Association Vendat, Son Passé

Patrick Niobé

**Le(s) moulin(s) de Vendat
(Allier)
2014**

à

Ginette et Jean-Claude Petelet,

Monique et Daniel Diot.

Photo de couverture : carte postale ancienne du moulin de vendat en 1909

Table des matières

04	Un peu d'histoire
05	Un peu de technique
07	Hydrographie de la vallée du Béron (Beyron)
08	Un moulin à Vendat?
09	Le(s) moulin(s) de Vendat (origine et évolution)
12	Description du moulin
13	Les principaux matériels et outils du meunier
15	Aspects administratifs, sociaux et économiques
19	Conclusion
20	Annexe : proverbes et expressions
21	La meunerie dans l'imagerie populaire
23	Bibliographie

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

Un peu d'histoire

Ayant pris naissance dans l'Orient méditerranéen à la fin du II^{ème} siècle, adopté par les Grecs et introduit en Italie pas avant le 1^{er} siècle de notre ère, le moulin à eau, à roue horizontale et arbre vertical, a été perfectionné peu après par les Romains, avec l'intervention de la roue verticale et de l'engrenage pour transformer le mouvement horizontal en un mouvement vertical. Il connut une grande expansion sous l'Empire.

La première mention de moulins publics remonte à 398 après J.-C. Ils étaient alimentés par des aqueducs. Les structures d'un tel moulin ont été dégagées vers 1976 aux Martres de Veyre (Puy de Dôme) dans un site des 1^{er} et 2^{ème} siècles de notre ère.

Toutefois, dans la grande majorité des cas, les moulins de dimensions imposantes étaient actionnés par des animaux, les moulins à manège, ou par des esclaves, si nombreux, arc boutés aux timons, les moulins à bras aussi appelés "moulins à sang" (**Figure 1**). La profusion des moulins romains "à sang" nous montre que l'énergie musculaire des animaux ou des esclaves coûtait peu : de la nourriture et un entretien minimum. C'est pourquoi le moulin actionné par l'eau, ne présentait que peu d'intérêt. Chez les Gallo-Romains du Centre, on utilisait de petits moulins domestiques (**Figure 2**) en pierre de Volvic le plus souvent, dont plusieurs exemplaires ont été découverts dans la région vichyssoise. On disposait d'une pierre dure, conique et fixe ("**meta**"), sur laquelle s'encastrait une autre pierre en forme de sablier très évasé et mobile ("**catillus**"), que l'on faisait tourner à l'aide d'une poignée de bois, dans un mouvement de va-et-vient alternatif ou de rotation continue; le grain était broyé et réduit en farine entre la **partie fixe et la partie mobile**.

Figure 2 : moulin à sang

Figure 1 : petit moulin domestique

Quand la roue hydraulique motrice fut introduite dans nos régions et s'y multiplia, ce fut une véritable révolution mécanique, allégeant le travail humain; on peut dire qu'un tel perfectionnement fut de la même veine créatrice que l'araire, puis la charrue remplaçant la houe, ou bien la faucheuse et la moissonneuse détrônant la faucille.

Si vers le VI^{ème} siècle, il existait peu de roues hydrauliques et si on continuait de moudre à bras, entre les X^{ème} et XIII^{ème} siècles se produisit un véritable essor des moulins à eau qui se comptèrent par milliers sur le territoire français, afin de subvenir aux besoins alimentaires des populations et approvisionner la seigneurie en revenus substantiels. Mais cette prolifération n'a rien d'anarchique. Le seigneur, maître du "ban" construit les moulins qu'il estime utiles sur son domaine et pas plus car c'est lui qui assure la totalité des frais de construction et d'entretien. Maître du moulin, il devient tout naturel qu'il contrôle aussi la transformation du grain en farine, puisque la récolte est produite sur ses terres par le travail de ses hommes. Il n'est pas question que les blés récoltés sur le "**fief**" soient moulus ailleurs par un autre moulin et par un autre meunier que celui du fief. Ce principe de "**banalité**" donnant au seigneur le monopole est une pièce capitale de l'organisation féodale.

(Note de l'auteur, définition de la **banalité** : "les banalités (le four banal, le moulin banal et le pressoir banal) sont, dans le système féodal français, des installations techniques que le seigneur est dans l'obligation d'entretenir et de mettre à disposition de tout habitant de la seigneurie. La contrepartie en est que les habitants de cette seigneurie **ne peuvent utiliser que** ces installations seigneuriales, payantes. Ce sont donc des monopoles technologiques (wikipedia)).

L'aire du moulin, "la banlieue" (distance d'une "**lieue**" autour du moulin) devient pour plusieurs siècles le point de convergence des déplacements quotidiens du peuple en quête de mouture. Le recours au meunier devient une nécessité incontournable. C'est encore la "banalité" qui fixe le prix de la mouture : 1/16^{ème} de la quantité de grain portée à moudre.

La suppression des droits féodaux dans la nuit du 4 août 1789 met fin aux privilèges, faisant disparaître par conséquent la "banalité" du moulin. Les moulins deviendront dès ce moment des propriétés privées administrées par une ou plusieurs familles.

Le XIX^{ème} siècle verra une floraison exceptionnelle de moulins. En 1809, Napoléon 1^{er} commandera un inventaire des bâtiments en activité. Ainsi seront recensés 82300 moulins à eau dont 33756 à roue horizontale et 48544 à roue verticale. Il y avait donc à cette époque 1 moulin pour 395 habitants.

Un peu de technique

Si la présence d'un cours d'eau était évidemment requise, la proximité des lieux de récolte et de consommation ne l'était pas moins. Au Moyen Age, l'autorisation du seigneur était nécessaire, et lui même en profitait pour bénéficier des taxes et pour réglementer l'usage de l'eau, matière première vitale.

La prise d'eau :

L'emplacement du moulin était scrupuleusement choisi en fonction de la configuration du cours d'eau; beaucoup s'installaient à l'intérieur d'un coude.

Mais il convenait de barrer la rivière bien en amont, à une centaine de mètres en moyenne.

Quand le cours n'était pas large, quelques gros blocs suffisaient, sinon on avait recours à une levée de pierres maçonnées, boisée parfois, formant barrage, toujours oblique par rapport au sens du courant, bien ancrée dans le fond du lit et d'une hauteur réglementée.

Puis on dirigeait l'eau dans un canal dont on maîtrisait le débit par une vanne de prise d'eau, la pelle.

Le bief :

Il fallait creuser un bief d'amenée d'eau sur une largeur variant de 1 à 2 m et d'une profondeur de 0,50 m en moyenne. Il était d'autant plus long que la pente était plus faible.

Soit il gagnait directement la roue du moulin, soit il s'élargissait en une réserve. Quoi qu'il en fût, il était fermé par une vanne de décharge ou une écluse destinée à assurer un niveau à peu près constant.

Lorsque le débit du ruisseau était trop faible ou que le relief ne permettait pas une chute suffisante, la réserve d'eau s'imposait. C'était aussi l'occasion d'établir une pisciculture.

A la sortie du moulin, un bief aval ou de fuite renvoyait, sur une courte distance, l'eau à la rivière d'origine.

La chute et la roue :

Il était nécessaire d'obtenir une chute de 2 à 3 m de haut à la fin du canal d'arrivée. Deux possibilités s'offraient alors pour faire tourner la roue : y amener l'eau "par-dessous" ou "par-dessus".

Si la chute était basse, on avait recours à la première méthode. Dans ce cas, l'eau agissait par percussion, en poussant les 24 à 30 aubes ou palettes d'une roue de grand diamètre (5 à 6 mètres). Ce système, reposant sur la vitesse du courant, était le plus ancien. Dans la recherche d'un rendement meilleur, il fut abandonné pour celui de la roue en dessus, d'un diamètre moindre (2,5 à 3 m); l'eau arrivant au sommet emplissait des augets et le poids d'une quinzaine d'entre eux, pleins chacun d'une vingtaine de litres d'eau, faisait tourner la roue sous une pesée de 300 kg environ, s'exerçant au bout du rayon.

Au XXème siècle, furent mises au point des turbines tournant à grande vitesse grâce à une injection d'eau variable et orientable, d'un diamètre plus petit que celui des roues.

La transmission :

L'axe moteur de la roue pénétrait par un trou ménagé dans le mur du bâtiment, ou un jeu d'engrenages, jadis tout en bois et dits "à la lanterne", permettait de transformer la rotation horizontale en mouvement vertical, tout en démultipliant la vitesse.

Ces engrenages, "les alluchons", taillés dans du coeur de chêne ou d'orme, étaient implantés comme des dents dans la couronne des roues; mais l'usure du bois demandait de fréquents remplacements.

Les meules :

Le mouvement était transmis, à travers la meule inférieure immobile et horizontale dite "meule dormante" ou "gisante", à la meule supérieure rotative, dite "meule courante" par un fort axe appelé "gros fer". Leur diamètre variait de 1,50 m à 1,80 m. Tournant à environ 1 tour par minute, elles étaient espacées de quelques millimètres.

Les meilleures pierres provenaient des carrières granitiques locales. Elles étaient rainées toutes deux d'une quarantaine de stries rayonnantes qui cisailaient et écrasaient le grain amené par un manchon de toile au centre de la roue supérieure, évidée en couronne ("l'oeillard"). Ces reliefs poussaient la farine et le son mêlés, vers l'extérieur : un tambour de bois ou de métal, entourant les roues, l'arescle, recueillait la mouture.

A noter : un poids placé à la surface du grain dans la trémie s'enfonçait quand le niveau baissait. Relié par une ficelle à une clochette, il la faisait tinter, avertissant ainsi le meunier que les meules n'allaient plus être alimentées. Ceci ne devait surtout pas se produire, sous peine de voir les deux meules en contact s'user rapidement. De plus la chaleur dégagée par le frottement et les étincelles pouvaient mettre le feu au moulin.

La bluterie :

Des tuyaux de bois, munis de godets, transportaient ce mélange de farines et de sons dans les blutoirs, sortes de grandes huches, dans lesquels tournaient des cylindres tendus de toile de soie, secoués latéralement par le "babillard", dont la baguette, en heurtant le blutoir, produisait le fameux tic-tac du moulin.

Ainsi le son et les farines de plus en plus fines (et de meilleure qualité) étaient séparés par des tissus aux trames de plus en plus serrées.

Le bâtiment :

Tous ces mécanismes étaient abrités dans un bâtiment modeste par ses dimensions, surtout s'il n'était pas lieu d'habitation. Or à Vendat, la demeure du meunier était contigue au moulin. On retrouve cette caractéristique dès 1793 dans l'inventaire des biens nationaux¹ établi à la Révolution : "*lot unique **composé du moulin de Vendat à deux tournants, l'un à froment et l'autre à seigle, maison pour le meunier, écurie, grange, jardin, pré, saulées pacages et aisances du dit moulin***".

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

¹ A.D Q451

Hydrographie de la vallée du Béron (ou Beyron)

Le Béron (aussi appelé Beyron dans les années 1850) prend sa source sur la commune de Biozat (**Figure 3**). D'une longueur de près de 17 kms, il traverse successivement les communes de Biozat, Cognat-Lyonne, Espinasse-Vozelle, Vendat (sur une longueur de 4034 mètres²) et Charmeil, avant de se jeter dans la rivière Allier. Il coule dans une direction Sud/Nord-Est.

Figure 3 : le Béron de sa source à son embouchure

Il prend sa source à 355 mètres d'altitude et se jette dans l'Allier à 246 mètres, soit une pente moyenne très faible de moins de 1 cm par mètre (**Figure 4**).

Figure 4 : dénivellation du cours d'eau

Les deux affluents vendatois du **Béron** (**Figure 5**) sont la **Guêle**, qui traverse le lieu-dit Le Rozet où se trouvait un ancien lavoir, démonté en 1960 (**carte postale Figure 6**), et le **Coutayon** avec ses cinq étangs privés.

Figure 5 : les affluents du Béron

Au fil des années, on dénombrera jusqu'à cinq usines tout au long du cours d'eau :

- à Espinasse : 1 moulin, aujourd'hui disparu;
- à Vendat : 1 moulin, aujourd'hui disparu;
- à Charmeil : 1 carderie (atelier où l'on peigne et démêle les textiles (le chanvre)), aujourd'hui disparu et 2 moulins (un seul existant à ce jour mais ne fonctionnant plus).

Figure 6 : ancien lavoir du Rozet

² A.D 7S286

Un moulin à Vendat?

Pourquoi un moulin?

Le **pain** est un aliment de base dans de nombreuses sociétés. Il est un des plus anciens aliments fabriqués. (Ethymologie : le mot pain vient du latin panis qui lui-même est décliné en deux parties, "pa" qui suggère long et "nis" qui veut dire nourrir). Il est fabriqué à partir de farine issue de l'écrasement du blé. Sa consommation dans les années 1900 est de 900 grammes par personne et par jour.

Il doit dès lors apparaître nécessaire au "Seigneur de Vendat" de construire un moulin à proximité des lieux de récolte des blés et de consommation, d'autant qu'un ruisseau coule sur son territoire, dans la paroisse de Vendat.

Pourquoi en ce lieu?

Le Béron est un cours d'eau permanent (en dehors des périodes de grande sécheresse), alimenté par plusieurs petits ruisselets tout au long de son cours. Malgré sa faible pente (**Figure 4 ci-dessus**) il existe au lieu-dit "le moulin" une dénivellation naturelle de 6 à 7 mètres sur une distance de quelques centaines de mètres, entre "l'écluse" (altitude 280 m) et le "pont sur le Béron" (altitude 274 m), permettant de créer une chute artificielle de 4 à 5 mètres via un bief.

Par ailleurs en ce lieu, il est aisé de créer un bief rectiligne et parallèle au **Béron**, et ce peu après l'embouchure de la **Guêle** qui peut ainsi compléter l'alimentation en eau du ruisseau.

Dès lors, toutes les conditions semblent réunies pour construire au sud de la commune, en ce lieu-dit, un **moulin** à eau (ou usine), sur la rive droite du ruisseau, à proximité d'un pont (anciennement une passerelle) (**Figure 7**).

Figure 7 : plan général de 1859 (A.D 7S280)

Il est implanté sur un canal de dérivation (ou bief) de 620 mètres qui débute peu après l'embouchure de La Guêle. En ce lieu, (aussi appelé "l'écluse") un **barrage** de prise d'eau est établi 320 mètres avant l'usine. A l'origine, il est fixe et formé de pierres et de fascines (fagots de branchage). Plus tard il sera constitué de pierres et de béton (**Figure 8**).

Figure 8 : vestiges du barrage à l'écluse

L'eau ainsi détournée du ruisseau alimente, via le bief amont, une **retenue** d'une dimension de 300 m² environ. Dès lors un déversoir permet l'écoulement de celle-ci qui entraîne par le haut, la (les) roue(s) du moulin (**Figure 9**).

Elle rejoint ensuite, par le bief aval, le Béron quelques 300 mètres plus loin.

Déversoir ou échenal

Figure 9 : roue du moulin de Vendat en 1909 8

Le(s) moulin(s) de Vendat (origine et évolution au fil du temps)

Avant la Révolution, les moulins sont la propriété des seigneurs, seuls avec les ordres religieux, à pouvoir prendre en charge un tel investissement et leurs permettant d'instaurer la **banalité**.

Dans une nommée (acte de propriété) de **1358**³, Audin de Vendat déclare posséder la châtellenie de Vendat avec ses **moulins**, terres cultivées et non cultivées.....

Une seconde nommée de **1377**² confirme le patrimoine foncier d'Audin de Vendat avec notamment les "garenes, estang et **molins**".

Cette existence d'un moulin sur la commune est attestée en **1737** par un acte de mariage. En effet, le 22 octobre 1737 est célébré le mariage à Vendat de Jacques Vigier et Françoise Desfougère fille de Pierre Desfougère décédé résidant au **moulin** de Vendat.

En **1752**, un acte notarié⁴ nous informe de la présence d'un Jean Desfougères, "meunier au moulin et paroisse du dit Vendat".

En **1754**, selon un procès verbal de déclaration du 08 décembre⁵, l'exploitation du moulin en est confiée à Quentienne Pottier « **meusnière** au moulin du dit Vandat » veuve de Pierre Desfougère décédé au **moulin**.

Figure 10 : carte de Cassini de 1757 - Les 3 moulins

L'existence en est confirmée par la carte de Cassini de **1757** où l'on remarque trois moulins implantés sur le Béron (Espinasse, Vendat et Charmeil) (**Figure 10**).

En **1759**, un acte notarié⁶ nous indique que l'exploitation en est assurée par Jean Desfougère(s), marchand, meunier au moulin du dit Vendat (Il pourrait s'agir du fils de Pierre Desfougère, décédé (voir ci-dessus). En **1760**, Jean Desfougères passe un contrat avec le charpentier de Vendat pour la construction d'une grange à "thuille" attenante à l'habitation⁷.

Au lendemain de la Révolution, les biens des émigrés sont inventoriés et évalués pour être revendus aux enchères. Dès lors, le 04 septembre **1793**, un inventaire du moulin⁸, ex-propriété du Seigneur de Vendat, Jean-Claude Marie Victoire, marquis de La Queuille, est effectué. Il est estimé deux mille livres (environ 16000 euros de notre époque). Dans cet inventaire il est mentionné un moulin à **deux tournants** (deux roues) l'un à **froment** (blé tendre) et l'autre à **seigle**.

Une première vente aux enchères, signalée par des affiches publiques est prévue le 08 octobre 1793⁹. Sur ces affiches de première enchère, il est mentionné que le moulin est affermé au "citoyen" Pierre Lottiron par acte sous seing privé du 23 août **1786**. (Note du rédacteur : la conclusion de cette vente aux enchères n'est pas connue).

³ Référence : livre Lafont, Vendat et Rollat. Edition 2008 - Association Azi La Garance - Brout Vernet

⁴ A.D 3E9431

⁵ A.D 3E9434

⁶ A.D 3E9432

⁷ A.D 3E9432

⁸ A.D Q451

⁹ A.D Q362

Le 02 juillet **1807**, en l'étude du notaire Cornil de Vendat, le moulin est vendu¹⁰ par Jacques Peyronnet à Jacques Défougère le Jeune, **meunier** demeurant au **moulin**, ce qui laisserait à penser que ce dernier habitait déjà le moulin et l'exploitait en tant que fermier.

Au début du 19^{ème} siècle, le moulin est équipé de deux roues. Ce fait est attesté en juin **1859**¹¹, à l'occasion de l'établissement d'un règlement d'eau et d'un plan du moulin. Sur ce dernier il apparaît nettement la présence de **deux roues** avec leur déversoir respectif (**Figure 11**)

Figure 11 : plan de l'usine (moulin) de 1859 avec les deux roues

Le 22 juin **1849**¹², Jacques Défougère le Jeune et son épouse Marie Satrin, voulant donner à leurs cinq enfants des preuves de leur affection, leurs font donation d'une partie de leur biens. Ainsi plusieurs lots sont constitués dont deux pour le moulin. En effet, celui-ci équipé **de deux roues** (deux tournants) sera partagé pour créer **deux moulins**, l'un à seigle et le second à froment (blé tendre). Un mur de séparation des deux moulins sera à frais commun entre les copartageants et "*lorsque le ruisseau aura besoin d'être nettoyé si l'un des propriétaires est en retard de faire sa portion qui est de moitié, l'autre le fera à ses frais*".

Les lots sont attribués par tirage au sort. Le premier lot constitué du moulin à seigle revient à Jean Défougère et le second, le moulin à froment, à Madeleine Défougère et son mari Jacques Defougère. A l'occasion de ce partage et de la division du moulin en deux parties, il est précisé dans l'acte de vente que les propriétaires "*prendront l'eau du ruisseau chacun leur tour et ne devront pas laisser perdre l'eau celui des deux qui n'aura pas de blé laissera moudre l'autre*" (Note du rédacteur : celui qui n'a pas de blé à moudre devra laisser son tour).

Le 05 avril **1858**, un bail à ferme est signé entre Jean Déchaud, le preneur, et la famille Desfougères, les propriétaires, pour une durée de neuf années et un loyer annuel de 350 francs payables en deux termes égaux (soit environ 1500 euros actuellement). Il est fait mention dans le bail, obligation pour le preneur de reconstruire l'écurie dans un délai d'un an, ainsi que l'échenal (déversoir) (**Figure 9 ci-dessus**) avant la fin du contrat.

Le 23 août **1859**, Jean Desfougères propriétaire d'un moulin à un seul tournant, vend ce dernier à Jean Dejoux. Ce moulin est séparé d'un autre moulin appartenant aux enfants de Jacques Desfougères, par une cloison en planches mitoyennes¹³. Une prise d'eau commune alimente les deux moulins contigus.

Le 14 septembre **1860**¹⁴, il est procédé à la liquidation et au partage de la succession de Madeleine Defougères. Ainsi, le moulin à blé est attribué à sa fille Marie Desfougères. Mention est portée dans l'acte de partage : "*étant observé que ce moulin n'a droit à l'eau du bief que tous les deux jours*". Cette mention confirme bien la séparation des deux moulins mentionnée ci-dessus, avec usage en alternance de l'eau un jour sur deux.

Le 25 septembre **1865**, le moulin appartenant à Jean Dejoux, contigu de celui de Marie Desfougères est vendu à Charles Giraudet, garçon meunier demeurant Brout-Vernet.

Le 01 mars **1866**, Charles Giraudet rachète à Marie Desfougères le moulin en ruine à **un seul tournant**, jouxtant le sien. Il l'acquiert en l'état et pourra disposer de tous les matériaux et bois de construction provenant de ce bâtiment.

¹⁰ A.D 3E9486

¹¹ A.D 7S280

¹² A.D 3E9404

¹³ A.D 3E10061

¹⁴ A.D 3E11269

Le 08 juin **1893**, Charles Giraudet et ses enfants (héritiers à la suite du décès de leur mère) revendent le moulin, reconstitué avec **ses deux tournants (roues)**, à Jean-Baptiste dit Georges Bicard.

L'année suivante, le 25 janvier **1894**, le bâtiment avec ses deux tournants est revendu à Antoine Pelletier pour la somme de 12000 francs.

Le 04 octobre **1931**, il est procédé au partage entre les héritiers d'Antoine Pelletier. A la suite du tirage au sort, le premier lot comprenant le moulin à **un seul tournant** est attribué à Joseph-Antoine Pelletier. Au cours des quarante dernière années, une des roues du moulin a disparu. On peut penser que cette disparition est liée à la vétusté du bâtiment et de la roue, mais peut être aussi par une production moindre ne nécessitant pas l'entretien de deux roues.

Il semblerait que depuis ce partage, le moulin soit en fait exploité par le frère Paul Pelletier dit "Paul Grillon" et son beau-frère Antoine Boutonnet, déclaré comme cultivateurs et meuniers.

Le moulin est dès lors propriété en indivision des enfants de Joseph-Antoine Pelletier.

En **1937**, suite au décès de Joseph Pelletier, le moulin est la propriété de ses héritiers¹⁵

En **1954**, un projet de vente du moulin est envisagé. Paul Pelletier, son occupant, n'envisage pas l'achat et s'engage à quitter celui-ci à la date du 11 novembre 1955 (Courrier privé de la famille Pelletier). A partir de cette date on peut considérer que le moulin n'est plus exploité.

En **1957**, il est toujours la propriété des héritiers Pelletier¹⁶. Cette même année, la Caisse Professionnelle de l'Industrie Meunière à Paris accepte de racheter¹⁷ le contingent de 2.732 Quintaux du moulin de Vendat aux copropriétaires du moulin, les héritiers Pelletier. Ce rachat confirme ainsi que le moulin n'est plus exploité.

(Note du rédacteur, définition du **contingent** : "le contingent équivaut à la quantité maximale qu'un moulin est autorisé à broyer annuellement. Chaque moulin se voit assigner un plafond d'écrasement égal à la moyenne entre sa capacité et son meilleur écrasement annuel entre 1927 et 1935. Le contingentement fut mis en application en juillet 1938. Un organisme, la Caisse Professionnelle de l'Industrie Meunière, fut créé. Tous les meuniers doivent obligatoirement adhérer à cette caisse. Celle-ci est chargée de racheter des contingents, pour les annuler, ce qui doit arriver à en résorber le surplus. Ainsi de 1939 à décembre 1955, 2.166 moulins ne produisent plus de farines").

En **1964**, la matrice cadastrale de Vendat, feuille n° 1064 mentionne l'appartenance du moulin à Madame Germaine Bonnet née Pelletier. Cette même matrice mentionne en **1974** que le moulin est en ruine.

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

¹⁵ Matrice cadastrale de Vendat, feuille n° 408

¹⁶ Matrice cadastrale de Vendat, art. 514

¹⁷ Lettre Caisse Professionnelle de l'Industrie Meunière à Paris n° 234459 du 14 février 1957

Description du moulin

Le moulin de Vendat pouvait ressembler à cette gravure du XIX^{ème} siècle représentant la coupe d'un moulin à eau¹⁸ :

Du blé à la farine

Le principe de fonctionnement du moulin à eau est simple. La roue hydraulique (A) entraînée par l'eau transmet son mouvement à une grande roue (B) à dents en bois (les alluchons). Le mouvement vertical de rotation est transformé en un mouvement horizontal par l'intermédiaire d'un engrenage de bois (C) aussi appelé "lanterne" qui entraîne dès lors, via l'anille (pièce métallique scellée dans la meule) la meule tournante (D). Cette dernière repose sur la meule dormante (E), fixe et statique.

Le blé versé par le meunier dans la trémie (F) s'écoule entre les deux meules pour y être écrasé, le transformant en farine. La farine obtenue de qualité "brute" est ensuite tamisée dans un blutoir (G) permettant d'en séparer les différents composants (son et farines de différents degrés de finesse).

Un dispositif ingénieux déclenchait une petite clochette lorsque la trémie était vide pour avertir le meunier de remettre un sac de blé. Ce dispositif permettait également d'éviter que les meules fonctionnent à "vide", entraînant soit un emballement de la roue hydraulique et dès lors un risque de casse important, soit un échauffement des meules pouvant provoquer un incendie.

Avec 100 kilos de blé, le meunier produit environ 70 kilos de farine.

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

¹⁸ Figuiet (Louis) -Les Merveilles de l'industrie -1873

Les principaux matériels et outils du meunier

La roue hydraulique (élément A - gravure ci-dessus)

La roue à augets (sorte de récipients) est alimentée par le dessus par un **déversoir (Figure 9 ci-dessus)**. Ainsi le poids et la vitesse de l'eau dans les augets entraîne la roue. Cette technique permet un fort rendement, car l'eau est canalisée et il n'y a pas de perte.

En bois, les différents éléments de cette roue devaient subir un entretien régulier.

La grande roue à dents de bois (élément B - gravure ci-dessus)

Cette roue transforme le mouvement horizontal de la roue hydraulique en un mouvement vertical, via la lanterne. Les dents de cette dernière, aussi appelé "alluchons", insérés en force à la circonférence de la roue, étaient constitués de bois pour une meilleur souplesse entre les engrenages. Ils s'usaient rapidement, voire cassaient. Ils nécessitaient dès lors un remplacement fréquent lors de l'arrêt du moulin.

Les meules (Figure 12)

Les meules, recouvertes dans le moulin par l'arescle¹⁹ provenaient en 1809 d'une carrière d'arkose (pierre de la famille des grès, très robuste) située à Montpeyroux, près de Coudes (63)²⁰. Cette carrière fournira des meules jusqu'en 1935.

Les meules s'usaient en travaillant au contact l'une de l'autre et nécessitaient un entretien régulier, appelé le rhabillage. C'est à dire que leur surface devait être retaillée afin de raviver les stries qui permettaient au grain d'être broyé et à la mouture d'être évacuée vers l'extérieur de la meule par la force centrifuge.

Figure 12 : les dernières meules du moulin de Vendat situées au lieu-dit "Le moulin"

Le rhabilleur était soit le meunier lui-même, dans les petits moulins notamment, soit un spécialiste dont c'était le métier. Le rhabillage avait lieu 3 ou 4 fois par an pour des meules qui tournaient toute l'année. Avant l'apparition de « la boucharde » pour raviver les rayons, le travail durait environ une semaine à un homme.

Figure 13 : outils de rhabillage (musée de Montcian à Le Breuil (03))

Grâce à cet **outil (Figure 13)** le travail est plus rapide, 1 seule journée environ, mais moins précis.

Le meunier repique le centre, retaille les rainures existantes en les creusant légèrement, puis ravive la surface.

Il convient au préalable de démonter trémie, auget, archure, puis la meule tournante sera levée à l'aide de la potence ou d'un treuil, et posée verticalement, en attente. La meule courante ou tournante dégagée, on procède au rhabillage de la meule gisante ou dormante, après l'avoir brossée et lavée.

Le blutoir (Figure 14)

Le blutoir, encore appelé la barite ou le moulin à cerné, est un coffre qui sert à trier la mouture, c'est-à-dire à séparer le son de la farine. Il remplace le tamis, il est utilisé dans les moulins depuis le XVI^{ème} siècle. Le blutoir contient un cylindre horizontal, légèrement incliné, constitué de lattes de bois parallèles entourées d'un tamis de soie, tournant autour d'un axe.

Ce cylindre peut être actionné manuellement par une manivelle se trouvant du côté de la petite trémie dans laquelle est versée la mouture.

Lorsque le blutoir fonctionne on entend un bruit caractéristique : le "clac-clac". Ce sont les marteaux coulissants de buis ou de chêne qui tapent à chaque rotation contre le cylindre en suivant les lattes de bois, appelées rayons. Ils empêchent la mouture qui se trouve à l'intérieur du tambour de rester collée sur les soies.

Figure 14 : le blutoir moulin de la Mousquière (65)

¹⁹ coffre en bois qui permettait de contenir la farine

²⁰ A.D 6M2425 - état des moulins à farine en activité dans l'arrondissement de Gannat du 19/05/1809

Locomobile Brouhot

Au début du XXème siècle, en cas de certains moulins pouvaient poursuivre leur activité actionnant les meules. Par la suite l'électricité pris

Le moulin de Vendat, quant à lui, (Figure 15), machine à vapeur montée sur des

Figure 15 : exemple de locomobile Brouhot

manque d'eau, voire de sécheresse, grâce à une machine à vapeur qui le relais.

fonctionnait avec une locomobile²¹ roues de marque Brouhot

La carriole à cheval

Le meunier pouvait utiliser une cariole à cheval (Figure 16) pour recueillir le blé chez ses clients et procéder en retour aux livraisons de farine.

Figure 16 : la famille Pelletier et la carriole à cheval devant le moulin de Vendat dans les années 1940-1950

Pelle à pain en bois

La première mention d'un four à pain au moulin est portée dans l'inventaire de la propriété en 1849²². Il en est également fait mention en 1931 lors du partage entre les héritiers Pelletier. Ainsi l'usage d'une pelle à pain en bois (Figure 17) était rendu nécessaire.

Figure 17 : pelle à pain en bois (origine moulin de Vendat - don de Mme Marie-Jo Bonnet, petite fille de notre dernier meunier)

Autres outils nécessaires au meunier

Le meunier possédait un diable pour transporter les sacs de grains et de farine, une romaine (balance) et ses crochets pour "Pezer" (Figures 18 ci-dessous), ainsi qu'un ensemble de cordages.

Pour entrainer les meules à l'aide de la locomobile, le meunier possédait un ensemble de courroies en cuir qu'il entretenait avec soin.

Figures 18 : diable et balance du moulin de Vendat, propriété de M. Vigier dont le grand-père effectuait les livraisons pour les meuniers Paul Pelletier et Antoine Boutonnet. La balance porte les indications : Force 200 Kgs - Chambon - Mécanicien balancier - Vichy

²¹ Référence : Etude de Me Belin, notaire à Vendat : partage entre les héritiers de monsieur Pelletier du 04 octobre 1931

²² A.D 3E9404

Aspects administratifs, sociaux et économiques de la vie des meuniers

Aspects administratifs

Au milieu du XIX^{ème} siècle il apparaît nécessaire de réglementer l'usage des moulins et d'autoriser le maintien de leurs activités. Ainsi en 1859 un "règlement d'eau" est établi pour le moulin de Vendat, avec plan de "l'usine", profils en long et en travers du ruisseau, description du bief amont et aval et niveau d'eau de la retenue à ne pas dépasser. Ce règlement autorisant dès lors leurs propriétaires à maintenir en activité leur usine destinée à moudre du blé.

De même en 1935²³, en application du décret loi du 30 octobre, il est mené une enquête afin d'assainir la profession meunière et d'établir un contingentement (limitation et répartition) professionnel équitable de la production de farine.

De l'importance du meunier

L'importance du moulin se mesurait surtout au quotidien : sa meule broie le grain et donne la farine nécessaire à la fabrication du pain. Comme celui-ci est l'aliment de base de la société d'autrefois, le moulin joue donc un rôle primordial.

En 1947, durant la seconde guerre mondiale, devant les difficultés à se ravitailler en blé pour la consommation de la commune, le maire et meunier, Monsieur Paul Pelletier prend un arrêté interdisant au boulanger communal de servir du pain à toute personne autre que les consommateurs rationnaires de la commune.²⁴

Un métier très difficile

Que de labeur pour exercer ce métier ! Tout d'abord dans les conditions de vie qui sont loin d'être idéales. Le moulin est généralement construit par la communauté des villageois, parfois par le seigneur, qui en loue alors l'usage à un meunier ; le bail est payé... en blé, bien sûr ; la moyenne étant d'environ 64 "sommées" de blé par an. De plus, l'entretien coûte très cher et le rendement n'est pas toujours assuré. Comment se fier aux caprices d'une rivière qui, en hiver, ressemble plus à un torrent impétueux qu'à un cours d'eau paisible et, en été, est fréquemment à sec plusieurs jours de suite ?

Bien souvent à Vendat le meunier devait exercer une autre activité, agriculteur ou vigneron, d'autant que le moulin était considéré comme un "petit" moulin dont la capacité de production maxima n'atteignait pas 30 quintaux de blé écrasés par 24 heures²⁵.

Conditions pour être un bon meunier

En 1790, l'Académie des Sciences pose au moins neuf conditions : "On commence à convenir qu'un meunier doit "connoître" :

- 1 - les qualités des différentes espèces de grain qu'on est dans l'usage de réduire en farine;
- 2 - la manière de les nettoyer et de les étuver avant de les moudre;
- 3 - la construction de toutes les pièces d'un moulin, leurs rapports entre elles, leur "mécanisme", leurs effets dans les différentes espèces de moutures, pour pouvoir faire ou faire faire à propos & convenablement les constructions & réparations nécessaires;
- 4 - le bon choix des meules qui convient pour la différente mouture de chaque espèce de grain séparément, & pour celle des bleds²⁶ mélangés, des bleds humides, des bleds secs;
- 5 - les différentes espèces de mouture;
- 6 - les "différens" bluteaux²⁷ à employer selon les différentes moutures;
- 7 - les "différens" produits qu'on veut en tirer;
- 8 - les "mélanges" de farine les plus avantageux pour le peuple;
- 9 - (et enfin) l'art de conserver les farines."

Les risques du métier

- En premier lieu l'accident du travail : au nombre des dangers auxquels était soumis le meunier, le principal, car il est permanent, était le risque de voir ses doigts broyés entre les meules suite à une mauvaise manipulation. On dit d'ailleurs que des mains abîmées étaient la fierté de la corporation. Mais lorsque c'étaient des vêtements qui se coinçaient, il y avait là danger de mort bien réel. Et, au vu du bruit dans la pièce, il s'écoulait du temps avant de comprendre qu'un drame se déroulait...

²³ A.D 6M2372 : contingentement des moulins 1936-1937

²⁴ Arrêté municipal du 05 juin 1947

²⁵ A.D 6M5014 : statistiques des moulins et minoteries de l'Allier du 18 janvier 1933

²⁶ En vieux français, à partir du XII^e siècle, on ne dit pas le « blé » mais le « bled ». Ce terme évoque de façon générique toutes les céréales : froment, orge, avoine, épeautre, seigle ou encore méteil, un mélange de froment et de seigle.

²⁷ Tamis permettant de séparer la farine du son

- L'incendie : le meunier doit pour sa part accorder à son installation une attention permanente. La farine étant très inflammable, le risque d'incendie est quasi-permanent, surtout en été, période de chaleur et de grande activité. Une étincelle sur les meules peut suffire à déclencher un incendie.

C'est ainsi qu'en 1915, Monsieur Pelletier souscrit pour une durée de 10 ans un contrat d'assurance auprès de la compagnie La Paternelle à Paris pour un capital de 15000 francs. Ce contrat prévoit l'assurance des bâtiments, des matériels et outils, de la marchandise, de la maison d'habitation contigüe au moulin, des animaux (chevaux, vaches et harnais). Une clause d'annulation est incluse dans ce contrat : "l'assuré déclare qu'il n'existe pas dans le moulin assuré plus de **DEUX PAIRES DE MEULES**", ce qui laisse à penser qu'à cette date le moulin possédait encore **deux roues**.

Les risques naturels

- L'inondation : en hiver, il fallait veiller à ce que le torrent n'inonde pas la salle des meules, d'où la création d'un système de vanes mis au point pour tenter d'enrayer l'impétuosité des flots.

- La sécheresse : pour palier à l'absence d'eau au début des années 1900, le meunier utilisait une locomobile à vapeur (**Figure 15 ci-dessus**) qui pouvait dès lors entraîner les roues du moulin à l'aide de sangles.

En 1949²⁸, la sécheresse est si importante sur la commune, qu'un arrêté municipal est pris limitant la consommation de l'eau des puits **communaux** ou particuliers, à la seule consommation ménagère.

- Le gel : l'abbé Burnicard, curé de Vendat écrit²⁹ : "*en l'année mil sept cent neuf la rivière d'Allier se passât de glace, les "noiers" gelèrent tous par la racine, l'on mangeât de la viande quatre jours de la semaine de Carême par permission de Monseigneur Bochard évêque de Clermont. Les froments et presque tous les seigles gelèrent par la racine aussi bien que les vignes à cause d'un "hyver" le plus rude qu'il ne soit jamais "vut" ou verrat jamais. Il plut cette année cinquante jours de pluie extraordinaire*".

Les problèmes liés à la gestion de l'eau

- Le 14 janvier 1861, un riverain du Béron, Monsieur Delesvaux se plaint³⁰ : malgré le curage du Béron et par suite de la mauvaise constitution de l'écluse du moulin de Vendat, ses prés sont submergés et envahis à la moindre crue sur les deux rives de ce ruisseau, ce qui lui cause un préjudice considérable. Il demande dès lors que les propriétaires du moulin de Vendat soient forcés de reconstruire une écluse avec vanes mobiles en remplacement de l'ancienne pour remédier aux inconvénients. Un rapport du 25 janvier 1861 des Ponts et Chaussées service hydraulique met en demeure les propriétaires du moulin de se conformer au règlement d'eau de 1859. Quant à Monsieur Delesvaux, il réitère sa plainte : "malgré une mise en demeure d'avoir, dans le délai de deux mois au plus tard à se conformer aux dispositions de l'arrêté de 1859, les meuniers n'ont rien changé". Un procès verbal de recellement du 6 juin 1861 indique que les travaux régulateurs ont enfin été effectués à l'usine.

- Le 13 juillet 1866, ce même riverain se plaint³¹ de nouveau que le propriétaire du moulin ait construit un batardeau (Terre-plein revêtu de briques ou de pierres pour contenir les eaux d'une rivière ou d'un étang) devant les vanes de décharge (système de trop plein) qui empêche le fonctionnement des vanes mobiles sur le lit du ruisseau et gêne ainsi l'écoulement des eaux. En outre le repère définitif du niveau légal de la retenue d'eau est renversé sur la berge. Le 30 juillet 1866, constat est fait que le batardeau a été complètement enlevé et que les vanes de décharge ont été réparées de façon à se manœuvrer facilement. Par ailleurs le repère a été replacé.

- Le Béron nécessitait également un entretien régulier par son curage. Celui-ci était réalisé par l'ensemble des riverains du cours d'eau afin d'éviter la prolifération de joncs et de ... glaïeuls qui obstruaient le lit du ruisseau entraînant le débordement du ruisseau par fortes pluies et la submersion des prés par l'eau. Lors du retrait du ruisseau dans son lit, la stagnation de l'eau dans les champs entraînait une certaine insalubrité.

Ainsi ce curage fut effectué en 1857, 1860, 1876, 1898, 1900³². Le curage du cours d'eau, soumis à arrêté départemental, se trouvait sous la surveillance du Maire. Celui-ci pouvait demander une prolongation quant à la durée des travaux, compte tenu de la hauteur des eaux qui pouvait s'être maintenue dans le ruisseau au cours du printemps voire de l'été. Un procès verbal de recellement était dès lors rédigé lorsque les travaux étaient exécutés.

Un rapport des Ponts et Chaussées service hydraulique du 4 février 1860 fait état du refus des usiniers (moulins d'Espinasse, Vendat et Charmeil) d'abaisser le plan de leur retenue pendant le temps nécessaire à l'exécution du curage. Il est enjoint aux propriétaires des moulins d'effectuer dans le délai de 10 jours le curage "à vif fond" de toute la partie du Béron comprise dans l'étendue du remous occasionné par le barrage de prise d'eau de leur usine.

Meunier, une corporation familiale

Les fils tendaient à suivre les traces de leur père et à épouser des femmes dont les parents eux-mêmes travaillaient dans le milieu. Des liens de parenté très étriqués unissaient meuniers, boulangers, marchands de blé ou de farines.

A Vendat les familles Desfougères, Giraudet et Pelletier se succédèrent ainsi dans la gestion du moulin.

²⁸ Arrêté n° 151 du 26 juillet 1949

²⁹ A.D E307

³⁰ A.D 7S284

³¹ A.D 7S285

³² A.D série 7S

Location ou "bail à ferme"

En 1858, Jacques Desfougères, propriétaire d'un des deux moulins et sa fille Marie, mineure, établissent un contrat de location ou "bail à ferme" au profit de Monsieur Déchaud et son épouse. Ce contrat d'une durée de 9 ans porte sur le moulin et son habitation et comporte les conditions suivantes :

- ils jouiront en bon père de famille du moulin et de ses dépendances;
- toutes les réparations seront à la charge des bailleurs (propriétaires) et les réparations locatives à la charge des preneurs (locataires);
- les preneurs prendront l'écluse et le bief en bon état de réparations, les entretiendront à leurs frais pendant la durée du bail et les rendront de même à leur sortie;
- les impôts sont à la charge des bailleurs.

En outre le bail est consenti moyennant le loyer annuel de trois cent cinquante francs (payables en deux termes égaux en novembre et mai)".

De la mauvaise réputation du meunier

Le travail de mouture effectué, le meunier est alors astreint à une tournée quotidienne chez les gens. Dans ce cas, il garde de 8 à 10 % de la farine obtenue. Si le client amène sa farine, la commission du meunier n'est alors plus que du vingtième.

On comprend alors pourquoi les meuniers ont si mauvaise réputation. Il est facile de tricher sur la quantité de farine obtenue à partir du grain qu'apporte le cultivateur.

Ainsi en 1861 "un projet de règlement de police dans l'Allier relatif à celle des moulins à bled" est émis³³.

Dans le préambule il est énoncé entre autre:

1 - "il est certain encore, que malgré la plus grande surveillance et les plus sévères précautions l'Administration n'aura jamais "obvié" (prendre des mesures efficaces pour prévenir) qu'en partie aux énormes abus que les meuniers commettent habituellement dans leurs fonctions inévitables, vis à vis des malheureux et de tous les propriétaires aisés qui malgré leurs moyens pour s'en "déffendre" n'y parviennent jamais";

2 - "il n'est pas un meunier qui n'ait chez lui une romaine et un crochet à "pezer"; mais il n'en est peut-être pas un qui les ait justes. Elles sont toutes marquées à leur avantage";

3 - "il paraît que le produit au poids de la farine moulue est supérieur à celui des poids des mêmes grains non moulus, ainsi en astreignant le meunier à "pezer" le grain et en l'obligeant à vendre (moins sa rétribution) même poids en farine qu'en grain, il doit encore y gagner";

4 - "les meuniers obligés de rendre en farine le même poids qu'ils ont reçu en grains "pourraient" mouiller la farine et la rendre ainsi plus pesante ce qu'ils font parfois pour voler davantage".

5 - "précaution indispensable sans laquelle les meuniers diraient aux propriétaires qu'ils ne veulent plus moudre pour eux : le ministère d'un meunier est comme celui d'un boulanger d'une exécution forcée".

Les dispositions suivantes sont alors prises pour lutter contre ces abus :

a - "tous les meuniers du département de l'Allier seront tenus d'avoir chez eux, les romaines et crochets dont on se sert habituellement, sur les lieux, pour connaître le poids du grain. Ils ne pourront avoir, chez eux, et se servir que de romaines et crochets étalonnés sur les anciennes mesures de cette espèce qui existent dans chaque lieu d'arrondissement. L'étalonnage de leurs romaines ou crochets sera fait au chef lieu de l'arrondissement, en présence du Sous-préfet, du maire de la commune, et du meunier. Il en sera rédigé procès-verbal. Une marque particulière très ostensible sera mise sur les dits romaines et crochets, pour qu'ils soient aisés à reconnaître tant par le maire que par les administrés de chaque localité"; (Note du rédacteur : des **poinçons** (série de lettres alphabétiques, différentes chaque année)) sont encore visibles sur les balances de l'époque attestant de ces contrôles au fil des années (**Figure 19**).

b - "la farine qui sera rendue par le meunier sera "pezée" soit chez lui soit chez le propriétaire des grains, avec la même romaine et le même crochet qui auront été employé au "pezage" des grains avec lesquels elle aura été faite";

c - ""Deffenses" sont faites aux meuniers d'imprégner d'eau les farines qu'ils seront obligés de rendre bien moulus et sans autre humidité que celle qu'elles peuvent prendre naturellement, le tout sous peine "d'amande" et de dommages et intérêts des parties.

Meunier, personnage incontournable de la communauté

- **Notable** : le meunier occupait pourtant souvent un rôle capital dans la communauté rurale, qui faisait de lui un notable, un homme doté d'un pouvoir social, économique : Monsieur Pelletier fut conseiller municipal de 1927 à 1935, **maire** de la commune de 1946 à 1953, et adjoint au maire de 1953 à 1957

Il en est de même pour les beaux frères Jean Desfougères et Jacques Desfougères, meuniers à Vendat, qui en 1849 étaient membres du conseil municipal de la commune.

Figure 19: différents poinçons sur une balance du moulin de Vendat

³³ A.D 6M2425

- **Banquier** : il pouvait jouer aussi le rôle de "**banquier**" : c'est ainsi qu'en 1759³⁴, devant le notaire de Vendat, "Claude Vigier "pottier" de terre demeurant au village de "Lourdye" paroisse du dit Vandat qui de son gré et de bonne volonté a reconnu et confessé devoir à Jean Desfougères marchand demeurant au dit Vandat, **meunier au moulin** du dit Vandat, présent et acceptant le somme de quatre vingt livres, pour le paiement de la quelle somme, il a créé et constitué au "proffit" du dit Desfougères acceptant comme dessus une rente amiable et perpétuelle de quatre livres par an payable et portable à échéance jour de la Saint Martin d'hiver."

- **Collecteur d'impôts** : le meunier était également chargé de collecter les impôts durant une année. Ainsi, un acte notarié de 1752³⁵ mentionne : "*Furent présents en personnes Gilbert Fourgeon "pottier" de terre demeurant au village de Lourdy paroisse de Vandat collecteur de la taille et capitation de la dite paroisse pour l'année mil sept cent cinquante et un, et **Jean Desfougères meunier au moulin** et paroisse du dit Vandat **collecteur de la taille³⁶ et capitation³⁷** de la dite paroisse pour l'année mil sept cent cinquante deux, lesquels de leur gré et bonne volonté ont rapporté devant le "nottaire" les "roolles" de taille et capitation des années sus "dittes" par lesquels "rolles" il nous a paru avoir "esté" payé sur les dits "roolles" par Antoine Crépy charron demeurant au dit Vandat cy présent et acceptant devoir au dit Fourgeon la somme de quatre livres dix neufs sols pour les cottes de la défunte Marthe Mathias Dejoux belle mère du dit Crépy et au dit Desfougères la somme de quatre livre dix sept sols "aussy" pour les cottes de la dite "deffunte".*

Le prix du pain

Deux arrêtés municipaux de la commune de Vendat, de 1920 et 1921³⁸, nous informe du prix du pain, ce dernier étant réglementé. Ainsi en 1920, le prix du pain est de 1,30 franc le kilo (Note de l'auteur : soit 1,22 euro converti en euros 2013), mais en 1921 son prix baisse, il n'est plus que de 1 franc le kilo (soit 1,08 euro converti en euros 2013).

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

³⁴ A.D 3E9432

³⁵ A.D 3E9431

³⁶ La Taille est en général "personnelle". Payable par tous les roturiers (le clergé ne paie pas cet impôt) qui s'en acquittent personnellement par une taxe financière assise de façon proportionnelle sur l'ensemble de leurs revenus.

³⁷ La Capitation est une imposition par tête, payable par tous les sujets, de quelque condition qu'ils soient.

³⁸ Arrêtés municipaux n° 129 du 27 février 1920 et n° 130 du 12 août 1921

Conclusion

Dans son livre "Vendat, évocation historique" paru en 1969, l'abbé Joseph Géreau nous signale le moulin comme étant en ruine. Les matériaux (pierre et bois) ayant vraisemblablement servi localement à d'autres constructions. Cette ruine est confirmée en 1974 par la feuille n° 1064 de la matrice cadastrale de la commune de Vendat.

Cette fin de notre ancien petit moulin s'est produite certainement de la même façon que dans le reste de notre département. En 1924, l'Allier possédait 245 moulins à eau en activité, en 1939 : 200, et en 1970 : 42. Aujourd'hui, on les compterait sur les doigts d'une seule main. Et la chute est générale dans tout le territoire national, entraînant la mort d'une de nos plus vieilles et attachantes corporations.

Les causes d'une telle disparition, amorcée dès la fin du XIX^{ème} siècle sont multiples :

- * l'élevage prenant le pas sur la culture, entraîna une baisse des récoltes céréalières;
- * une autre baisse fut celle de la consommation du pain qui n'était plus pétri par le paysan lui-même, alors que chacun réclamait une farine de meilleure qualité, plus blanche et plus fine;
- * l'arrivée de l'électricité dans les fermes les plus isolées après 1930, amena l'achat, par les éleveurs, de concasseurs mûs par cette nouvelle énergie. Plus besoin ainsi d'aller au moulin pour broyer les farines nécessaires à l'alimentation du bétail;
- * enfin le coup de grâce fût donné à nos modestes moulins à la suite du progrès des transports par route ou par fer, et surtout du rapide essor des grandes minoteries industrielles. Leur haut rendement rejeta définitivement la multitude de nos modestes moulins au rang des industries périmées. La clientèle rurale en forte réduction, ne boulange plus à domicile et s'habitue à acheter son pain. Minotiers et boulangers court-circuitent donc la meunerie traditionnelle qui disparaît régulièrement et inexorablement tout au long de la première moitié du XX^{ème} siècle.

Vendat

D'azur à trois lionceaux d'argent

Annexe

Proverbes et expressions

(Référence : les boulangers.com)

- ***On ne peut pas être au four et au moulin*** : on ne peut pas être en deux endroits à la fois, ou faire deux choses à la fois.
- ***Mettre la main à la pâte*** : participer à un travail collectif.
- ***C'est pain béni*** : c'est une bonne affaire, cela tombe bien.
- ***Ca ne mange pas de pain*** : qui ne coûte pas grand-chose à faire et qui sera peut-être utile.
- ***Ne pas en perdre une miette*** : ne rien laisser.
- ***Chaque jour amène son pain*** : la nourriture quotidienne.
- ***Avoir du pain sur la planche*** : avoir du travail en abondance.
- ***Ne s'en faire pas une miette*** : ne pas être soucieux.
- ***Il sait son pain manger*** : se dit d'un homme vivant en dessous de sa condition.
- ***Gagner son pain à la sueur de son front*** : exécuter un dur labeur pour survivre.
- ***Long comme un jour sans pain*** : long à n'en plus finir, interminable.
- ***Tremper son pain de larmes*** : être désespéré.
- ***Manger son pain blanc*** : commencer par le meilleur.
- ***Une bonne pâte*** : personne d'heureux caractère.
- ***Manger de la miche*** : profiter de la vie.
- ***Il vaut mieux courir à la miche qu'au médecin*** : avoir trop d'appétit vaut mieux que d'être malade.
- ***Il ne fait pas pour le pain qu'il mange*** : se dit d'une personne inutile.
- ***Tel pain, telle soupe*** : les résultats valent selon la matière qu'on y emploie.
- ***Pain coupé n'a pas de maître*** : la tranche de pain sur la table est à tout le monde.
- ***Pain dérobé réveille l'appétit*** : ce qui est interdit attire les convoitises, a un charme nouveau.
- ***Il mange son pain dans sa poche*** : il est avare.
- ***Promettre plus de beurre que de pain*** : faire de belles promesses sans tenir compte des réalités.
- ***Offrir le pain tout beurré*** : rendre le travail plus aisé.
- ***Embrasser comme du bon pain*** : embrasser avec beaucoup d'affection.
- ***Se vend comme des petits pains*** : se vend très facilement.
- ***Pour une bouchée de pain*** : pour presque rien.
- ***Etre roulé dans la farine*** : être abusé.
- ***Etre bon comme le bon pain*** : être bon et souriant.
- ***C'est son gagne-pain*** : c'est son moyen de subsistance.
- ***Ne pas manger de ce pain-là*** : ne pas faire siens de tels procédés.
- ***Oter à quelqu'un le pain de la bouche*** : le priver de sa subsistance.

La meunerie dans l'imagerie populaire

Le moulin en héraldique

La France est un pays éminemment agricole en général et céréalier en particulier. Il n'est donc pas étonnant que le moulin y tienne une place importante et l'héraldique n'est pas la dernière à en témoigner.

L'activité meunière est parfois évoquée à travers la représentation du moulin, à vent ou à aube, mais beaucoup de blasons n'en représentent souvent que des éléments, tels la meule, la roue ou encore le fer.

Les trois blasons ci-dessus représentent la roue, la meule et l'anille, qui est une espèce d'anneau en fer qui soutient la meule supérieure d'un moulin à farine. Elle a la forme de deux C adossés, reliés par deux petites barres. Ce meuble est encore dit fer à moulin. Anciennement, cet emblème n'appartenait qu'aux seigneurs ayant droit de moulin banal et d'obliger tous les vassaux à y venir faire moudre leur grain, avec défense à tous les meuniers circonvoisins de venir empiéter sur leurs privilèges. Précisons que jadis, l'aliment principal était le pain, une valeur essentielle qui conférait une grande importance à toutes les activités afférentes, dont la meunerie. L'usage des anilles ou fers de moulin dans les armoiries dénote une noblesse de race ou très ancienne, ce qui est pratiquement pareil.

Veigné
(Indre-et-Loire, Centre)

De gueules à la roue de moulin de huit rais d'or en perspective cavalière, posée sur une rivière ondée cousue d'azur mouvant de la pointe.

Oherville
(Seine-Maritime, Haute-Normandie)

De sinople à la barre onnée d'argent chargée d'une roue de moulin au naturel posée en demi profil dans le sens de la barre, accompagné en chef d'une truite aussi d'argent et en pointe d'une gerbe de blé d'or.

Le blé en héraldique

Un sujet en appelle un autre. En effet, le thème du moulin se raccorde naturellement à celui du blé et donc aussi à l'agriculture, aux travaux des champs, aux outils agraires, aux animaux de trait en particulier et de la ferme en général. Le blé c'est aussi le pain et donc les métiers de boulanger et de pâtissier.

Le blé apparaît de diverses façons sur les blasons : en épi simple, feuillé ou non, en bouquet de deux, trois épis ou en gerbe, liée ou non.

Ablis
(Yvelines, Ile-de-France)

D'azur à la gerbe de blé d'or sommée de deux colombes essorantes affrontées du même, le tout accompagné en chef d'une étoile d'argent.

Voves
(Eure-et-Loir, Centre)

D'azur au râteau levé d'argent, au moulin à vent brochant sur le manche, accosté de deux gerbes de blé du même.

Le moulin en tyrosémiophilie

En complément, deux étiquettes de fromages (parmi de nombreuses) représentant des moulins, un thème très courant dans cette imagerie particulière, du moins à une certaine époque.

Bibliographie

Archives

- Archives communales de Vendat
- Archives départementales de l'Allier

Etudes générales

- Figuiier (Louis) : Les Merveilles de l'industrie. 1873
- Fédération Française des Amis des Moulins : fiches techniques. 2005

Etudes régionales

- Azi la Garance (Brout Vernet) : Lafont, Vendat et Rollat. 2008
- Boyer (Jean) - Corrocher (Jacques) : Moulins et meuniers du Bassin du Sichon. 1986
- Géreau (Joseph) : Vendat, évocation historique. 1969

Sites internet

- <http://abg.recherche.univ-lille3.fr>
- <http://lesboulangers.com>
- <http://moulinde lamousquere.pagesperso-orange.fr>
- <http://moulauragais.free.fr>
- <http://moulin.mouleyrette.free.fr>
- <http://geneahist-goupil.over-blog.com>

Crédits photos

- Monique et Daniel Diot
- Patrick Niobé
- Michel Vigier

Correspondance privée de la famille Pelletier

Le(s) moulin(s) de Vendat

Association " **Vendat, son passé**"

8 rue Marx Dormoy

03110 Vendat

Tel : 04.70.41.43.29

Tel : 04.70.41.21.67

www.vendat.net

Courriel : patrick.niobe@wanadoo.fr