

Le moulin



Jean-Pierre Passaga // meunier
Né le 9 juillet 1961 à Conflans-
Sainte-Honorine

“ Au début du XX^e siècle,
le Lez comptait 14 moulins ”

C'est par « goût du pain », transmis aujourd'hui à ses trois jeunes enfants qui ne connaissent pas un repas sans « ce produit noble qui a la capacité d'embellir les mets les plus insignifiants » que Jean-Pierre Passaga est devenu meunier. Et quel meunier ! Le seul en activité dans l'Hérault et le Gard, dernier témoin de l'histoire de la minoterie montpelliéraine et héritier d'une tradition familiale. En 1967, son père, issu d'une famille de meuniers depuis cinq générations, rachète le moulin de Sauret dans le quartier des Aubes. Il a alors six ans quand sa famille s'installe sur les bords du Lez, dans ce patrimoine montpelliérain dont l'histoire remonte à 1146. 25 ans plus tard, cet ingénieur, conseiller en organisation, succombe à la passion familiale. Cette petite entreprise, promise à un bel avenir, produit 7 000 tonnes de farine par an, soit l'équivalent de 30 millions de baguettes, la consommation d'un jour de pain en France !



Meunier est un métier ancien et moderne à la fois.

Tous les six mois, nous sortons une nouvelle farine.
Nous avons une gamme de 80 références : Raspailou, Festive, Châtaignou...
Dans quelques semaines, nous lançons une farine conventionnelle
produite avec du blé 100% régional.

Leis Jean-Pierre Passaga



À 82 ans, mon père Henri suit encore quelques clients en direct... Il habite toujours avec ma mère Marie-Thérèse au moulin, dans ma maison d'enfance. Moi je me suis installé de l'autre côté du fleuve, à Castelnau-le-Lez.

Portfolio Mon Agglo en photos



Commerciaux, chauffeurs, meuniers, administratifs... Le moulin de Sauret compte aujourd'hui 16 salariés pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros.

© Fondazione di Storia dell'Arte Roberto Longhi



Ma femme est restauratrice de tableaux. C'est elle qui m'a éduqué à l'art. Je ne manque aucune exposition du musée Fabre. J'ai été particulièrement touché par celle sur Le Caravage.

© MHR - Chort



Je suis abonné au Montpellier Hérault. J'apprécie l'ambiance, le jeu, les valeurs, l'engagement des rugbymen. Dans ce sport, on ne peut pas tricher !

“ Après des études à Lyon et cinq années passées à Paris, j'ai eu besoin de revenir à Montpellier. de la mer. Sans m'y rendre souvent, j'ai tout simplement besoin d'être proche de cette immense



C'est dans ces tuyaux qu'est transporté le blé écrasé, passé à 14 reprises à travers 270 tamis, jusqu'à obtenir la farine terminale.

© DR



Nous travaillons avec 220 artisans boulangers dans la région. « Drôle de pain », une boulangerie artisanale et solidaire ouverte en mars par Antoine Soive, avenue du Mondial à Montpellier, est un de nos derniers clients. Ce professionnel de 29 ans a fait le choix de privilégier les matières premières locales.

J'ai du mal à habiter loin
zone de liberté. ”

Jusqu'à dans les années 70, le Moulin de Sauret «Moulin Moderne de Montpellier» tournait en partie grâce à l'énergie hydraulique du Lez. Par manque de débit, c'est aujourd'hui 400 m² de panneaux photovoltaïques installés sur le bâtiment de stockage qui produisent environ 30% de la consommation électrique nécessaire au fonctionnement du moulin.