



À Eymet, la rivière du Dropt passe par une bâtisse historique : le moulin. Dépourvue de son sens premier, l'infrastructure est au cœur d'un projet de réhabilitation. Les propriétaires du moulin ont sollicité les citoyens, mardi 23 et mercredi 24 mai, pour réfléchir en équipe à son avenir utile et viable.

Entretien avec Laure Poinso, actuelle propriétaire du moulin et fondatrice de l'association du Moulin d'Eymet.

Quelle est l'histoire de ce moulin, un bâtiment chargé de sens pour le territoire ?

En effet, le moulin d'Eymet a été construit au XIIIe siècle. Les habitants y ont fabriqué de la farine jusqu'à la fin du XXe siècle. En 1989, l'activité meunière s'est arrêtée et le moulin est resté fermé pendant plus de 30 ans. Personne n'y a engagé de travaux ou d'activités.

Comment y avez-vous été liée ?

Mon père l'a racheté il y a quelques années. À la suite de son décès, ma sœur et moi en avons donc hérité. Nous avons donc créé l'association du moulin d'Eymet en 2016 pour nous occuper du moulin. Nous tenons vraiment à redonner à ce bâtiment sa fière allure du XIIIe siècle. C'est pourquoi notre association a l'ambition de terminer les travaux de rénovation.



Quel est l'objectif de cette concertation citoyenne ?

L'idée est de réfléchir autour d'activités de l'ordre de l'économie solidaire, durable, pérenne qui pourront animer le moulin, une fois que les travaux seront achevés. C'est dans cette démarche que l'association du moulin d'Eymet a organisé une concertation citoyenne. Pour demander l'avis aux habitants et aux acteurs engagés de la région.

Il était primordial pour vous de réunir des acteurs engagés du territoire ?

Dans le Grand Bergeracois, on retrouve plusieurs agriculteurs et producteurs qui cherchent à produire différemment. Leur volonté de respecter l'environnement comme les consommateurs nous a poussés à les inviter.

Qu'est-ce que vous attendez de ces acteurs locaux ?

Ils peuvent à coup sûr nous aider à trouver une vision viable et durable pour ce à quoi le moulin pourrait servir. Beaucoup d'idées ont déjà émergé quant à l'avenir du bâtiment. Mais ces acteurs locaux ont un rôle précieux dans l'identification de projets en lien avec l'agriculture, l'agroalimentaire, l'environnement ou encore dans l'artisanat.



Vous constatez un élan de responsabilité et d'engagement chez la nouvelle génération du Grand bergeracois ?

Je pense que la nouvelle génération a deux façons de réagir face à l'état actuel de la société, de l'économie et de l'environnement : soit continuer de vivre et de consommer comme on le fait depuis des décennies – alors on se dirige dans le mur; soit se dire qu'il faut produire et agir autrement. Dans la deuxième catégorie, on retrouve par exemple Cécile Bertrand, boulangère bio à Saint-Perdoux. Sa démarche nous a séduits car elle cherche à faire les choses de manière différente, plus réfléchie.

Et comment avez-vous rencontré Cécile Bertrand par exemple ?

Nous avons rencontré Cécile Bertrand lors de la Félibrée, en juillet 2022. Puisqu'elle est boulangère et que le moulin produisait historiquement de la farine, nous lui avons demandé de faire une démonstration de son métier devant le moulin. Il nous a semblé logique de l'inviter à nous expliquer comment on fait du pain de manière plus traditionnelle, moins industrielle afin d'avoir des produits meilleurs pour la santé. Depuis, nous l'avons suivie car sa démarche nous a séduits. On sent qu'elle met beaucoup d'énergie et de cœur dans ses engagements. Voilà pourquoi nous lui souhaitons de la réussite dans ses activités.

Propos recueillis par **Valentin Nonorgue**.