

LE BABILLARD



Le mot du président..



Cher(e)s ami(e)s,

Paul nous quitte après avoir succédé au long « règne » de Jean, notre premier président. Cette double étape de la vie de notre association fut probablement la plus riche et la plus motivante : création de l'association, acquisition de compétences nouvelles, plaisir nouveau de partager et de faire partager sa passion etc..

C'est pour nous tous, je pense en particulier aux plus anciens d'entre nous parmi les « amis du moulin », une période « historique » qui semble se clore et nous porte naturellement vers un sentiment justifié de nostalgie.

De plus notre moulin, parfois frivole, sans doute pour tester l'attachement que ses amis lui portent, nous lâche provisoirement en cette fin d'année 2004.

Ne cédon pas à la nostalgie.

Tous ensemble il faut pérenniser l'existence de notre association, en restant motivé comme toujours, en accueillant de nouveaux membres, en offrant notre amitié, en partageant et transmettant sans retenue nos compétences respectives.

Notre moulin doit garder son âme. C'est notre association qui, par son dynamisme et sa disponibilité, la fait vivre.

Tout à la joie de nous retrouver entre amis, fondateurs, anciens, nouveaux, je souhaite de tout cœur longue vie à notre association et je présente à chacun et chacune d'entre vous, en y associant vos familles, tous mes vœux, à l'aube de l'année 2005.

Meilleurs vœux à « tertous »

N° 6 Janvier 2005

Sommaire :

- *Le mot du président*
- *Le moulin : une antique invention*
- *Les meules des moulins*
- *Le moulin à eau bleue*
- *Le moulin pivot : chandelier de la Beauce*
- *L'élégant moulin cavier*
- *Le moulin pastellier du pays de cocagne*
- *Le moulin à huile d'olive*
- *Inflation d'ailes*
- *Voleur comme un meunier*
- *Quelques photos de l'année 2004*
- *Courriel, bureau de l'association et DVD vidéo*
- *Au salon régional des Saveurs*

**Pour fêter
l'anniversaire
des 10 ans du
moulin, rien de
mieux qu'un feu
d'artifice !**





Rustica hors série : Le moulin une antique invention..

Une antique invention

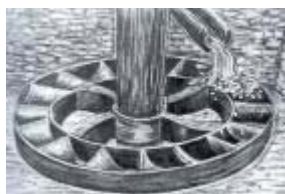
Connu dès l'antiquité, le moulin à eau ne s'implante vraiment dans les paysages de France qu'au moyen âge.

La roue est l'élément essentiel du moulin puis qu'elle transforme l'énergie cinétique de l'eau en mouvement mécanique. Conçue horizontalement ou verticalement elle a engendré deux grands types de moulins à eau : le moulin à roue horizontale, largement installé dans le sud de la France et dans le Finistère, et le moulin à roue verticale présent dans presque tout le Nord de la France.

Le moulin à eau, qui révolutionna les techniques du moulage, apparut vraisemblablement au cours du dernier siècle avant l'ère Chrétienne, et selon toute apparence, il eut pour berceau l'Orient méditerranéen. Introduit en Italie par les Romains, il gagna ensuite l'ensemble de l'Europe sans pour autant détrôner les moulins actionnés par l'homme ou l'animal.

Il remplace l'homme

En France, l'expansion du moulin à eau débute avec la forte poussée démographique du Xème siècle et avec le développement des propriétés ecclésiastiques : celles-ci préfèrent réserver la main d'œuvre abondante au travail de la terre, et avoir recours au moulin à eau, beaucoup plus efficace que le moulin à traction humaine, en ce qui concerne la mouture du grain. Au cours des siècles suivants, l'emploi du moulin à eau se généralise, si bien qu'au XIIème et XIIIème siècles tout le réseau est aménagé de manière à faire tourner les roues. Le mode d'alimentation de la roue motrice est déterminé par la nature du cours d'eau et par l'implantation du moulin.



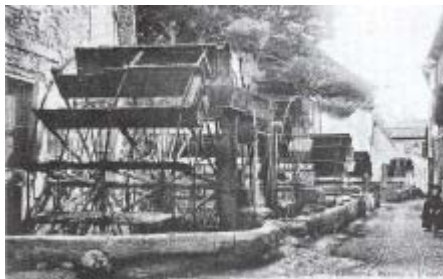
Dans les moulins à roue horizontale, l'eau se déverse directement et avec force sur la roue.

Lorsque celui-ci est installé en bordure de rivière, la chute d'eau est créée en aménageant un ou plusieurs barrages en amont. Le barrage ou ventellerie est équipé de vanes, les ventelles, dont une, dite « la vanne mollesse » donne directement sur la roue. Quand le moulin est construit à l'écart de la rivière, un canal de dérivation, du nom de bief, achemine l'eau jusqu'à la roue. Certains moulins enjambent les rivières et possèdent une roue pendante que l'on peut rehausser ou abaisser suivant le niveau des eaux. D'autres aux allures de châteaux forts, profitent pleinement de la force hydraulique en se dressant au milieu de la rivière.

Un moulin à tout faire

Le moulin à eau sert pour de nombreux usages. S'il continue à moudre le grain, il permet aussi de fabriquer des poudres colorantes, de la bière, de l'huile, du pain; d'aiguiser les outils, les armes; d'actionner les tours; de battre le chanvre; de frapper le fer; de scier le bois et la pierre; de tanner les peaux etc.

Rustica hors série 2003



A l'Isle-sur-Sorgue, Vaucluse, 17 roues actionnaient jadis, sur le canal de l'Arquet, des moulins à blé, à foin, à garance, érigés sur environ 500 mètres de longueur.

De nos jours certaines de ces roues à aubes ont été conservées et tournent pour le plaisir des touristes.



Rustica hors série : Les meules des moulins..



Un moulin rustique au Maroc

Un moulin : deux meules à broyer

Par définition, le mot « moulin », du latin Molinum dérivé de mola, signifiant meule, est une machine constituée de deux pierres à broyer dont la vocation initiale est de réduire le blé ou tout autre grain en farine.

Plus tard, le moulin désigne par extension l'édifice qui abrite l'ensemble du mécanisme; on lui attribue en outre d'autres fonctions comme celles de piler, de pulvériser certaines matières ou d'en exprimer le suc.

Fabrique de meules de la Société générale meulière.
Epernon (Eure-et-Loir)

Pièces maîtresses du moulin, les meules sont faites en roche siliceuse réputée pour sa dureté et sa résistance. Les coteaux de la Ferté sous Jouarre, dans la vallée du petit Morin, produisait une excellente pierre meulière.

Durant quatre siècles, la Ferté sous Jouarre, calme bourgade de Seine et Marne, fut un des plus grands producteurs de meules. La ville jouissait d'une forte réputation liée à la qualité de la meulière à meules qui était extraite des coteaux du petit Morin. La conception des meules dites « à la Française », des meules faites d'un seul morceau, est attestée dans la région dès le XVIème siècle... Inchangée pendant plusieurs siècles, le mode de fabrication évolue à partir de 1825. Les meules sont réalisées en plusieurs morceaux assemblés; elle portent alors le nom de « meules à l'Anglaise ». En 1880, l'apparition des cylindres métalliques dans les minoteries provoque le déclin des meules traditionnelles. Cependant, les meulières de La Ferté sous Jouarre continuent de fonctionner pendant quelques décennies jusqu'à la grande grève des carriers en 1910. Ces hommes, dont on estime le nombre à plus d'un millier, exercent un des métiers le plus malsain du monde. Constamment en contact avec la poussière, ils sont souvent atteints de phthisie galopante qui les emporte en une vingtaine d'années.

Cinq étapes de fabrication :

La réalisation des meules réclame des ouvriers qualifiés et exige cinq phases de travail. La première débute dans les carrières. Là, à l'aide d'un pique double, le carrier casse la pierre et le façonnier la « dresse » en la taillant avec un marteau à pointes. Dans l'atelier, le fabricant assemble, tout d'abord au plâtre et ensuite au ciment, les morceaux de pierre appelés les carreaux. Après cette opération, la meule reçoit une « frette », cercle de fer qui l'encercler comme une roue de charrette. Le dresseur éveille alors la pierre, pour la rendre « coupante, mordante, moelleuse et grasse ». Reste au rayonneur le soin de creuser les sillons prévus pour évacuer la farine entre les deux meules. Une fois achevées, les meules sont confiées au chargeur. Ce dernier les équilibre ou les « recharge » en scellant des boîtes de plomb qui permettront au meunier de réajuster l'équilibrage au fur et à mesure de l'usure.



Le rhabillage des meules de notre moulin par Peter Thomaes et son ouvrier, à gauche avec une boucharde pneumatique et à droite avec un piochon.



Rustica hors série : Le moulin à eau bleue..



Moulin de Traou-Meur.
Pleudaniel (Côtes-d'Armor)

Le « moulin à eau bleue », communément appelé moulin à marée ou moulin à mer, aurait vu le jour vers l'an mille et serait originaire du golfe persique.

Si l'on rencontre ce type de moulin dans deux grandes zones, de la Charente au pays basque et de la péninsule bretonne jusqu'à la Normandie, la Bretagne fût sa patrie de prédilection. Les côtes bretonnes répondent en effet tout particulièrement à ses exigences : l'amplitude des marées ou « marnage » y est très importante; elle atteint cinq mètres sur l'atlantique et jusqu'à treize mètres sur la Manche en eau vive d'équinoxe. D'autre part, la côte fortement découpée où alternent golfes, baies, rias, anses et estuaires profondément enfoncés dans les terres, présente autant de refuges aux tempêtes que d'emplacements privilégiés pour établir « l'étang maritime », réserve d'eau nécessaire au fonctionnement de la roue.

Moudre au rythme des marées

Le meunier travaille au rythme des marées, trois heures avant et trois heures après la basse mer, soit un total de six heures par cycle; et comme la marée « est une bénédiction puis qu' » elle rend visite deux fois par jour », il peut donc moudre 12 heures sur 24 !

Un savant mécanisme

Cet étang maritime est barré par la chaussée, digue artificielle élevée en lourds blocs de granit, sur laquelle repose le moulin, une solide bâtisse de pierre à toit de chaume ou d'ardoise. A la marée montante, l'eau force sur la « porte à mer », clapet aménagé dans la chaussée et pénètre dans l'étang maritime. Quand le courant s'inverse, à la marée descendante, la « porte à mer » reste au contraire plaquée et l'eau demeure prisonnière dans l'étang. Dès que la mer a suffisamment découvert la roue motrice, le meunier soulève la vanne qui obture le « coursier » dit aussi le « couloir ». En s'engouffrant dans ce passage, l'eau libérée frappe avec violence les pales de la roue et le moulin entre en activité.

Le déclin des moulins à marée

Les moulins à marée, dont la vocation première était de fournir de la farine, furent employés à d'autres domaines de production pour répondre aux besoins naissants. Cependant, après une certaine prospérité au début du siècle dernier, ils ne purent, tout comme les moulins à eau, supporter la concurrence des petits broyeurs installés dans les fermes ni rivaliser avec les minoteries. Leur déclin commença dès 1920.



Ci-contre et ci-dessous, le moulin de l'île de Bréhat



Un moulin à marée moderne: l'usine marémotrice de la Rance, qui n'écrase rien mais produit de l'électricité à l'aide de turbine actionnées par la force des marées.



Rustica hors série : Le moulin pivot « chandelier de la beauce » ...

Le moulin pivot ou chandelier, tout en bois, est une silhouette typique de l'Artois, de la Flandre, de la Picardie et bien sûr de la Beauce

Ce petit moulin tout en bois a su tirer profit de son faible gabarit pour s'implanter dans le moindre village, évitant ainsi les longs charrois sur des mauvais chemins. Il se distingue par un pivot sur lequel repose en équilibre, grâce à son poids, une haute cabine rectangulaire d'une quarantaine de tonnes qui supporte une volée de quatre ailes à toiles ou à voliges. Le pivot, dit aussi le « bourdon », est un solide axe vertical en chêne, de 5 à 6 mètres de longueur et de 60 à 80 cm de diamètre, prévu pour faire pivoter la cabine. Il est fixé sur deux madriers assemblés en croix, la « sole », qui peuvent être posés au niveau du sol sur des dés en pierre ou surélevés sur des murets.

Le tic-tac du moulin

Le grain placé dans la trémie s'écoule dans l'augette, un canal en bois dont l'extrémité prolongée par une pièce de buis, le « baille blé », est maintenue contre le carré du gros fer. En heurtant les angles de ce gros fer, l'augette vibre et alimente la meule à un rythme régulier lorsque les ailes tournent sans à coup, faisant un tic tac caractéristique. Ce bruit rassurant a inspiré des chansons comme ce refrain tiré de la « polka du meunier » de Pierre Fagot : « tic-tac quand ça va bien, j'aime la musique, j'aime la musique? Tic-tac quand ça va bien j'aime la musique dans mon moulin ».

La taille du meunier

A l'arrière du moulin, une longue poutre de bois oblique, la queue ou « guivre », ajustée à la charpente et descendant presque jusqu'à terre, sert à mener la cabine face au vent : il est d'humeur tellement changeante ! Le meunier pousse la queue en calant ses épaules dans les « épars », deux barres de bois prévues à cet effet, et en s'arc boutant sur une série de pierres disposées en couronne autour du moulin et que l'on appelle chemin de ronde; en estimant l'écartement de ces pierres, on peut ainsi savoir si le meunier était de petite ou de grande taille. Dès que les ailes commencent à prendre le vent, l'ensemble du mécanisme se met à grincer et le moulin, tel un voilier, « oscille et frémit dans la houle ».

Ailes à toile et ailes à voliges

Longtemps la volée a été pourvue de toiles de chanvre que le meunier devait déployer ou réduire en grimpant sur les ailes. C'est la raison pour laquelle la conduite des moulins à toiles a souvent été comparée à la façon dont on gouverne un voilier. Puis en 1850, un certain Mr BERTON créa les ailes à voliges, des ailes munies de petites planches de bois qui s'ouvrent ou se referment comme un éventail en glissant les unes sur les autres. Ce procédé représenta un progrès considérable : il permit de regrouper toutes les commandes de fermeture et d'ouverture des ailes à l'intérieur du moulin.



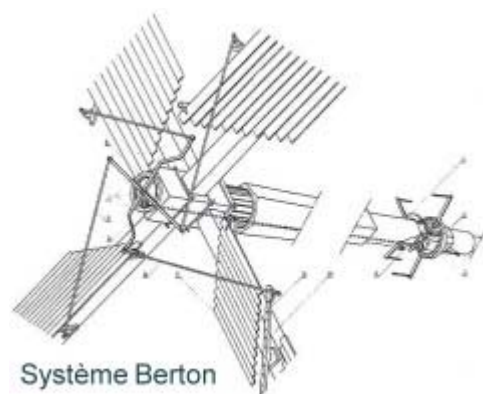
Moulin de Wanquetin
Photo Ch. Lecointe



Moulin à Notre-Dame-de-Monts (Vendée). Les ailes Berton sont dépliées.



Moulin à vent de Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire). Ailes Berton repliées.



Système Berton



Rustica hors série : L'élégant moulin cavier.....

Dans le plus étonnant des moulins de France, la mouture du grain ne s'effectue pas dans la cabine mais à la base de la construction : c'est là la grande originalité de ce moulin angevin



Le moulin cavier, d'allure très élancée et de conception fort originale, est un moulin spécifique de l'Anjou : on en dénombre encore plus de deux cents aujourd'hui. L'édifice est constitué de trois parties. En haut se trouve la « hucherolle », une cabine en bois qui supporte les ailes et renferme, contrairement aux autres moulins à vent, uniquement trois pièces maîtresses : le rouet, la lanterne et le frein. La hucherolle repose sur le corps de moulin, une tour conique creuse appelée le « massereau » ou encore le « cavier ». Le massereau construit en moellons, est traversé sur toute sa hauteur par le pivot qui entraîne les meules situées dans la partie inférieure de la construction.

Un moulin venu d'Italie?

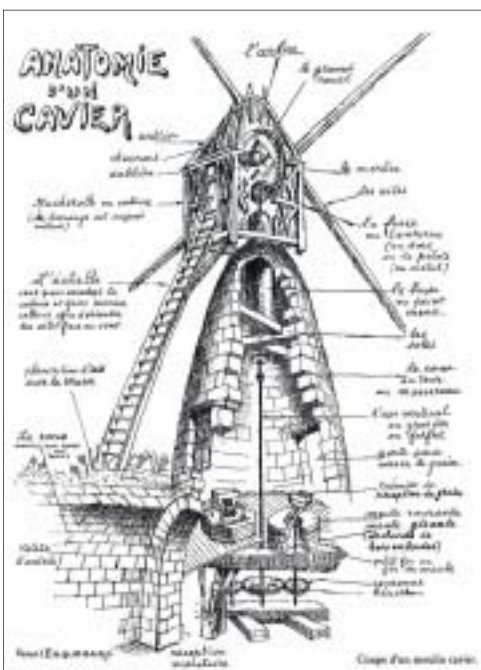
Il est fort probable que le moulin cavier soit originaire d'Italie. En effet sur les bords de l'Adriatique, en Apulie, une région gouvernée pendant 175 ans par les ducs d'Anjou, il existait des moulins composés des mêmes éléments.

Un peu désaxé !

En observant attentivement la silhouette du moulin, on peut constater que l'axe de la hucherolle ne coïncide pas avec l'axe du massereau; volontairement, la masse de l'ensemble a été légèrement décalée du côté de l'échelle afin de contrebalancer le poids des ailes. L'échelle qui court sur le corps du moulin remplit deux fonctions : d'une part, elle permet d'accéder à la hucherolle, d'autre part, elle sert à la faire pivoter, sur la droite comme sur la gauche, de manière à mener les ailes face au vent : il faut impérativement que celles ci puissent « boire le vent », faute de quoi, le moulin ne fonctionne pas !

Cave et logis

La base du moulin-cavier est prise dans une construction beaucoup plus vaste, appelée la « masse cavière » ou la « cave » ce qui a valu son nom au moulin. Cette masse cavière peut être maçonnée, ou, bien plus curieusement, elle peut être en partie enfouie sous la terre. On parle alors de moulin semi troglodyte. La cave, pourvue d'une cheminée d'aération, abrite les meules et sert de logement au meunier et à sa famille. Divisée en plusieurs pièces, elle est utilisée pour ranger le matériel, entreposer les sacs de grain, mais également pour stocker et conserver le vin : il faut croire qu'en Anjou, on était aussi bien meunier que vigneron !





Rustica hors série : Le moulin pastellier du pays de cocagne...

A traction animale ou humaine, le moulin pastellier est une spécificité régionale née de la culture du pastel qui fit la richesse d'Albi, de Toulouse et de Carcassonne au XVIème siècle.



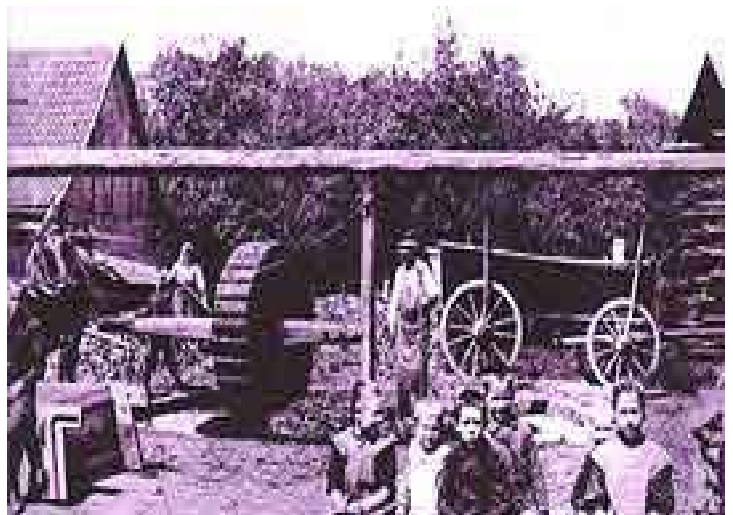
Que sont devenus les moulins pastelliers ?

Sur les 500 à 700 moulins pastelliers recensés au XVIème siècle dans le triangle du bleu, Albi, Toulouse, Carcassonne, il n'en subsiste que trois: deux à Albi et un entièrement reconstitué dans le musée château de Mangrin. Les autres ont été détruits.

Bénéficiant d'un climat privilégié, d'une terre argilo-calcaire et du savoir faire des maîtres pastelliers, le pastel occitan jouissait à cette époque d'une grande notoriété et il était considéré comme le meilleur d'Europe. Le Pastel ressemble à une grosse salade verte appelée « rosette de pastel ». Trois à quatre mois sont nécessaires à la croissance de ses feuilles; elle parviennent à maturité et sont « prêtes à produire du bleu » dès que le bord de leur limbe se teinte d'une couleur violette. Vient alors le temps de la cueillette : les feuilles, coupées au ras du sol, sont aussitôt lavées dans le ruisseau le plus proche et étalées sur le pré voisin. Après un séchage complet, elles sont transportées jusqu'au moulin pastellier pour être écrasées avant flétrissement, c'est à dire dans les 48 à 72 heures qui suivent la récolte.

Il faut faire vite !

La nécessité de broyer le pastel au jour le jour écarte l'usage du moulin à vent. Le moulin à eau, quand à lui, répond encore moins bien aux exigences de cette plante : les ressources hydrauliques déjà très faibles dans le Lauragais, sont pratiquement inexistantes à l'époque des cueillettes qui débutent avec la St Jean. Aussi le moulin pastellier n'a d'autre solution que d'utiliser la traction humaine ou animale. Le moulin souvent installé dans un hangar offrant un accès direct à la charrette et à sa cargaison, est constitué de deux monolithes taillés dans du granit : une meule roulante dressée sur la tranche et une meule gisante, striée de rigoles, ancrée au sol. En tournant, la meule verticale réduit les feuilles en bouillie tandis que l'excédent de jus s'échappe par les rigoles. La pâte obtenue est déposée dans des locaux conçus légèrement en pente. A l'issue de 15 à 20 jours d'égouttage, elle est façonnée en petites pelotes guère plus grosses que des pommes dites les « cocagnes ». Avant l'invention du séchoir, on les mettait à sécher dans de petits paniers accrochés en haut d'un mât : et ce mât, bien entendu, n'était autre que le mât de cocagne !





Rustica hors série : Le moulin à huile d'olive...

Malgré l'évolution du mode d'entraînement des meules (traction humaine puis animale, force hydraulique, moteur à pétrole et enfin énergie électrique), le principe de fabrication de l'huile est resté le même

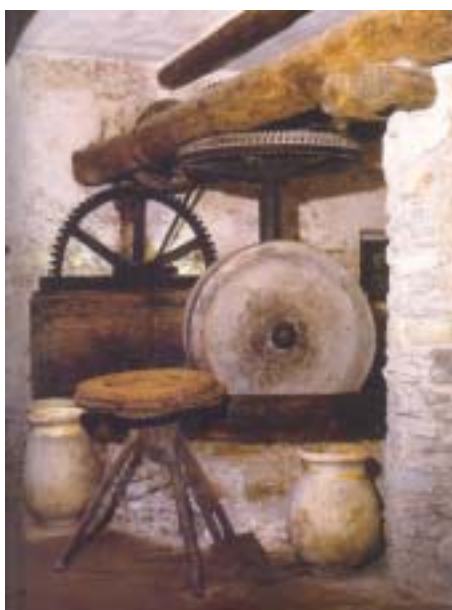
Les nouveaux moulins

Les nouveaux moulins utilisent le principe de la chaîne continue. Dans l'atelier de fabrication, les olives subissent mécaniquement les différentes phases de travail nécessaires à l'extraction de l'huile: elles passent successivement dans le broyeur à marteaux, dans le malaxeur et enfin dans le décanteur qui sépare les trois éléments : l'eau, l'huile et le grignon.

Une fois cueillies, comme n'importe quel fruit, les olives fermentent et s'abîment. Si l'on ne veut pas nuire à la qualité de l'huile à vent, il est donc impératif de les travailler dans les quatre à cinq jours qui suivent la cueillette. Lavées, effeuillées et débarrassées de toute impureté, les olives sont écrasées, noyaux compris, sous une ou deux meules en granit qui les réduisent en une pâte onctueuse et noirâtre. Distribuée mécaniquement, cette pâte s'écoule dans les escourtins, des disques en propyléthylène, qui la retiennent à raison de 2 à 5 kg suivant la variété et la densité de l'olive. Autrefois cette phase de fabrication appelée « l'escourtinage » se faisait manuellement. Les hommes munis de pelles prélevaient la pâte sur le bord de la meule fixe, l'introduisaient à l'intérieur des escourtins et l'étaient comme une galette.

De l'huile et du grignon

En ce temps là, les escourtins réalisés en fibre de coco ressemblaient au traditionnel béret basque ! Mais quelle que soient l'époque et le modèle utilisé, la finalité du travail se traduit toujours par le passage des escourtins sous la presse d'où s'écoule le jus de l'olive chargé de cinq volumes d'eau pour un volume d'huile. Après décantation apparaît « l'huile d'olive 1ère pression ». La pâte résiduelle, le « grignon », peut être retravaillée pour une seconde pression d'où les termes « d'huile 2ème pression » accordés à cette huile. Dans les vieux moulins le foyer était constamment alimenté par des grignons. S'il dégagait une chaleur bienfaisante pour les hommes, celle-ci était avant tout nécessaire à la préparation de l'huile dans de bonnes conditions.



La nature fait bien les choses

Le noyau de l'olive a trois fonctions déterminantes : pendant le broyage, les éclats de noyau aident à couper et à déchiqeter la peau de l'olive sous laquelle se trouve l'huile. Dans les escourtins, la brisure de noyau permet de drainer vers l'extérieur le jus de l'olive. Et enfin, la petite amande contenue dans le noyau se révèle un excellent conservateur de l'huile d'olive : c'est elle qui l'empêche de rancir.

Contrairement aux moulins à blé, les moulins à huile utilisent des meules verticales semblables à celles des Vieux Moulins de Nyons (Drôme).



Inflation d'ailes au pays du vent..

Deux ailes ...mais trois paires de meules

Le moulin de Baraigne

Datant de 1830, il a toujours fonctionné avec seulement deux ailes, ce qui prouve la force du vent dans ce coin du Lauragais.

Le virage du toit s'effectue par crémaillère en actionnant une manivelle au premier étage.

L'édifice présente une autre particularité : deux zones de travail et trois paires de meules. La meule principale se situe en rez-de-chaussée, les deux autres dans la chambre du premier étage où l'on accède par une échelle meunière extérieure de 9 marches.



Trois ailes mais là vous étiez au courant...



Quatre ailes ...comme à tous les coins de rue un peu éventés





Cinq ailes... à Bapaume

Aile de secours si le vent vient à manquer ?



Six ailes ... à Nailloux

Le moulin de Nailloux, chef lieu de canton de la haute Garonne, au sud Est de Villefranche de Lauragais est particulier à plusieurs titres:

Il était construit au dessus d'une habitation, celle du meunier.

Autre particularité ce moulin est pourvu de six ailes. La légende veut qu'un jour, le meunier aurait eu un différend avec son voisin d'en face, de l'autre côté de la grand rue.

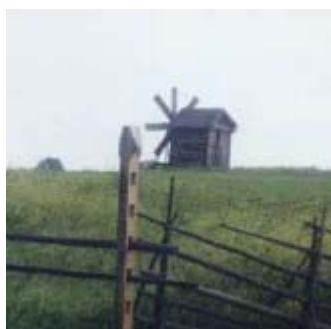
Pour se venger, ce dernier aurait rehaussé sa maison d'un étage, ce qui aurait eu pour conséquence d'amoindrir la force du vent nécessaire à faire tourner le moulin.

Le meunier résolut ce problème en augmentant la surface de voilure de son moulin. Pour cela il modifia la tête de son arbre moteur et ajouta deux ailes...



Huit ailes ... à Kiji

Record homologué à ce jour....mais si vous trouvez mieux...



Sur l'île de Kiji, une des 1300 îles du lac Onega (150 habitants l'été et 50 en hiver) on peut voir le moulin à grains à proximité des isbas, au bord du lac... **Kiji** au cœur du lac, dans la région de la **Carélie**, le Grand Nord Russe, c'est une petite île qui s'étire du sud au nord sur huit kilomètres,

large d'à peine 1.500 mètres. L'île **de Kiji**, classée "Patrimoine de l'Humanité" par l'UNESCO, est le joyau de l'architecture en bois du XVIIIe siècle





Voleur comme un meunier

L'histoire se déroule quelque part en France à une époque très lointaine. Après avoir longtemps examiné quel peut être le métier qui lui rapportera le plus d'argent sans qu'il ait trop à se fatiguer, le diable décide, par un froid matin d'hiver, de s'installer sur terre en qualité de meunier. Sur une rivière de France dont on a bien sûr perdu le nom (*on peut ainsi adapter le récit à chaque province du royaume*) il est établi un moulin tout en fer, dont les divers éléments ont été forgés dans les ateliers de l'enfer. Très vite, son moulin attire de nombreux paysans mécontents des autres meuniers des alentours, qu'ils soupçonnent de s'enrichir facilement et malhonnêtement sur leur dos en prélevant des poignées de grain dans les sacs de blé qu'ils leur confient. L'arrivée de ce nouveau meunier, au demeurant fort conciliant, est perçue par les victimes comme une marque d'espoir en des jours meilleurs. Au bout de quelques semaines, tous les meuniers des environs sont réduits au chômage. Ayant réussi à attirer toute la clientèle vers son moulin, le diable, une fois son monopole obtenu, s'empresse de s'enrichir sur le dos des pauvres paysans, en volant encore plus de farine que les autres meuniers, plongeant ainsi ses clients désabusés dans une misère et une détresse encore plus grande qu'auparavant.

Le brave saint Martin, qui passe par là, ne reste pas insensible au sort de ces malheureux, d'autant plus que l'hiver s'annonce rude. Le saint homme construit un moulin tout en glace, en amont de celui du diable. De toute part on y vient moudre, et chacun s'en retourne si content de la qualité et de la quantité de farine rendue que le diable se retrouve à son tour sans clientèle. Sans trop attendre, Satan se rend auprès de saint Martin pour lui proposer de lui acheter son moulin de glace. Immédiatement saint Martin accepte de céder son moulin contre une somme d'argent égale à celle malhonnêtement gagnée par le diable. Tout heureux de son affaire, Belzébuth se frotte les mains à l'idée de la fortune qu'il va accumuler sans trop d'efforts. Hélas pour lui l'hiver touche à sa fin. Le moulin de glace commence à fondre, au grand désespoir du diable puni pour sa malhonnêteté. Saint Martin distribue l'argent pris au diable aux paysans qu'il a abusés. Tirant leçon de leur mésaventure, les meuniers de la contrée jurent alors de rendre désormais à tous leurs clients la juste proportion de farine au regard des sacs de grain apportés à leur moulin. La morale est ici éclatante de simplicité : la tricherie est toujours punie par les gardiens d'une tradition faite pour garantir la justice des hommes.

Extrait de « *la France des artisans et des métiers* » François ICHER éditions de la Martinière

Si les légendes ont bien souvent pour but de mettre en scène une version mythique des origines, elles sont encore plus communément construites autour de l'affrontement du bien et du mal, de l'homme de métier et du diable, toujours désireux de percer les mystères et les secrets de la profession. Les légendes permettent dès lors d'expliquer de manière simpliste mais très efficace les attentes de chaque métier et les valeurs qui lui sont chères.

Face au bon ouvrier forcément bon chrétien, le diable représente tous les vices et les dangers à éviter. La légende se veut alors un avertissement. Entre ses lignes et ses paroles, il s'agit surtout d'illustrer un code de bonne conduite.

La tradition de charité du meunier :

Une ouverture dans le réceptacle de la farine permettait de vérifier la qualité de la farine. N'importe quelle personne pauvre avait la possibilité de plonger la main dans cette ouverture et de prendre toute la farine que sa main pouvait contenir. Il arrivait que certaines personnes relèvent leur manche et plongent aussi l'avant-bras. Une fois au retour à son domicile, le pauvre vidait sa main et secouait soigneusement son bras pour en faire tomber la farine. Il y avait parfois de quoi faire un repas à une famille entière. (relevé sur l'histoire du moulin d'Ozarow en Pologne).



Quelques photos de l'année 2004 ..

Le 6 juin, au repas de la journée nationale des moulins :



Yves, es-tu un Sacré Belge ?



« C'est comme je te le dis ! »

Attention, v'là le signor serveur



Le 9 juin, les papys attendent la télé (TF1)

Le 20 juin, Pierre fait sa prière, Yves met les voiles !



Le 25 septembre, à la fête du moulin, des meuniers mouillés...



.. et Marc fait la sécurité près du feu d'artifice, avec son cigare, est-il allumé ?



Quelques photos de l'année 2004 ..

Un schtroumpf meunier
(la blouse est bleue)



Le 12 avril, Yves a accueilli
au moulin ses amis de
Lucheux et a poussé la
chansonnette.



Ah, les belles baccantes !



Je me raccroche à quoi,
demande Bernard à Paul ?



Le 6 novembre, l'assemblée des guides lors du repas annuel.



LE BABILLARD

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

Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT

Tél : 03.21.71.68.68



La prestation de Tradidances lors de la journée nationale des moulins le 20 juin 2004.

Courriel : le moulin La Tourelle a maintenant une adresse électronique : moulin.achicourt@laposte.net

Notre stand au Salon Régional des Saveurs, les 26. 27 et 28 septembre 2004 a reçu de nombreux visiteurs intéressés par notre moulin et notre farine de meule.



José Ambre et Maïté se sont arrêtés à notre stand, accueillis par notre José.



Maïté a été très intéressée par la recette des crêpes à la bière.

Sources des documents et des illustrations :

- Revue : Rustica hors série 2003
- livres : « La belle histoire des moulins de France et de Normandie à vent et à eau », « Moulins, maîtres des eaux, maîtres des vents »,
- documents glanés sur Internet,
- Photos de Charles Lecointe et de l'association La Tourelle

Bureau de l'association :

Lors de l'assemblée générale de l'association qui s'est déroulée le 7 décembre 2004, et suite à la démission de notre ami Paul Caudet de sa fonction de président, la nouvelle composition du bureau est la suivante :

- Présidents d'honneur : Jean Lefebvre, Paul Caudet
- Président : Max Dequidt
- Vice président : Yves Verhelle, Pierre Fromentel
- Secrétaire : René Lagache
- Secrétaire adjoint : Jean Canel
- Trésorier : Francis Perreau
- Trésorier adjoint : Bernard Lucchini
- Membres : Caroline Santerne et José Tailliar

Durant l'année 2004, deux vidéos ont été tournées sur :

- Le voyage des guides en Belgique
- La fête du moulin (spectacle du samedi soir et animations du dimanche)

Elles sont disponibles sur DVD, s'adresser à René.

