

Édouard Meckert, pionnier de la bio.

Promoteur de la graine d'épeautre

Le Moulin des Moines au cœur de son terroir

Précurseur dans la fabrication d'aliments bio à base de céréales et notamment d'épeautre, le Moulin des Moines perpétue, depuis près de 40 ans, le savoir-faire ancestral des meuniers. Au fil des ans, cette entreprise familiale alsacienne, ancrée dans son terroir, a élargi ses activités. Innovante, elle propose une large gamme bio, complétée par l'acquisition d'une source d'eau minérale.

Implanté dans le Bas-Rhin, à Krautwiller, petite bourgade située à une vingtaine de kilomètres au nord de Strasbourg, le moulin des Moines a bénéficié très tôt de l'influence écologique de ses voisins européens, très engagés en faveur de l'environnement. "*La culture suisse et allemande nous a dynamisés car, au début, nous vendions surtout outre-Rhin*", se souvient Édouard Meckert, le dirigeant de l'entreprise qui en tient les rênes depuis 1970. Fils de viticulteur alsacien, cet œnologue de formation a choisi d'abandonner sa carrière pour embrasser celle de meunier, "*comme on entre dans les ordres*", confie-t-il. A 28 ans, il reprend le flambeau de l'héritage familial de son épouse, fasciné par le savoir-faire de générations de meuniers.

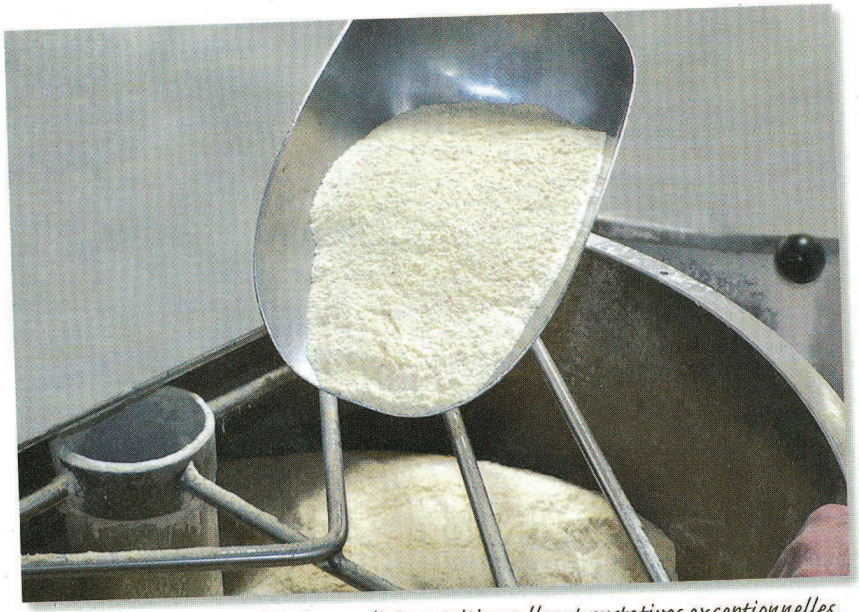
Une rencontre **décisive**

Au début des années 1970, la bio, encore balbutiante, n'est l'apanage que de quelques marginaux visionnaires, "*des empêcheurs de tourner en rond*". Le jeune homme, bien que déjà sensibilisé à la protection de la nature, ne s'y intéresse pourtant pas spécialement. Mais, victime de problèmes de santé, de graves brûlures d'estomac dues à la levure chimique, il s'interroge sur son avenir de meunier. Au salon de l'agriculture à Paris, il fait alors une rencontre décisive avec un pionnier charismatique de la bio, Raoul Lemaire, et son fils Jean-François. Ces promoteurs de l'agriculture bio lui font découvrir les qualités du pain au levain. C'est le déclic. Édouard Meckert se lance, nourri par une passion sans faille pour une autre forme d'alimentation, plus respectueuse de l'environnement et de la santé humaine, basée sur les céréales. À cette époque, la France ne comptait que quelques moulins spécialisés bio. Le mouvement contre les dégâts de l'agriculture intensive était en train de naître.

Mouture **à la meule**

Son moulin, situé sur les rives de la rivière Zorn, ne possède qu'une seule meule en granit actionnée avec une roue à eau. Désormais, il n'écrasera que des céréales bio. La qualité nutritionnelle des farines issues de ce procédé de mouture est meilleure. Sans surchauffe, la mouture à la meule permet de préserver le germe du blé. Alors que tous les moulins se séparent de leurs meules de pierre estimées bien trop peu productives, Édouard Meckert non seulement la conserve précieusement, mais en acquiert de nouvelles. Aujourd'hui, le moulin compte 6 meules motorisées pour un rendement de 12 tonnes par jour, ainsi qu'une unité de fabrication à cylindres pour un volume quotidien de 200 tonnes. "*La technique du cylindre, plus productive, donne des farines plus fines, destinées à la biscuiterie*", souligne le patron.

Bénéficiant d'un cadre privilégié, le moulin est entouré d'un parc de 30 hectares où broutent divers animaux, des cerfs mais aussi des vaches de race Highlands, réputées pour leur qualité de débroussaillage. Les moines cisterciens ne s'étaient pas installés dans cet endroit



La farine d'épeautre possède des qualités nutritionnelles et gustatives exceptionnelles.

par hasard, dès le XIIIe siècle ! Grâce à leurs ânes, ils avaient décelé sur ces terres des sources d'eau de qualité. Aujourd'hui, ce bien précieux est aussi utilisé pour la fabrication des aliments, notamment des pâtes. "*L'eau n'est ni traitée, ni osmosée, naturellement pure, c'est une richesse*", affirme le meunier.

Un nouveau **moulin**

Aujourd'hui, l'entreprise familiale construit un nouveau moulin à la place de l'ancien : plus performantes mais aussi plus sécurisées, ces installations modernes sont conformes aux nouvelles réglementations ainsi qu'aux normes environnementales. "*Nous investissons 2 millions d'euros pour pérenniser notre entreprise*", confie le dirigeant. *C'est indispensable, au risque de disparaître ou d'être racheté. Les contraintes sont de plus en plus fortes.*" L'outil de production doit être en mesure de gérer tous les risques, notamment celui des mycotoxines, substances issues de certaines moisissures qui affectionnent particulièrement les céréales et qui peuvent être toxiques pour la santé humaine ou animale à certaines concentrations. Autre préoccupation quotidienne : la recherche de résidus de pesticides ou de traces d'OGM pour garantir aux clients des produits indemnes de toute contamination, même s'ils possèdent les certificats de production bio. "*Nos installations doivent pouvoir stocker les matières premières dans les meilleures conditions possibles, effectuer les analyses nécessaires, assurer de bonnes conditions de travail…*"

Développement **durable**

Au fil des années, le paysage de l'agroalimentaire s'est transformé. La grande distribution a imposé son diktat, redistribuant les cartes de la production. Les petites entreprises alimentaires familiales ont souffert, des concentrations se sont imposées, au prix de dégâts humains irrémédiables. Pour ne pas voir disparaître les transformateurs locaux, Édouard Meckert rachète quelques entreprises alimentaires voisines en voie de disparition. "*Je considère qu'on ne grandit pas au détriment des autres. Ces acquisitions, même pour le franc symbolique, ont contribué à préserver les emplois et le savoir-faire alsacien et ainsi maintenu le tissu économique*", explique le chef d'entreprise. "*Nous avons fait du développement durable et équitable avant l'heure, sans le savoir*", sourit-il.

Aujourd'hui, la société emploie 150 personnes, réparties sur 8 sites de production, tous situés en Alsace, excepté un seul, implanté dans les Vosges. Le Moulin des Moines a acquis de nouvelles compétences sur des métiers différents, comme la biscuiterie, les pâtes ou la chocolaterie… L'offre s'est élargie et diversifiée… et atteint aujourd'hui près de 900 références. Pour couronner le tout, une source d'eau minérale, la marque "Celtic", située à Niederbronn-les-Bains, aux propriétés intéressantes car très faiblement minéralisée et sans



Pour garantir une bonne conservation aux farines, les sachets sont sous atmosphère protectrice.

EchoBio MAGAZINE
Génération bio !

Pour un monde plus bio…

ABONNEZ VOUS !

EchoBio est la revue d'information de la génération bio.
Destinée aux consommateurs, elle vous informe sur la production et la consommation des produits biologiques.

BULLETIN D'ABONNEMENT
À RETOURNER DÈS AUJOURD'HUI

OUI je souhaite m'abonner à EchoBio
en profitant de votre offre :

- 1 AN (6 n°) au prix de 19 € au lieu de ~~21 €~~
- 2 ANS (12 n°) au prix de 36 € au lieu de ~~42 €~~

Je règle par :

- Carte bancaire N°
- Date de validité
- Chèque à l'ordre des Editions Fitamant

0803PEB2

Nom-prénom :
Adresse :
CP/Localité :
Tél : Fax :

Les Editions Fitamant publient EchoBio et Biofil, la revue agricole de la filière biologique.

Conformément à la loi «Informatique et Libertés» du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant.

Date et signature obligatoires :

À retourner à ECHOBIO - Service Abonnement - BP 16 - 29560 TELGRUC-SUR-MER - Tél. 02 98 27 37 66
Ou par fax au 02 98 27 37 65

sodium, vient d'entrer dans le giron familial. Elle a même donné naissance à une gamme de cosmétiques.

Pionnier de l'épeautre

Dès ses premières années, le Moulin des Moines s'est spécialisé dans les produits à base d'une céréale qu'Édouard Meckert considère comme exceptionnelle : l'épeautre, le "grand" comme le "petit ou l'engrain", toutes deux lointaines ancêtres du blé. Et ce n'est pas un hasard. Sa proximité géographique avec l'Allemagne et la Suisse, pays où cette céréale est très implantée et consommée, a été déterminante. "*Ces pays ont vite compris l'intérêt de semer cette espèce sur les zones de captage d'eau potable. En effet, l'épeautre, plante rustique, est allergique à l'azote, donc ne nécessite pas d'engrais. De plus, son écorce, qui représente 30 % du poids de l'épi, la protège contre les pollutions, et les 4 nœuds de sa tige lui servent de filtre.*" Outre ses qualités écologiques, les atouts nutritionnels de cette graine ne sont pas négligeables, tant s'en faut, surtout en raison de sa richesse en oligo-éléments, notamment en magnésium, dix fois supérieure au blé. "*Cette céréale compense les déséquilibres liés au stress de notre vie moderne*, commente Édouard Meckert. *Elle contribue à une meilleure santé, que la prévention par une alimentation saine et équilibrée ne peut que garantir.*"

Christine Rivry-Fournier

Édouard Meckert : *"Privilégier les produits de terroir"*

Toujours sur le terrain, passionné et communicatif, Édouard Meckert dirige en famille, à 66 ans, avec sa femme et ses deux fils, une entreprise en pleine croissance, avec un chiffre d'affaires de 10 millions d'€ et une progression annuelle de 25 %. Son leitmotiv : la proximité et l'indépendance.

Quelles sont vos priorités ?

Autant que faire se peut, je privilégie les approvisionnements de proximité, d'abord régionaux, puis français et européens. Pour les céréales, cette année exceptionnelle marquée par un manque de volumes en raison des conditions météo catastrophiques, nous a contraints néanmoins, comme toute la filière de la meunerie, à compléter nos achats ailleurs qu'en France. Je me bats aussi pour conserver le statut familial de mon entreprise, en pérennisant mon outil de production et en innovant. Nous sommes également soucieux du développement durable, en produisant notamment notre électricité sur le site de notre moulin.

Quels sont vos nouveaux produits ?

Nous cherchons avant tout à conjuguer qualités nutritionnelles et gustatives. En plus des nombreuses spécialités à base de petit et grand épeautre, nous proposons des produits sans allergène, sans gluten, sans sucre ainsi que les aliments hyperprotéinés pour les sportifs qui répondent à une forte demande que l'on ne peut ignorer. Les mélanges pour machines à pain sont aussi très prisés.

Le véritable
BAUME du TIGRE®

Depuis 100 ans, l'incontournable de la trousse de secours.



La puissance de ce petit pot est connue dans le monde entier !
Sa formule est riche en éléments naturels tels que les huiles végétales et les huiles essentielles.
Sa composition apporte, en profondeur, une chaleur bienfaisante.

- ***Le Baume du Tigre blanc,*** *grâce a son action chauffante est extrêmement efficace pour soulager les douleurs musculaires, maux de tête...*
- ***Le Baume du Tigre rouge,*** *ultra-puissant, actions renforcées*
- ***Le Baume du Tigre en lotion,*** *utilisé en massage, très pratique pour soulager les grandes parties du corps.*

Il est très utile, notamment pour les sportifs.

3 références complémentaires.

Produits vendus en magasins spécialisés.

Cosmédiet-Biotechnie : 470 Avenue de Iossburg • 69480 Anse • Tél : 04 74 09 97 00 - Fax : 04 74 09 97 01