Lozère que han expresado su gratitud por la invitación y han quedado impresionados por la técnica, el

saber hacer, la complejidad de las máquinas y el proceso de fabricación de la harina. Al final de su participación han destacado la importancia del Molino para la comunidad no solo en términos económicos sino también por su patrimonio cultural. También han elogiado el ambiente cálido y acogedor que reina en la fábrica, así como el compromiso del equipo, reafirmando su apoyo a la empresa para permitir que perdure y evolucione, consolidando así su papel de pilar local y regional.



Las harinas de Moulin de Colagne, elaboradas a partir de conocimientos ancestrales de la molienda en muelas de piedra de sílex y del sistema Soder, ofrecen una calidad inigualable.

Para finalizar, Chantal y Jean-Pierre han manifestado sus agradecimientos dirigidos a todos los clientes, socios y proveedores que apoyan al molino a diario desde hace muchos años. Los directivos han señalado que *“su colaboración y confianza son esenciales en el éxito y desarrollo continuo de la empresa. De esta manera podemos mirar al futuro con proyectos ambiciosos para seguir produciendo harinas de calidad”*.

www.moulindecolagne.fr