

MAIRIE DE L E V E N S
REPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté – Egalité - Fraternité
Département des Alpes-Maritimes
EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du 11 septembre 2025

L'an deux mil vingt-cinq, le 11 septembre, à 19 heures, le Conseil Municipal, légalement convoqué, s'est réuni en mairie en séance publique, sous la présidence de Monsieur Antoine VERAN, Maire de Levens, qui constate que le quorum est atteint, conformément à l'article L.2121-17 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Etaient présents : M. Thierry MIEZE, Mme Ghislaine BICINI, Mme Ghislaine ERNST, M. Jean-Claude GHIRAN, Mme Monique DEGRANDI, Mme Danièle TACCONI, M. Georges REVERTE, Mme Evelyne ABEL DIT DELAMARQUE, Mme Jeanine PLANEL, M. Didier GIORDAN, Mme Aline BAILLOT, Mme Claude MENEVAUT, M. Eric BERNIGAUD, Mme Sonia MARTIN CASANOVA, M. Gilles MAIGNANT, M. Nicolas BRAQUET, Mme Sophie LALOUM, M. François Dominique SEINCE, M. Jean-Louis MORENA.

Étaient représentés : Mme Michèle CASTELLS a donné pouvoir à M. Antoine VERAN,
M. Michel BOURGOGNE a donné pouvoir à Mme Evelyne ABEL DIT DELAMARQUE,
Mme Maïmouna BONNEFOND a donné pouvoir à M. Thierry MIEZE,
Mme Suzanne URRUTY a donné pouvoir à M. Nicolas BRAQUET,
M. Eric GIRARD a donné pouvoir à M. Didier GIORDAN,
M. Yan VERAN a donné pouvoir à M. Eric BERNIGAUD.

Absent : M. Régis GUILLAUME.

Mme Ghislaine BICINI est désignée Secrétaire de séance, conformément à l'article L.2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Nombre de Conseillers : en exercice : 27 / Présents : 20 / votants : 26

Rapporteur : M. le Maire

2 - CREATION D'UN MOULIN A FARINE – DEMANDE DE SUBVENTION

La commune de Levens est un territoire rural préservé, très attachée au maintien de ses traditions et des savoir-faire ancestraux

En s'inscrivant dans le Projet Alimentaire Territorial métropolitain (PAT), afin d'améliorer l'alimentation et de proposer des produits locaux respectueux de l'environnement, la commune a créé une ferme agricole – fromagerie laiterie avec l'installation d'éleveurs d'ovins, en collaboration avec le département, une exploitation maraichère a été développée pour la production de légumes de saison.

Avec l'ONF, la commune signe des conventions pour concéder des terres de pâturage à nos éleveurs (parcours, fauchage).

De plus, les activités séculaires de production d'huile d'olives et dérivés ont été maintenues dans notre coopérative oléicole ainsi qu'une petite production d'alcool et d'huiles essentielles grâce à notre distillerie communale.

Dans cette continuité, la commune a pour projet l'installation d'une meunerie dans le bâtiment de la coopérative oléicole et de la distillerie permettant d'avoir un outil agricole complet et fonctionnel, tel qu'il existait dans le passé.

La création de ce moulin à farine répond à plusieurs objectifs :

- Proposer une solution pour la réalisation de farines locales diverses (blé, pois chiche, épeautre, maïs...),
- Inciter les producteurs locaux et les particuliers à relancer les cultures nourricières traditionnelles locales,
- Développer l'utilisation de semences rustiques endémiques de céréales et légumineuses,

- Réaliser différents types de farine permettant de contribuer à la diversification alimentaire,
- Sensibiliser les enfants à l'agriculture, à la diversification alimentaire et l'origine des produits grâce à un partenariat avec les écoles et le centre de loisirs,
- Maintenir nos traditions et les savoir-faire ancestraux tout en créant de l'emploi,
- Participer à l'effort collectif du PAT métropolitain,

La meunerie sera installée à l'étage du moulin oléicole. Ce local nécessite différents travaux qui seront majoritairement réalisés par les agents communaux et concernent principalement :

- Les doublages – cloisons plafonds,
- L'électricité,
- La VMC,
- Les menuiseries intérieures et extérieures,
- La petite maçonnerie et traitement des sols/ faïences.

Le moulin sera de type traditionnel en bois avec des meules en granit et il sera doté d'une tamiseuse et d'une brosse à grain. L'ensemble permettra la fabrication de 30kg de farine par heure de tous types de céréales et légumineuses avec 3 possibilités de finesse et la séparation du son. Une couseuse sera également installée pour fermer les sacs de farine.

Ce projet de meunerie a déjà obtenu l'appui de l'appel à projet Antoine Rossi, avec la dotation d'une aide de 8000 €.

Pour compléter le plan de financement, La Commune souhaite demander auprès de la Métropole Nice Côte d'Azur un fonds de concours PAFAM, dans la limite de 30% de montant du projet et sans dépasser la part communale.

Le plan de financement estimatif est le suivant :

Dépenses (€ HT)		Recettes (€ HT)	
Aménagement du local	16 000 €	AAP Risso	8 000 €
Moulin à farine et matériel connexe	35 500 €	Subvention Métropole Nice Côte d'Azur	15 450€
		Autofinancement de la commune	28 050 €
Total	51 500€	Total	51 500€

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal décide à 24 voix pour et 2 abstentions (M. François Dominique SEINCE et M. Jean-Louis MORENA) :

- D'approuver la réalisation d'une meunerie dans le bâtiment de la coopérative oléicole,
- D'approuver la réalisation des travaux nécessaires à l'installation du moulin à farine,
- D'approuver l'achat de l'ensemble des équipements et du matériel pour la meunerie,
- D'approuver le coût prévisionnel de dépense,

- D'autoriser Monsieur le Maire à solliciter auprès de la Métropole Nice Côte d'Azur un fonds de concours PAFAM,
- D'approuver le plan de financement de l'opération susmentionné,
- D'autoriser Monsieur le Maire à signer :
 - o L'ensemble des pièces afférentes à la création du moulin à farine communal, y compris les conventions foncières ;
 - o Toute autorisation d'urbanisme nécessaire à la réalisation des travaux.

Fait à Levens, les jour, mois et an susdits,

Le Maire,
Antoine VERAN.



(Handwritten signature in blue ink)

AR Prefecture

006-210600755-20250911-DELIB_110925-DE
Reçu le 12/09/2025
