

Communiqué de presse
Castelnaudary, le 30 mars 2026

Moulins du Sud valorise le blé dur en boulangerie artisanale

Dix mois après l'annonce de la coopération entre Arterris et Val de Gascogne sous l'entité Moulins du Sud, cette dernière présente ses premiers résultats concrets visant à structurer la filière blé du Sud-Ouest. En conjuguant l'expertise et les capacités de ses unités de production, la structure engage une dynamique concrète : chantiers industriels accélérés, harmonisation des pratiques, écoute renforcée du terrain et projection à moyen et long terme sur le métier de meunier. Au-delà du blé tendre, Moulins du Sud souhaite s'imposer comme un acteur pionnier de la panification à base de farine 100 % blé dur : fort de ses deux farines emblématiques, Mie'nutie et Duo de Blés, il annonce le lancement d'une nouvelle farine Tradition innovante élaborée à partir de blé dur.

Le blé dur, un axe stratégique de développement

Si Moulins du Sud transforme majoritairement au sein de ses unités de production du blé tendre cultivé dans le Sud de la France, elle souhaite aujourd'hui **réaffirmer sa légitimité historique et technique sur le blé dur**. Implanté au cœur d'un bassin historique de production de blé dur, Moulins du Sud affiche une expertise spécifique autour de la panification de cette céréale depuis plus de dix ans.

En 2012, Arterris a d'ailleurs réussi la prouesse de réaliser du pain à partir d'une farine composée à 100% de blé dur, au lieu de recourir à la traditionnelle farine de blé tendre. Un enjeu de taille lorsque l'on sait que le blé dur, utilisé pour la composition des pâtes par exemple, est particulièrement difficile à panifier. Depuis, 1 000 tonnes/an de cette farine de blé dur ont été commercialisées, confirmant que le blé dur est un champ d'action stratégique de Moulins du Sud.

A l'écoute des attentes des boulangers et des consommateurs, **Moulins du Sud présente aujourd'hui une nouvelle farine Tradition innovante à base de blé dur : l'Epi'meleia**. Cette farine T80 formulée à partir d'un mélange de blé dur et blé tendre, conserve les repères de travail des farines de tradition tout en intégrant les qualités technologiques du blé dur (pâte docile au façonnage, cuisson maîtrisée...). **Moulins du Sud vise un objectif de production de 2 000 tonnes annuelles pour cette farine.**



Pour les consommateurs, la farine de blé dur présente des vertus que n'ont pas les farines traditionnelles (riche en minéraux et fibres, indice glycémique bas, apport nutritionnel avec des Omega-3, des acides oléiques, des vitamines B1, B2 et B3, une conservation plus longue...). Du côté des artisans boulangers, la farine de blé dur, initialement réservée à la production de pâtes, offre aujourd'hui de nouveaux débouchés avec la panification.

Une coopération qui dynamise la filière meunerie

Dans un contexte où le métier de boulanger évolue profondément et où les professionnels cherchent des partenaires solides, capables de les accompagner dans la durée, Moulins du Sud démontre que le regroupement de ses outils de production a été un accélérateur opérationnel.

Cette coopération a par ailleurs permis d'accélérer la transformation industrielle et RSE de Moulins du Sud, qui a pu intégrer l'association « Pour une Agriculture du Vivant », grâce aux adhérents de Val de Gascogne déjà engagés dans la démarche depuis 2023. Moulins du Sud peut ainsi proposer à ses clients industriels, représentant 80 % de ses volumes, des approvisionnements partiellement issus de l'association « Pour une Agriculture du Vivant », leur permettant de valoriser ces engagements dans leurs propres bilans carbone.

« La création de la structure Moulins du Sud, a déclenché une dynamique nouvelle et opérationnelle : nous nous appuyons sur notre expertise historique sur le blé dur, pour structurer des réponses concrètes aux usages des boulangers et engager une transformation agricole mesurable. Notre ambition est claire : construire une filière meunerie ancrée dans son territoire, agile dans ses pratiques et résolument tournée vers l'avenir », affirme Antoine Bernabé, Directeur Moulins du Sud.



« Voilà 26 ans que je travaille avec Gers Farine (désormais Moulins du Sud), et que j'utilise chaque mois entre 80 et 100 quintaux de farine. Ce que j'apprécie particulièrement chez eux, c'est leur esprit familial : on nous encourage à sortir de notre zone de confort en nous proposant régulièrement de nouvelles recettes pour répondre aux tendances du marché, sans jamais rien nous imposer. J'ai ainsi pu faire découvrir à mes clients la farine Duo de blés, un subtil mélange de blé tendre et de blé dur, qui apporte une saveur différente et une très belle qualité de mie », témoigne Éric Philot, boulanger depuis l'âge de 15 ans et à propriétaire d'une boulangerie située à Mont-de-Marsan (Landes), qui emploie 13 personnes.

A propos d'Arterris

Arterris est un Groupe Coopératif d'agriculteurs dont le territoire s'étend principalement sur le Sud de l'Occitanie et la région Sud (ex PACA). Il fédère plus de 15 000 associés coopérateurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes.

Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares de cultures, le groupe est organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) et réalise un CA consolidé d'1,16 milliard d'€ pour l'exercice 2024/25, et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 782 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur www.arterris.fr

Suivez également les actualités du groupe sur les réseaux sociaux : [Facebook](#), [Youtube](#), [Instagram](#), [Linkedin](#)

A propos de Moulins du Sud

Issue de la coopération entre les coopératives Arterris et Val de Gascogne, Moulins du Sud regroupe trois unités de production complémentaires : à Sallèles-d'Aude (11), à Saverdun (09)*, ainsi qu'à Sainte-Christie (32). Ces sites transforment exclusivement du blé tendre cultivé dans le Sud de la France, garantissant une traçabilité complète « de la graine jusqu'au pain ». Moulins du Sud s'inscrit comme la filière meunière régionale entièrement traçable, reliant directement l'amont à l'aval. La structure transforme au sein de ses moulins des farines de qualité, issues de filières certifiées (Label Rouge, NFV 30 SIS, CRC, Bio).

Quelques chiffres :

- production d'environ 110 000 tonnes de farine soit environ 135 000 t de blé écrasé par an
- Clients : environ 700 artisans boulangers et quelques dizaines d'industriels

Contact Presse

OXYGEN – Charline Kohler

Tel : +33 (0)5 32 11 07 32 - charlinek@oxygen-rp.com

*propriété de la filiale Minoterie Mercier Capla, détenue à 91,70% par MOULINS DU SUD