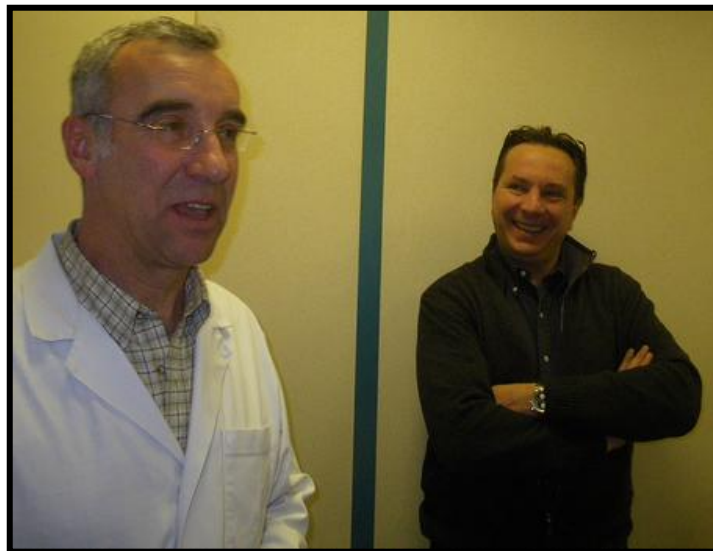


4 décembre 2010

Visite du Moulin de la Pallanterie à Vésenaz

Pour la dernière activité de l'année, une vingtaine de privilégiés du Club Terre Avenir ont visité le Moulin de la Pallanterie à Vésenaz.

Le Moulin de la Pallanterie est livré en blé par le Cercle des Agriculteurs qui réunit entre 12 et 14'000 tonnes de blé des 250 céréaliers genevois. Modernisé en 2004, le système informatique permet désormais une traçabilité hors paire, ce qui augure un bon développement pour la farine *Genève-Région, Terre-Avenir*.



Yves Rouyer Responsable Moulin et John Schmalz, Directeur du Cercle des agriculteurs

A la réception, le blé est analysé, nettoyé et mouillé pour qu'il atteigne une humidité de 15% afin que l'enveloppe se détache mieux. Le moulin écrase 1500 tonne de blé à l'heure et réalise toutes sortes de mélanges prêts à l'emploi pour les boulangeries.

Nous visitons le moulin de la cave au grenier en passant par la salle des commandes et le laboratoire. Dans ce dernier, la qualité est contrôlée : des pains standards sont cuits, pesés, mesurés pour attester une standardisation de la farine produite.

