

Compte-rendu de la sortie APAM du samedi 28 septembre 2013

Etape 1 : le moulin de Landry à Chantérac

La matinée ne s'annonçait pas franchement belle concernant le temps... ce fut le cas ! Le 1^{er} rendez-vous de la journée était donné au moulin de Landry. Accueillis par les propriétaires, M. et Mme Pommier, pas moins de 70 adhérents de l'association se sont retrouvés autour d'une tasse de café. Rien de tel pour réveiller la convivialité ambiante. Tout le monde ne se connaissant pas, les présentations fusent : « Je suis de Sarlat, j'ai été inscrit par Charles.. » ...Charles... le fondateur de l'association à qui la journée est dédiée et qui sera dans toutes les têtes cette journée-là. La bonne humeur installée, place à la présentation des lieux par Nicolas Pommier et son oncle, Jean-Pierre Pommier, ancien boulanger au moulin familial. Tout est resté : le four de 1910 en briques rouges, la balance, les corbeilles empilées, le pétrin de 1924... « Le four est magnifique ! » s'enthousiasme un adhérent. Le 1^{er} groupe accueilli à l'intérieur doit soudain faire de la place pour les autres, chassés du jardin par une bonne averse. Pas de quoi doucher l'enthousiasme général ! Le propriétaire, intarissable, en profite pour retracer l'histoire familiale. Il représente la 6^{ème} génération du moulin. A la différence de son oncle, il n'est pas boulanger mais il a remis en action l'ancienne presse à huile de noix, non sans de gros investissements financiers. Les clients viennent avec leurs noix et repartent avec leur huile. Une activité qui, au départ, était circonscrite à l'entourage proche, se développe auprès d'une clientèle plus large du Libournais, de Château-l'Evêque. Seulement, rappelle M. Pommier, le but n'est pas d'en vivre mais de perpétuer l'activité de cette bâtisse datant de 1550/1600 et de défendre un certain art de vivre. Des questions plus techniques émaillent la discussion : « et les engrenages ? » Bien graissés, ça ne force pas, d'autant plus que la graisse en question est fournie par les usagers du moulin par « paiement » en huile alimentaire (!). « Quelle est la quantité d'huile produite ? » Pour 20 à 40 kg de cerneaux, on obtient 5 l d'huile. Et encore, le rendement est bien meilleur avec le pressoir cylindrique qui répartir uniformément la pression à l'aide de cales. Les revenus générés par l'activité ont été réinvestis dans une presse automatique par exemple (Elle presse à 50 tonnes pour l'huile de noix et de noisettes), dans un broyeur électrique...

Jean-François, l'œil sur la montre, s'efforce de faire respecter le timing de la journée. En vain, d'autres questions fusent. Que voulez-vous, quand on est passionné... « Et pour l'eau ? » s'interroge un participant, inquiet de voir le bief à sec en cette fin septembre. Le propriétaire tempère les inquiétudes : le Salembre qui alimente le moulin en eau connaît un régime irrégulier : soit à sec, soit en crue. Dans le temps, on tournait tout le temps. Mais notre époque connaît un temps plus sec, le Salembre est tari depuis août. Mais on a connu pire 2 ans auparavant, rappelle M. Pommier. Le moulin se situe à 5/6 km de la source. Le bief se vide par infiltration et écoulement. L'avantage : la chute d'eau fait 3m30, nul besoin de beaucoup d'eau.

Enfin, le propriétaire est ravi d'ouvrir son moulin au public, plaisir manifestement partagé par les visiteurs puisque 150 sont venus à la dernière journée des moulins en mai. Les 50 produits du four, fabriqués pour l'occasion se sont vendus comme ... des petits pains ! L'anecdote a fait sourire l'assistance, surtout quand il a fallu faire une nouvelle fournée en urgence mais que l'expérience a tourné court. On ne s'improvise pas boulanger comme ça ! Sur ce, il est temps de se remettre en route après des remerciements nourris en faveur de la disponibilité de M. et Mme Pommier.

La 2^{ème} étape de la journée : le moulin Brulé à St-Léon/l'Isle

Construit entre 1200 et 1300, ce moulin doit son nom au funeste incendie qui l'a endommagé après la bataille de Coutras, le 20 octobre 1587, à l'époque du futur roi Henri IV. Longtemps lieu de production de farine, la bâtisse a été ensuite convertie en restaurant. En 2003, Laurent Rémy l'a rachetée et restaurée,

remettant les turbines en route. Monsieur Rémy est un entrepreneur puisqu'il a investi dans pas moins de 27 centrales disséminées en France. La FDMF, Fédération des Moulins de France, à laquelle nous sommes rattachés prévoit d'ailleurs de visiter un autre site de production hydroélectrique lui appartenant lors du congrès annuel les 2,3 et 4 mai 2014 dans les Vosges.

Mais revenons sur l'histoire de M. Rémy. Fils d'industriel dans la confection de tissus, lui même médecin, décide par passion d'acheter ce site et de le rénover pour en faire une centrale hydroélectrique performante, salariée du personnel pour assurer son bon fonctionnement. L'histoire prend une dimension familiale quand lui et ses enfants se lancent dans l'achat et la rénovation de turbines. Leur profession devient aussi un atout pour gérer au mieux le domaine des moulins – avocat du droit fluvial et ingénieur – soumis à une réglementation de plus en plus contraignante voire – selon certains participants de cette journée – ubuesque.

Le point d'orgue de cette visite, assurée par M. Laurent Clerc, responsable de la production, réside dans le réaménagement du barrage sur la rivière Isle. Des travaux impressionnants, ont nécessité un investissement de 500.000€ pour aboutir à une rehausse du barrage de 60 cm. L'investissement total, depuis 10 ans est de 1.500.000 € et s'amortit en 15 ans. Le cours de la rivière a dû être détourné afin de mettre le barrage au sec pendant toute la durée du chantier. Mi-octobre, l'Isle retrouvera son lit. Cinq clapets de 12 mètres de long et de 7 tonnes sont ainsi édifiés, pilotés par informatique et gérés par de multiples sondes et capteurs. Un verin de 800 kg pour chaque clapet assure leurs mobilités. La base supportant les clapets est en béton et ils sont surmontés de brises-lame. Toute l'alimentation hydraulique des clapets est en tube inox sans flexible, avec des joints tournants nous a précisé M Guy Baradis, installateur de toute l'hydraulique et se fait avec de l'huile "bio". La pression supportée : 150 mètres cube /porte. Les risques d'inondation seront ainsi maîtrisés. Des dégrilleurs, adossés à la façade amont du moulin dont les ouvertures ont été agrandies et encadrées de pierres de taille, pour une fois souligne Jean-François, s'intègrent parfaitement.

Dans l'élaboration de ce projet, M. Clerc explique le cheminement administratif dans lequel il a fallu s'engager pour plaider sa cause. Nul doute que les oreilles auront été attentives.

Cette parenthèse achevée, retournons à notre barrage : le débit détourné est de 27 mètres cube/ seconde en fonction du débit moyen de la rivière (vitesse de l'eau : 4km/h). Réhaussé, il passe de 1m60 à 2m20 de hauteur. Une lame d'eau d'épaisseur constante passera sur le déversoir grâce aux 5 clapets hydrauliques pilotés. Quant aux turbines, elles consomment 15 mètres cube / seconde et ne produisent pas de vibrations gênantes du fait de leur éloignement.

M. Clerc avoue que ce fut le parcours du combattant pour en arriver là, la partie fut rude mais la validation de l'ouvrage fut acquise. La vente de la production à l'EDF vint aussi dans la discussion : l'entreprise publique rachète les 400Kw (2x200Kw) produits sur ce site. La production vendue à EDF correspond à la consommation d'une ville comme St-Léon/ l'Isle hors chauffage. Comme on a pu le constater lors de la précédente étape, les intervenants alimentent la conversation à qui mieux mieux. Il n'y aura que le rappel des troupes, sonné par Jean-François, pour laisser la vie du moulin suivre son cours et regagner le parc du musée André Voulgre à Mussidan pour une pause pique-nique bien méritée.

Etape 3 : Le musée des Arts et Traditions de Mussidan.

Le musée est installé dans une demeure bourgeoise typique du XVIII^{ème} siècle, une chartreuse. Cette bâtisse est dédiée à tous les amoureux des vieux objets et des témoignages des modes de vie de l'ancien temps : du XVIII^{ème} au XX^{ème} siècle.

La visite est organisée ainsi : on déambule de pièces en pièces avec les explications de notre guide. Place d'abord à la cuisine avec ses ustensiles inusités de nos jours mais qui ont réveillé moult souvenirs d'enfance chez certains. La curiosité fut ce système de filtration de l'eau à travers une « pierre à eau » qui rendait l'eau potable à l'intérieur même de la demeure. D'autres anecdotes- savoureuses- ont émaillé cette visite comme la cachette du sel (soumis à la taxation) et située dans le siège de la grand-mère de la maisonnée. La bienséance ne permettant pas de déranger l'aïeule, le sel était à l'abri des regards inquisiteurs. La personnalité du dernier propriétaire de la maison, le Dr André Voulgre, nous a été un peu dévoilée. Il fut un naturaliste et consacra une pièce entière à l'exposition d'animaux et d'insectes d'une grande variété. De par son goût de la conservation, les biens du docteur offrent un témoignage de l'artisanat du secteur : faïences vertes de Thiviers ou de Bergerac, faïences bleues de Bordeaux (Vieillard), magnifiques vitraux ornant les portes et fenêtres et qui étaient l'œuvre d'un artisan bordelais protestant, d'où des motifs naturalistes et non religieux (l'apanage des églises), plaques de fonte au fond de l'âtre...

Le mobilier du salon, de la bibliothèque, des chambres et de la buanderie en offrent plein la vue. Les tissus font l'objet d'une restauration minutieuse avec l'utilisation d'ateliers de tissage de l'époque. Les tenues vestimentaires telles la culotte fendue, la fameuse chemise de nuit et son bonnet assorti permettent de tester nos connaissances. Et vous, connaissez-vous les conditions d'apparition de la fraise, la collerette prisée par les nobles ? Elle servait avant tout à camoufler les éruptions cutanées du cou, conséquences d'une hygiène corporelle mal assurée. La toile avec laquelle on se passait de l'eau sur le corps est aussi passée à la postérité avec le mot « toilette ».

Enfin le tour des granges et dépendances rappelle ce que fut la vie de labeur de l'ancien temps : le soufflet géant du forgeron, le pressoir à huile, les charrues, la moissonneuse d'époque, la locomobile et même un corbillard ! La collection de pipes, d'outils en tout genre complètent le tout.

Etape 4 : le moulin de Faye à Beauronne

Le groupe, poursuivant son périple, est accueilli par Mme Marty, l'actuelle propriétaire des lieux.

Ce moulin, bâti en 1747, sur le cours d'eau La Beauronne, appartient à la famille Marty depuis plusieurs générations. D'un moulin traditionnel sur l'eau, il évolua en minoterie électrifiée, aujourd'hui fermée. L'ancien meunier, M. Lescout, fut convié à partager ses anecdotes. Malgré sa mise à la retraite il y a 20 ans de cela, sa passion pour le métier est restée intacte. Il ne manqua donc pas d'être sollicité par les passionnés de l'association : présentation des boisseaux à blé « propres » car ventilés naturellement, explication des entrelacs de tuyaux, de gaines au plafond pour acheminer la mouture d'un point à un autre à l'aide d'un pneumatique et de cyclones qui séparaient l'air de la matière, explications autour du plansichter pour tamiser la farine. Les réparations ne devaient pas donner lieu à quelques erreurs : pour réparer les trous du tamis, mettre de la colle fabriquée à base de mélange de jaunes d'œuf et de farine ... efficace, certes mais qui colmatait tout le tamis ! Non, la colle à bois fait bien mieux l'affaire, précise M. Lescout. La visite se fit de façon informelle, au gré des pas de chacun. Dans une des innombrables pièces, un ensemble de cylindres et de tuyaux attirèrent l'attention. Dans ceux-ci arrivait le blé propre, broyé ensuite par les cylindres cannelés. Des tuyaux pompaient la mouture pour l'acheminer au 2ème étage dans le plansichter, la farine était séparée et stockée dans une chambre, la semoule et le refus repassaient dans un convertisseur aux rouleaux lisses, montait au 2ème étage puis rencontrait le plansichter pour y être tamisée. Il y avait 4 passages de broyage, 8 passages au convertisseur. La matière traitée diminuait ainsi progressivement d'où la baisse de diamètre des tuyaux fixés au mur.

L'ancien meunier revint aussi sur les avantages de l'électrification : le moteur électrique permettait une vitesse de meulage enfin constante. EDF avait d'ailleurs installé un transformateur privé dans les locaux du moulin.

Le temps fut venu de prendre congé de notre hôtesse, Mme Marty et du disponible M. Lescout.

Etape 5 : la pisciculture de Douzillac

Ultime étape de la journée concoctée par Jean-François, nous voici chez Fabrice et Delphine afin de découvrir leur activité de pisciculture. Quel rapport avec les moulins me direz-vous ? La maison dans laquelle ils sont installés !

Il s'agit du moulin de Boissonnie, lui aussi sur la Beauronne, rénové et dont le bief a été transformé en bassins d'élevage. Contrairement aux autres moulins, il ne s'agit pas ici d'une occupation familiale de longue date puisque ces deux jeunes gens sont installés depuis 2007. Pour autant, ils en connaissent un rayon sur l'historique de leur propriété : datant de 1630 et restaurée par les précédents occupants de 1999 à 2003. Le bief est long de 200 mètres entre le barrage et la chute d'eau. La source qui l'alimente est située à 15 km de là à Chantérac. Une partie a été aménagée en étang pour la pêche loisir. Fabrice met les choses au clair de suite : vous ne trouverez plus les 4 meules qui produisaient la faine et l'huile. Tout a été dispersé, tout comme le bâtiment de la boulangerie, détruit. La maison d'habitation du meunier a été transformée en gîte rural tandis que le corps du moulin est occupé par la famille.

L'activité piscicole est alors expliquée avec rigueur et entrain. Le bief a été divisé en plusieurs bassins afin de répartir les différentes truites en fonction de leur poids, principalement.

Le 1^{er} bassin, contigu à la maison, abrite les poissons de 3^{ème} année, ceux qui se reproduisent en fournissant des œufs et de la laitance. Les œufs sont récoltés par une pression sur le ventre. La prochaine saison de ponte s'ouvrira au mois de novembre prochain. Les œufs prélevés sont saumonés, mis en verrines, pasteurisés puis proposés à la vente. Si les œufs sont fécondés, il faut attendre 21 jours. La vésicule disparaît alors et le nourrissage aux granulés peut commencer. Les poissons peuvent vivre jusqu'à l'âge de 7/8 ans, soit d'un poids de 5 à 6 kg. Il suffit alors d'imaginer les difficultés de la manipulation qu'il faut exercer sur le ventre des truites frétilantes. Pour illustrer son propos, Fabrice saisit un carrelet afin de sortir des spécimens de l'eau ... L'occasion de constater, de visu, leur vigueur ! Il nous explique ainsi les différentes sortes de truites : la truite jaune qui est albinos et qui a fini par devenir une espèce commercialisée, la truite saumonée à chair rose plus ferme, plus goûteuse, la truite Fariot avec des points rouges sur le côté, le saumon de Fontaine, coloré, pas d'écaillés et des traits blancs sur les nageoires. Leur degré de mimétisme est aussi évoqué : plus l'eau est claire, plus les couleurs sont vives. En cas d'eaux troubles, les couleurs ternissent.

On compte entre 1 200 et 1 300 pièces. Ce n'est pas beaucoup au regard des standards de la pisciculture industrielle. Le temps d'élevage marque aussi la différence : s'il faut 2 ans aux artisans, il suffit de 6 à 8 mois aux industriels pour commercialiser un poisson de 200/300 grammes.

Le 2^{ème} bassin, lui, regroupe les truites de moins de 250 g. Elles sont triées à la machine et ne peuvent communiquer avec les bassins adjacents.

Enfin le 3^{ème} bassin, grillagé à la surface pour cause de prédateurs, est la « couveuse » de la pisciculture. Y sont les alevins de 9 mois. La lutte contre les prédateurs est terriblement difficile. Entre les rats, attirés par les granulés et qui laissent derrière eux des proies desséchées, les hérons, les bergeronnettes, sans oublier les pêcheurs de l'étang voisin qui testent leur capacité de pêche « pour voir » comme le déplore notre pisciculteur, il faut donner de la tête partout. Et les fils électriques, censés donner une décharge au héron téméraire ? Fabrice a testé le procédé ... Le héron s'adapte et ruse.

Tous ces bassins nécessitent un entretien quotidien. Il en va de la survie des poissons. Des grilles séparent le bief du cours d'eau. Elles ont 1cm d'écart afin d'éviter les échanges entre le milieu naturel et l'élevage. Elles voyent donc s'amonceller les feuilles, les déchets divers drainés par le cours d'eau... Les truites peuvent

mourir en l'espace d'une heure si le niveau d'eau baisse car il est entravé. 20 à 25cm de baisse suffisent. Le débit varie entre 50 litres et 100 l / seconde, voire 150 l / s en cas de fort débit.

Quels sont les facteurs d'un beau poisson ?

Tout d'abord, et vous l'aurez deviné, la qualité de l'eau. Ensuite, le fonds du bassin : ici, il n'y a pas de vase au fond du bief mais des cailloux. En cas de vase, les pêcheurs le savent. .. la chair du poisson en est imprégnée. La nourriture joue également son rôle. Halte aux idées reçues pour Fabrice : ici, les poissons sont nourris avec des granulés et on ne peut pas faire autrement. Leur composition : ½ céréales, ½ poisson. Pas de farines animales, d'OGM. En fonction de la taille des truites, il faut adapter : plus de protéines pour les petites, plus de céréales pour les grandes. La truite a toujours faim, pour autant il ne faut pas trop la nourrir car sa chair devient trop farineuse pour les palais des gastronomes. Une démonstration est alors faite avec la distribution des granulés à la volée.

A la fin de la visite, direction le chapiteau et son point de dégustation des produits de l'élevage. Nul doute qu'à voir la file d'attente dans la petite boutique, la qualité des mets proposés a convaincu.

Sandra Peube.

FIN DE LA JOURNEE.