

# Les moulins

L'utilisation des pierres plates et polies pour écraser les céréales est ancienne. Les meules à bras retrouvées dans la localité du Miramont (site antique du peuple ruthène) en témoignent.

Dès l'antiquité, l'homme a vite compris que l'eau était une énergie intéressante à valoriser à des fins alimentaires puis artisanales.

Le développement des moulins à eau de la vallée du Viaur et de ses affluents daterait du Moyen Âge.



La rivière appartenait au Seigneur, de ce fait celui-ci était seul habilité à décider l'édification d'un moulin sur son fief. La construction de l'ouvrage demandait des connaissances techniques pointues : maîtrise du cours d'eau, fabrication de l'appareillage ...

Les artisans constructeurs constituaient une véritable corporation et ce savoir faire a entraîné la multiplication des activités liées à la force hydraulique. Destinée à moudre le grain ou extraire l'huile, l'eau va ensuite servir à actionner les soufflets et marteaux des forges, entraîner des scies, traiter les fibres végétales : lin, laine et chanvre ...

Source de profit pour le Seigneur, le moulin implanté près d'un pont permettait de servir les habitants des deux rives. Le paysan était contraint de faire moudre son grain au moulin dédié moyennant redevance et sous peine d'amende. L'engagement du paysan envers son Seigneur est appelé « banalité ».

En contrepartie le Seigneur devait assurer la mouture du grain sous 24 heures et entretenir l'investissement. L'exploitation du moulin, supervisée par le Seigneur, était gérée au quotidien par un meunier. Homme expérimenté, fin connaisseur de la transformation et l'élaboration de la matière, mais aussi mécanicien expérimenté il devait assurer le bon fonctionnement du moulin à tout heure.

Le 15 mars 1790, le droit des banalités est aboli, les moulins saisis furent vendus comme biens nationaux. Meuniers et riverains purent les acquérir et les exploiter librement.

Sur le Viaur et ses affluents de nombreux moulins familiaux s'implantèrent.

En 1809, le recensement des moulins à farine montre que le secteur de Cassagnes-Bégonhès auxquels appartenaient les moulins du Céor était le plus productif de la région ruthénoise, produisant 170 quintaux de farine par jour soit le double des autres secteurs.

(Cette même enquête comptabilisant les moulins, indique qu'en France il y avait 1 moulin pour 300 habitants et 1 moulin tous les 3 km en moyenne)

Dans la commune de Centrès, coincée entre les rivières Viaur et son affluent Céor, on localisait un seul moulin sur le Viaur, le Moulin d'Ayre ; la géographie accidentée des lieux n'étant pas propice à leur l'installation, 5 moulins sur la rivière Céor et 1 moulin près de l'embouchure de la petite rivière l'Hume virent le jour.

Au XX<sup>e</sup> siècle la diffusion de la production d'électricité à bas coût et les charges liées à l'entretien et à la sécurité des ouvrages bouleversa la donne. Comme partout ailleurs, l'activité des moulins de la commune déclina et progressivement ils cessèrent leur production.

Aujourd'hui certains d'entre eux ont préservé le mécanisme de meunerie, d'autres sont devenus des maisons d'habitation.

## Le moulin d'Ayre:

Seul moulin connu sur la rivière Viaur dans la commune de Centrès, le moulin d'Ayre est alimenté par un canal de 400 m depuis la chaussée en pierre. On lui connaît plusieurs fonctions, il était un moulin à céréales, en 1836 le roturier verrier Joseph Robert s'y installa, pour y concasser le verre destiné à la production de bouteilles, fioles ...

Il est fort probable, que ce moulin possédait un foulon permettant le tissage.

Jean Delmas dans « Mœurs et coutumes du Rouergue », parle du Moulin d'Ayres en ces termes. « Le 17 juillet 1792 Pierre Druilhe meunier au Moulin d'Ayre, paroisse de Tayac exposa que, la crue des eaux a emporté le pont de bois qu'il a placé sur la rivière Viaur et a endommagé la chaussée de son moulin. Les crues de l'été succédèrent à un hiver très rigoureux entraînant des crises à répétition, aggravant la pauvreté... »

« L'administration providence (de la Convention) fit ses premiers pas ».

Le moulin cessa son activité en 1957. Les bâtiments sont entretenus et servent actuellement de résidence.



## Le Moulin de Bontemps

*Propos recueillis auprès de Gilles Barres petit fils du meunier*

Situé sur la rive gauche de la rivière Céor, le moulin de Bontemps servait les habitants des paroisses de Taurines, Rullac et Meljac. Ce moulin fut construit en 1850 par un riche propriétaire de Rullac, sans succession il le céda en 1900 à son meunier. Aujourd'hui le mécanisme du moulin est toujours en état.

Le dénivelé de 4 m entre la chaussée et le rouet (ou roue à augets) assurait à cet ouvrage une belle puissance. Comme

tous les moulins de la rivière Céor, la roue était horizontale, elle actionnait deux jeux de meules : un jeu destiné à la fabrication de la farine blanche et un jeu destiné au concassage des céréales pour l'alimentation animale. Elle actionnait aussi le mécanisme pour produire de l'huile de noix. A l'automne, le pressoir à pommes permettait d'extraire le jus de pomme réservé à la production de cidre. Une activité scierie complétait l'offre de ce moulin.

Le meunier devait perpétuellement être attentif au fonctionnement du machinisme.

Le changement de rythme des bruitages l'alertait dans sa somnolence. « Meunier, tu dors »

Pendant la 2<sup>e</sup> guerre mondiale malgré l'interdiction de moudre, le meunier de Bontemps a pris le risque de moudre la nuit le grain porté discrètement par les paysans des alentours, la farine blanche moulue était stockée et camouflée au Roc de Pétrus.

Les meules de ce moulin ont fonctionné jusqu'en 1970. Au dire des paysans « la farine du moulin était meilleure pour l'alimentation des brebis ».



## Le Moulin de Born

### *Propos recueillis auprès de Roger Sermet, fils du meunier*

Ce moulin aurait été construit antérieurement au moulin de Bontemps. Il est situé en amont et à seulement 1 km de Bontemps.

La force hydraulique actionnait simultanément tous les appareillages : pendant que les meules à farine blanche et à farine animale tournaient, le pressoir à pommes fonctionnait, le pilon écrasait les noix pour en extraire l'huile.

Ce moulin possédait une scie « va et vient », exposée aujourd'hui au musée de Salle-la-Source.

Le premier artisan boulanger installé à Taurines dans les années 1950 s'est fourni en farine blanche auprès du meunier de Born. Le meunier lui-même assurait méticuleusement l'entretien et la rénovation de tout ce matériel fait essentiellement de bois. Pour en assurer la solidité, le bois restait trempé dans un bain d'eau pendant deux ans.

« On devait se procurer quelques matériaux nécessaires au bon fonctionnement du moulin, le troc était alors la monnaie d'échange. C'est pour cette raison que mon grand-père puis mon père sont devenus saigneurs de cochons ».

Ce moulin a aussi moulu du blé clandestinement pendant la nuit, lors de la 2<sup>e</sup> guerre. La farine était cachée au Roc de la Couaille. Bien des années après, les bénéficiaires ont su dire leur reconnaissance envers ces meuniers qui se sont risqués.

Le moulin de Born s'est arrêté de tourner en 1960.



## Le Moulin de Laval

### *D'après la monographie du Moulin de Laval écrite par Simon Gaubert en 2011*

Il semblerait que les premières traces de ce moulin remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, puis son histoire se perd au cours des temps. Nous savons qu'en 1830 ce moulin appartenait à M. De Rudelle juge de Paix à Cassagnes, qui l'a ensuite vendu à M. Astorg meunier de profession. Ce moulin est resté aux mains de cette famille jusqu'à la fin de son activité en 1898.

Lors de sa rénovation en 2000 deux meules à céréales ont été découvertes ainsi qu'un rail pouvant acheminer les billes de bois révélant l'existence d'une scierie.

L'aménagement des canaux de dérivation, la remise en place des vannes permet d'imaginer l'acheminement de l'eau jusqu'à la roue horizontale à augets qui entre en rotation puis transmet la force à la meule volante celle-ci tourne sur la meule dormante écrasant le grain pour en faire de la farine.

Le moulin est implanté dans une vallée spacieuse, la famille Enjalbert a réhabilité la bâtisse, et le dispositif d'aménées des eaux (canaux, biefs). Le tout est un ensemble architectural fidèle au bâti local.



## **Le Moulin de l'Herm**

*D'après 2 articles de presse écrits par Georges Calmès*

Sur l'Hume ruisseau de 8 km, affluent du Céor sis à 1 km du confluent, le moulin de L'Herm.

La date de 1736 inscrite au-dessus de la porte d'entrée pourrait attester une construction d'avant la révolution française, il aurait pu appartenir aux De Rogery, nobles propriétaires du hameau de l'Herm. Dans les années 1950, Lucien Crozes, agriculteur, mais aussi menuisier, sabotier, charron, meunier des lieux a remis en état de marche le moulin pour ses propres besoins. Il assurait le service de

mouture des céréales à ses voisins, la nuit dans la plus grande discrétion pour éviter de payer « patente ».

En été le débit du cours d'eau étant faible, le moulin ne pouvait fonctionner.

Le moulin actionnait une seule meule à farine, meule destinée à fabriquer la farine animale dans les dernières années. La présence d'une meule à huile près des bâtisses atteste une production d'huile.

En aval, existait un 2<sup>o</sup> moulin, des pans de murs, une belle et large chaussée permettant à un char à bœufs de la franchir en sont le témoignage.

Le moulin de l'Herm s'est arrêté à la fin des années 1960. La famille Cuq préserve méticuleusement le mécanisme du moulin et les bâtiments.



## **Le moulin de l'Estrébaldie**

*Propos recueillis auprès de Christine Taurines de l'Estrébaldie*

Ce moulin appartenant à la famille Guibert, était réputé dans les années 1970 et 1980 pour son activité de sciage de bois et confection de planches.

Référencé sur les anciennes cartes il a été construit avant 1789. Des documents de 1795, retrouvés, relatent que la famille Flottes étaient les meuniers exploitant ce moulin. Le père de Roland Guibert est venu pour gendre vers les années 1927.

Les propriétaires ont retrouvé les deux jeux de meules à farine, pour produire farine à pain et farine animale et le machinisme pour extraire l'huile de noix, cette huile raffinée servant de nourriture mais aussi de combustible pour l'éclairage.

Pendant l'hiver le paysan portait au moulin les noix décortiquées, les cerneaux posés sur un plan de pierre étaient aplatis et broyés par une meule verticale "le pilon" la pâte obtenue malaxée, chauffée dans un fourneau était ensuite pressée pour l'obtention d'huile.

Le paysan repartait avec l'huile et les résidus appelés tourteaux servant à l'alimentation du bétail.

Dans les années 1950 Roland Guibert exploitant du moulin, transforma le moulin en scierie et investit alors dans la scie à ruban, mécanique plus moderne.

### **Le Moulin de Savy.**

Situé dans une vallée profonde du Céor, sous le hameau de Ginestet, paroisse de Taurines, son accès difficile a très certainement accéléré sa décadence.

Nous n'avons aucune information concernant l'activité et l'histoire de ce moulin.

Seuls des pans de murs et les deux piliers du pont : beaux ouvrages en pierre, témoignent de l'existence du moulin.

*(photo piliers du pont)*



### **Le Moulin de Soulage**

La carte réalisé par Jean-Yves Bou localise ce moulin sur la rivière Viaur au niveau de Magrinet. Il nous est méconnu et aurait été installé avant 1789.