

LE BABILLARD

Avril 2001 N° 2



LE MOT DU PRESIDENT....

Chers amis,

Certes, l'hirondelle ne fait pas le printemps !

Aussi je souhaite de tout cœur que ce 3^{ème} numéro de notre « Babillard » reste le lien amical et enrichissant, lieu d'expression ouvert à tous, témoin de la vie de notre association.

Que ce printemps renaissant (après notre interruption hivernale) nous apporte à tous joie et bonheur de se retrouver ensemble au moulin, et pourquoi pas avec de nouveaux amis.

Permettez-moi de vous adresser à tous mes plus vifs remerciements pour le travail accompli.

Jean Lefebvre



Sommaire :

- *Le mot du président*
- *La vie de l'association*
- *Moulins d'ici et d'ailleurs*
- *Carnet rose*
- *Les inondations*
- *Tarte au chuc de Louise*

VIE DE L'ASSOCIATION

Résumé du compte rendu de l'assemblée Générale statutaire du 16 février 2001

Présentation du rapport moral par Jean Lefebvre.

Jean rappelle l'ensemble des activités passées et à venir de l'association ainsi que la participation de La Tourelle et de ses guides aux diverses festivités communales.

Il remercie tous les acteurs participant à la vie de l'association.

Le rapport moral est approuvé à l'unanimité.

Présentation du rapport financier par Francis Perreau. Francis présente le bilan financier chiffré, recettes, dépenses et balance..

Il souhaite que chacun puisse l'aider dans sa tâche en

étant un peu plus rigoureux dans la gestion (Blé, farines, produits dérivés).

Il rappelle que l'association a produit 2462 kg de farine en moyenne annuelle sur les cinq dernières années.

Il soumet son bilan aux commissaires aux comptes qui ne présentent aucune remarque

Quitus est donné à l'unanimité à Francis pour sa gestion.

Modification du bureau.

Les contingences statutaires imposent le vote du remplacement d'un des vice-présidents.

Questions diverses.

Sont abordés:

- les rapports avec les médias
- La création d'un site internet de l'association est envisagée. Un travail préparatoire sur le contenu devra être fait.
- Les problèmes de sécurité doivent être réexaminés tant pour les guides que pour les visiteurs après l'incident, sans conséquences, du à la rupture de la tête en fonte.
- Les guides qui mettront en œuvre le moulin devront avoir eu leurs compétences validées par Laurent. WIART
- Il est envisagé de prévoir une personne supplémentaire pour les groupes de visiteurs afin d'assurer davantage de sécurité
- Une première journée de reprise de contact avec le moulin est prévue le 4 mars 2001
- Les problèmes réglementaires d'étiquetage



Bureau de l'association

Président d'honneur : François MENARD

Président : Jean LEFEBVRE

Vices Présidents : Paulette GOURNAY, Paul CAUDET,
Max DEQUIDT

Secrétaire : Sylvie GUILBERT

Trésorier : Francis PERREAU

Trésorier adjoint : Bernard LUCCHINI

Proverbe achicourien :

« din ch' moulin tou iè bien, mèm chez gins »



Moulins d'ici et d'ailleurs : La Guadeloupe... Marie Galante : L' île aux cents moulins

La principale ressource de l'île est la canne à sucre.



Dès 1650, beaucoup de moulins à aubes et meules à traction animale sont construites et furent remplacés au début du 18 ème siècle par des moulins à vent qui furent abandonnés par la suite au profit de machines à vapeur.



Entre 1815 et 1843, fût entrepris la construction de 73 moulins à vent .

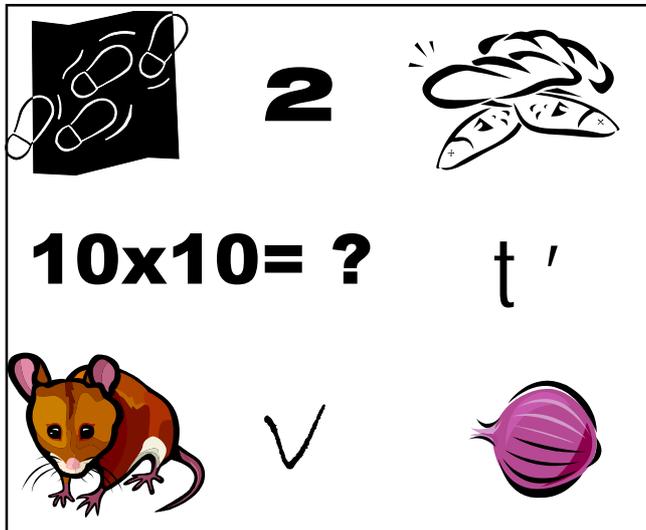
Le moulin à vent du château MURAT est celui qui a été le mieux conservé.

Les esclaves étaient chargés d'introduire les tiges de canne à sucre entre les rouleaux pour les broyer . Il arrivait parfois qu' un des esclaves, suite à la fatigue avait la main ou le bras qui s'engageait entre les rouleaux.... Un autre esclave se trouvait toujours à proximité , et venait amputer le membre coincé avec une hache... .



L'esclave ainsi amputé était ensuite soigné et si la guérison se passait bien, il était lors chargé de procréer pour donner naissance à de nouveaux esclaves.

N'oublions pas que l'esclavage ne fut aboli en Guadeloupe que le 27 Avril 1848





Marie galante suite

Le moulin de BEZARD à Marie Galante



Roue à aubes du moulin du domaine SEVERIN à Sainte Rose



De nos envoyés spéciaux en Guadeloupe :

Micheline et Jean Marie LEFEBVRE'



CARNET ROSE

**Quand le président marie son fils....
Micheline et Jean Marie leur fille**



Fabienne et Jacky



à l'église et au moulin



Le fils de Jean Lefebvre et son épouse attendus par la délégation de LA TOURELLE à la sortie de l'église de SOLRE LE CHATEAU

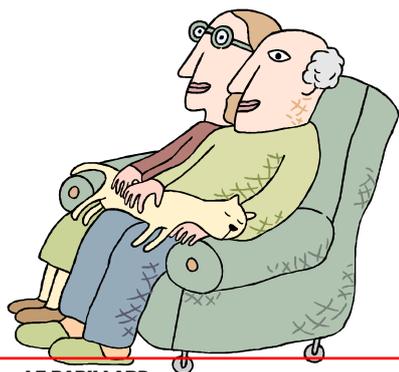


50 ANS PLUS TARD

**Marie Antoinette et Arthur récidivent.....
Paulette et Zéphyr aussi.....**



**François MENARD, maire de la commune et président d'honneur de la TOURELLE
recevant à la mairie d'ACHICOURT, Marie Antoinette et Arthur DARRAS, Paulette et Zéphyr
GOURNAY à l'occasion de leurs noces d'or**





LES INONDATIONS... revue de presse de Pierre FROMENTEL

Pour la deuxième fois consécutive, le Calaisis , l' Audomarois et une partie de la Flandres ont fait face à des inondations.

L'institution des wateringues utilise des pompes électriques qui permettent de rejeter l'eau à la mer. Ces pompes sont en très mauvais état : en 1999 on parlait de record. En 2000 le chiffres sont dépassés.

La facture d'électricité pour le mois de Novembre 2000 dépasse 1,2 million et 7000 heures de pompage....

Le montant des travaux de réparation des pompes ajouté au coût de modernisation atteint 30 millions de francs et cela ne règlera pas pour autant tous les problèmes.

Références : « Il faudra beaucoup d'Argent » La voix du Nord du 19/2/2000

« Les grands travaux pour contenir les crues » La voix du Nord du 31/1/2001

POURTANT DEUX SOLUTIONS PEU ONEREUSES EXISTENT

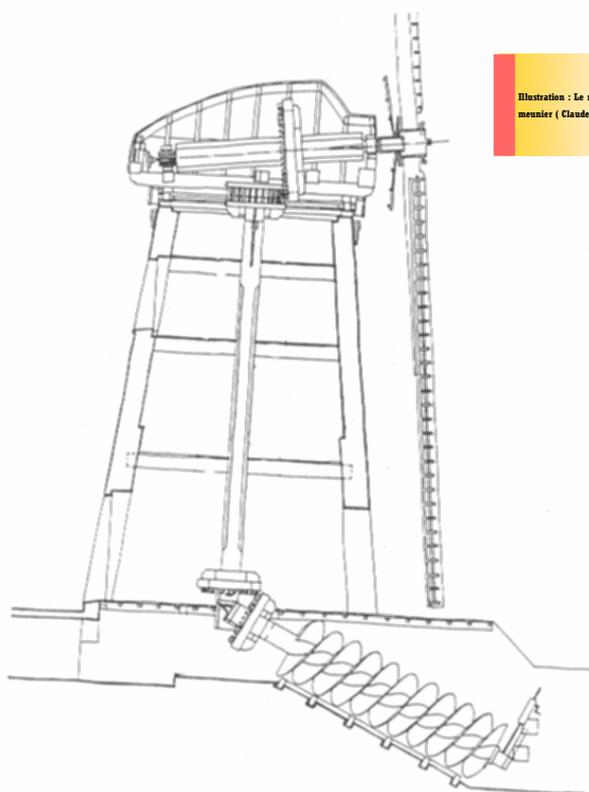
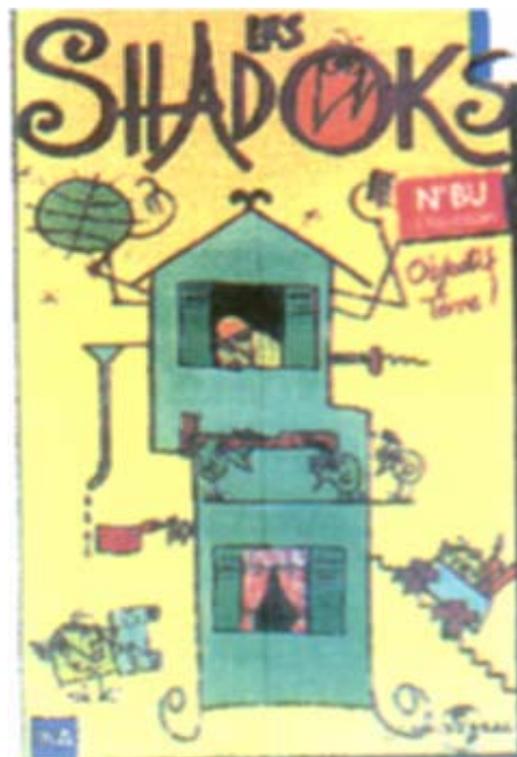


Illustration : Le moulin à vent et le meunier (Claude RIVALS page 125)



Autrefois, ils furent nombreux dans l'Audomarois. Le moulin à assécher est un moulin à vent. On doit sa technique aux ingénieurs hollandais du 16ème et 17ème siècle.

Dès le 12ème siècle, les habitants constituent des associations appelées « WATERINGUE »

A l'extrémité de l'axe vertical, un engrenage entraîne une vis d'Archimède performante : on pouvait pomper l'eau jusqu'à 3 mètres de hauteur.

En Hollande 19 moulins de ce type dans un même secteur existent encore.

D'après « Moulins du Pas de calais » 1995 P.BREEMERSCH—J.M DECELLE

**Ils pompaient !
et quand ils ne
pompaient pas, ils
revaient qu'ils pom-
paient !**

LE BABILLARD

Journal de l'association LA TOURELLE
Coordination de l'équipe de rédaction
Pierre FROMENTEL

Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT

Tél : 03.21.71.68.68

DERNIERE MINUTE :

Grâce au travail de Sylvie GUILBERT notre secrétaire qui a monté le dossier avec l'aide du service animation de la Mairie d'ACHICOURT, par arrêté préfectoral en date du 15 mars 2001 :

« L'association dite : LA TOURELLE dont le siège social est situé
à la mairie d'Achicourt est agréée en tant qu'association
de jeunesse et d'éducation populaire sous le
n° 62EP01-669 »



VISITES DU MOULIN et VENTE DE FARINE

Le vendredi de 17h à 19 h

Le Dimanche de 15h à 18h

Sur rendez-vous en Mairie pour les groupes et les écoles

L'association recherche des bénévoles pour accueillir, assurer les visites, la sécurité et la vente de farine. Une formation progressive est assurée pour les nouveaux guides. Ceux qui le souhaitent peuvent être initiés à la conduite du moulin et à la production de farine. Convivialité et ambiance assurée



TARTE AU CHUC DE LOUISE Ché l'tante à José.....pas Bové déch ' moulin

Rappel :

Cassonade : Sucre roux de canne

Vergeoise : sucre roux de betterave

Ingrédients



150 grammes de beurre
10 grammes de levure de boulanger
3 œufs
200 grammes de farine du moulin

150 grammes de cassonade

1 pincée de sel

Faire juste fondre 100 g de beurre. Délayer la levure dans une tasse avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Cassez 2 œufs et battez les en omelette. Tamisez la farine avec le sel au dessus d'une terrine, creusez une fontaine et versez les œufs, le beurre et la levure. Mélangez pour obtenir une pâte homogène, roulez en boule, couvrez d'un torchon et laissez lever deux heures environ à température ambiante. La pâte doit doubler de volume. Faites chauffer le four TH 7 220°C

En attendant, coupez le reste de beurre en petits dés ; cassez le dernier œuf et le battez en omelette. Dans une tourtière couverte de papier sulfurisé étaler la pâte en formant un bourrelet large autour. Poudrez avec la cassonade et répartissez régulièrement dessus les dés de beurre. Badigeonnez le tour de la tarte à l'œuf battu avec un pinceau. Mettre au four et laissez cuire 30 mn.

Téléphonez ensuite à la rédaction du « BABILLARD » Dès leur arrivée, démoulez et servez leur la tarte tiède avec une bonne pinte.

S'ils en laissent un peu (de la tarte car dans tous les cas ils avaleront la bière) c'est qu'elle était réussie. S'ils en laissent plus de la moitié, vous avez du oublier quelque chose. Entêtez-vous et recommencez au début.

BON COURAGE
LE BABILLARD

Tél : 00.00.00.00.00

