

Visite du Moulin de Raoul

Le Mazel, 07530 Saint-Joseph-des-Bancs



Nous avons rendez-vous le lundi 3 août 2020 à 18h pour visiter le Moulin de Raoul au hameau du Mazel, commune de Saint-Joseph des Bancs en Ardèche. Aurélia, guide du Patrimoine et bénévole fondatrice de l'association "Autour du Moulin de Raoul", va nous tenir en haleine une heure et demie durant.

La commune est sur deux vallées et deux ruisseaux, à un carrefour de chemins, un endroit stratégique. Il y avait une dizaine de moulins, soit un tous les km. Ce moulin familial fait sans doute suite à un moulin plus ancien, un moulin collectif de hameau qui a pu être emporté par une crue. A droite, le 1^{er} moulin, avec l'emplacement de l'ancienne roue horizontale en bois à godets (rodet) et le logement du meunier-métayer. A gauche, une ouverture verticale pour la grande roue métallique à augets de 4 m 70 de haut.



Il y a 322 ans qu'il tourne, mon moulin, il a été construit en 1680. Un siècle plus tard il a été agrandi pour faire l'habitation du meunier à l'étage supérieur et mettre à l'abri du gel et de la pluie la roue à aubes en bois qui a remplacé les deux turbines également en bois.

(transcription résumée d'une interview de Raoul en 2002 "Moudre le grain, moudre le temps")

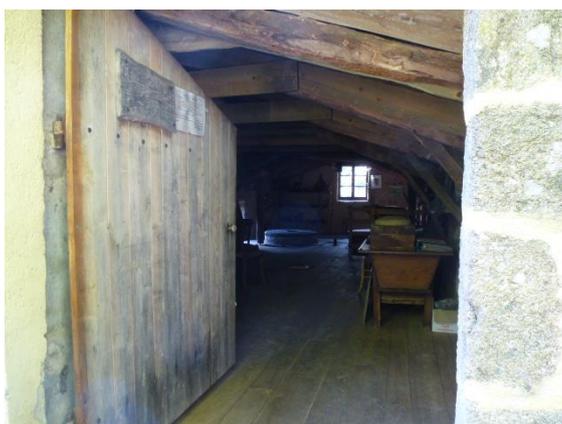


*Raoul Nougier, meunier
1925 - 2003*

Le moulin, c'est un mouvement issu d'une force d'origine naturelle et durable pour moudre, piler, scier ... Depuis le néolithique, les hommes se sont rendu compte qu'ils pouvaient se nourrir avec des petites graines riches en amidon et énergie, les céréales, qu'ils pouvaient semer, récolter, et semer à nouveau. On pouvait conserver les céréales longtemps, mais on ne pouvait pas les consommer telles quelles. Elles étaient moulues et consommées au départ en bouillies crues. Le seigle et l'orge étaient cultivés en montagne dans les *restanques* (faisses, accolés = cultures en terrasses, planches de culture). Ici, il y avait un four collectif dans chaque hameau.



Moulin individuel réalisé en pierre granitique par le mari d'Aurélia, qui est tailleur de pierres. A noter le trou conique sur le dessus pour l'arrivée du grain, ainsi que les sillons sur la partie mobile.



Dans le moulin, tout est gravitaire !

Il y a toujours une entrée large par le haut pour l'arrivée des sacs, avec une balance pour peser le grain avant mouture, et une sortie basse avec une autre balance pour peser la farine après mouture.

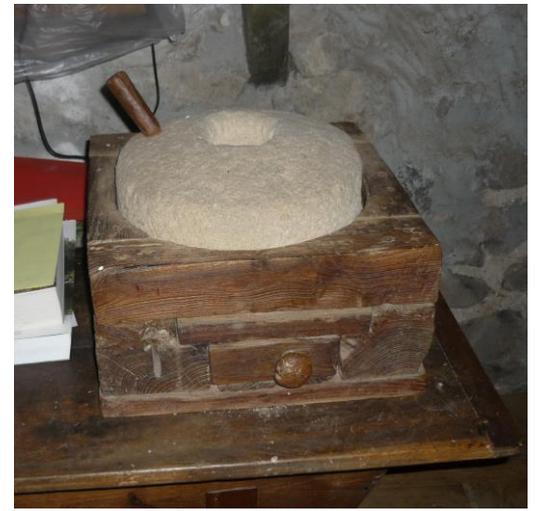




Bascule à l'entrée haute



Bascule à la sortie basse



Pierre à sel avec habillage en bois



*L'étang (réserve d'eau)
permet au moulin de tourner
en période de sécheresse*

Une partie de l'eau du Mazel, petit cours d'eau, est dérivée au moyen d'un petit canal appelé béalière ou bief.



*1^{ère} arrivée d'eau du ruisseau
par un bief de 200 m environ*



*2^e arrivée d'eau
de l'autre ruisseau*



A l'ouverture de la vanne-guillotine, manœuvrée de l'intérieur du moulin, l'eau arrive lentement jusqu'au sommet de la roue de 4 m de diamètre, puis au bout de quelques secondes, le remplissage de trois augets, d'une capacité de 35 litres chacun, amorce le mouvement de la roue, qui transforme la force de l'eau en énergie.

Tac, tac, tac ... C'est magique !



Le plancher et la charpente en carène de bateau sont en bois de châtaigniers coupés à la bonne lune un jour de février. Les tenons (chevilles) sont également en châtaignier.

Le moulin abrite deux paires de meules : le moulin blanc en silex très dur de la Ferté-sous-Jouarre (Seine-et-Marne) pour la farine, et le moulin noir en grès de la montagne de Gourdon (sous le basalte, il y a du grès), plus tendre, pour la châtaigne. Les meules supérieures pèsent 600 kg, ainsi que les meules de dessous, qui sont prises dans l'épaisseur du plancher. Chaque paire de meule peut moudre 150 kg par heure. Le coffre circulaire en bois qui recouvre les meules supporte la trémie et permet de canaliser la mouture vers une manche qui la conduit dans un sac placé à l'étage du dessous.



Avec la pince, il faut régler l'écrou (trois tours) qui commande l'écartement des meules et le réglage de l'écrasement du grain, déterminant la finesse de la mouture.

"Les moulins d'autrefois comportaient de grosses meules en pierre. Le grain était broyé entre deux de ces meules. L'une était fixée sur le plancher du 1^{er} étage, on l'appelait la "gisante" ou la "dormante", l'autre meule tournait au dessus, on l'appelait la "courante". Les deux meules presque planes étaient légèrement évidées au centre et comportaient des rainures dans lesquelles se logeait le grain. Entre les rainures, les meules portaient de fines stries semblables à celles d'une lime. Le grain versé dans l'œil de la meule courante était entraîné par la force centrifuge. En passant d'une rainure à l'autre, il était écrasé, la farine et le son étaient projetés sur le pourtour des coffres et tombaient par des conduits dans des sacs où ils étaient recueillis."

Extrait du site "Chantony - Métiers de nos ancêtres"



Au sortir de la meule, la mouture tombe dans la manche (conduit) et arrive dans un coffre en bois situé à l'étage du dessous, où l'attendent des sacs ouverts.



Dans le blutoir, trois tamis en soie comportant trois mailles différentes, du plus petit au plus gros, tournent avec une courroie en cuir.



La farine tombe au centre du cylindre, puis dans un coffre par une petite manche sur le côté. Il faut la puiser. Dans les tamis, on retrouve des cailloux et ... des éclats de meule !



L'arbre de transmission, appelé "hérisson", est en prise directe avec les dérivations sur chacune des deux meules. Il transforme, par une série d'engrenages, le mouvement vertical de la roue en un mouvement horizontal qui entraîne les meules. La vis permet de faire tourner différents appareils à l'aide de courroies.



Les dents du hérisson sont en bois durs et gras de pommier, poirier, prunier.





Le moulatou sert à écraser les olives ou les noix pour faire de l'huile.



Le trieur était dehors et servait à séparer le bon grain de l'ivraie, petite graine indésirable car toxique.



Le trieur à myrtilles ou à champignons sépare le fruit des feuilles.



Le pressoir à huile de noix



Moulin à colza à cylindres métalliques



Le pisadou est le tronc en châtaignier et le pestel est le pilon pour enlever les deux peaux de la châtaigne



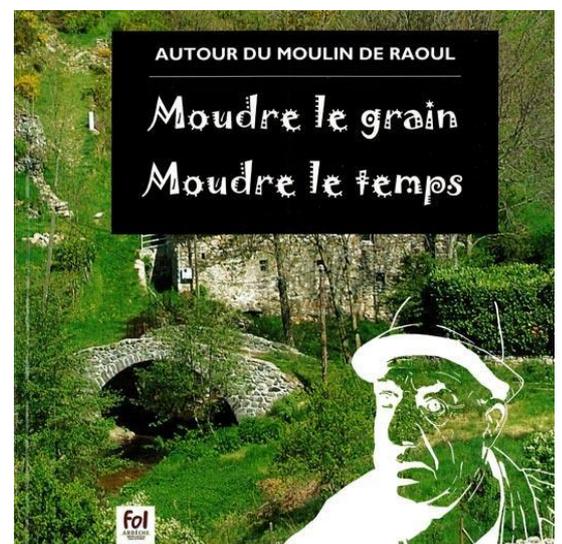
Chaudière servant à chauffer la pâte de noix à 60° pendant 20 mn

Statistiques 1809	Roues Verticales	Roues horizontales	Moulins à Vent	Nombre de moulins	No. d'habitants pour un moulin
Isère	455	1074	-	1529	310
Drôme	125	554	4	684	370
Vendée	482	23	1219	1724	155
Ardèche	160	818	4	982	295
France				98157	300



Collection d'outils anciens

Le meunier était respecté et craint, on l'invitait à tous les mariages. La nourriture des hommes et des animaux passait par lui, c'était un personnage économique et politique clé / incontournable. Le meunier était éduqué, il savait lire, écrire, compter, faire des conversions etc. ... C'était surtout un investisseur car une paire de meules avait la valeur d'une maison d'habitation de l'époque construite de neuf. Jusqu'à la Révolution, c'était le seigneur qui était propriétaire du moulin, après la Révolution, les moulins ont été vendus comme biens nationaux.



Pour tout contact : Bruno Gadré (photos) et Nathalie Marcellin (texte et photos)
tel : 06 33 79 75 71 mel : babel@orange.fr