

Les nouveaux meuniers d'Archigny

FRANÇOISE GLAIN

Les anciens moulins d'Archigny

« L'Histoire, c'est quand ? » m'a demandé un jour un enfant en soutien scolaire, devant la complexité des dates.

Que répondre qui soit facile à comprendre ? Eh bien, l'Histoire... c'est tout le temps !

L'Histoire n'est pas que dans le passé. Notre présent fabrique l'Histoire et la preuve est là, quotidiennement dans les écrits nouveaux, dans les œuvres d'artistes, dans le travail des artisans, dans la production des ouvriers d'usine ou les tâches des employés administratifs, dans la vie de tous. Chacun de nous écrit l'Histoire, à sa façon, inconsciemment pour la majorité, volontairement pour d'autres, bien ou mal, peu ou beaucoup... l'Histoire c'est notre vie !

En résumé, l'Histoire est la science humaine des temps présents.

Revenons à nos moulins qui font donc partie de notre histoire passée et présente.

Il y avait à Archigny, assis sur les bras de l'Ozon, quatorze moulins à farine et un moulin huilier actifs depuis le Moyen Âge et certains jusqu'au XX^e siècle.

Notre collègue, Jean Dubois, a fait l'historique de treize des moulins à farine dans son ouvrage¹. Une petite précision à apporter toutefois à ces belles recherches, le moulin de Vaux n'a jamais appartenu à l'abbaye de l'Étoile. La phrase en latin citée parle d'un pré au moulin de Vaux, pas du moulin lui-même, et dans la liste des propriétés de l'abbaye, ce moulin n'a jamais figuré.

Les deux autres moulins, non cités dans l'ouvrage de Jean, datent du XIII^e s. au moins et nous les trouvons nommés à plusieurs reprises dans des documents anciens. Des recherches complémentaires sont effectuées et ces moulins feront l'objet d'informations dans notre livre sur les lieux-dits en cours de conception.

Si autrefois ils étaient mus par la force hydraulique, ce n'est plus le cas. Terminé les biefs, terminé les roues à aubes, terminé le palan pour monter les sacs de farine d'un étage à l'autre, et la grande trémie. Les quelques moulins à vent de notre commune étaient occasionnels.

D'ailleurs, dans *Agriculture et maison rustique* de 1578,² le moulin à eau est conseillé : *Le laboureur ayant bien choisi le gratin de froment, l'envoyera au moulin, soit à eau, soit à vent, selon la commodité du país : ou si le choix luy en est permis, plustost à un moulin à eau conduit d'un ruisseau violent et rapide pour mieux tourner la meule.*

Quant aux meules, en marche normale, courante et gisante sont séparées par l'épaisseur d'un grain de blé. Mais le meunier peut, à la demande de son client, resserrer ou élargir l'intervalle en agissant sur la vis de réglage : *Il est vray que le meunier doit ranger la meule de son moulin selon que son maître voudra la farine estre plus ou moins subtile ; selon que le gratin sera plus gros, plus dur, plus menu et plus mollâtre.*

Aujourd'hui, à Archigny, les nouveaux moulins, plus modernes, plus petits, anonymes, sont alimentés par dame électricité.

¹ Jean Dubois, *Les moulins d'Archigny*, éd. APC, 2018.

² Charles Estienne et Jean Liebault, *L'Agriculture et maison rustique*, 14^e éd., Paris, chez Jacques du Puys, 1578.

Je vais donc continuer notre histoire locale avec deux moulins, non pas ceux disparus, mais ceux qui tournent en ce moment dans notre village, écrasant de leurs meules de pierre – appelées autrefois « pierre à pain » - les grains de blé récoltés dans notre campagne archignoise. Ils sont actionnés par leur meunier qui est parfois aussi boulanger. Mais avant... parlons farine et pain !

Les métiers de la « boulange »

Quel plus noble aliment que le pain ?

S'il a toujours été l'aliment important, le seul, souvent, pour nombre d'hommes, femmes et enfants, il n'a pas toujours présenté la qualité actuelle, donnant souvent des *tiraillements et gonflements de ventre*.

Pendant tout le Moyen Âge et jusqu'au XVII^e siècle, le grain ne passait qu'une fois entre les pierres du moulin. La mouture était dite *rustique* ou *à la grosse*.

Pour la rustique, le meunier extrayait les gros sons à l'aide d'un bluteau et donnait à ses clients un mélange de farine et de petits sons qu'on appelait la boulange. Avec cette technique, on ne pouvait fabriquer qu'une seule espèce de pain, *la plus mauvaise*, d'après *l'Encyclopédie méthodique de l'Agriculture*³.

Pour la mouture *à la grosse*, le meunier livrait l'ensemble des produits récoltés dans l'archure, farine et sons confondus, à charge pour ses clients de tamiser le tout pour en extraire une farine plus ou moins pure, en fonction de leurs besoins. On pouvait donc faire des pains de plusieurs qualités.

Mais le pain gris l'emportait plus souvent que le blanc. La qualité du pain a longtemps priorisé le remplissage des estomacs, souvent vides, plutôt que le plaisir gustatif.

Toutefois, au fil des siècles, les techniques en évolution et une attente sociale ont modifié le pain. En l'an mille et durant la première partie du Moyen Âge, il était à base de plusieurs sortes de céréales : froment, seigle, méteil, millet, orge, épeautre et avoine. Entre le XI^e et le XIII^e siècle, ont, petit à petit, disparu de la consommation humaine, l'orge, l'avoine et l'épeautre. Apparaît alors sur de nombreuses riches tables mais aussi dans les villes, le pain de froment. Aux XIV^e et XV^e siècles, les pains privilégiés sont, dans l'ordre, ceux de froment, de méteil et de seigle. Et il en sera ainsi de cette préférence jusqu'au XX^e siècle⁴.

Si nous le trouvons tout cuit à la boulangerie, son histoire commence bien en amont, alors qu'il n'est que petite graine mise en terre.

Du semeur, qui n'a malheureusement plus le geste auguste d'autrefois, au moissonneur, au meunier, au talemelier, dont le nom résonne dans les siècles lointains, puis au panetier, qui, lorsqu'il fut autorisé à cuire des boules de pain devint boulanger, la route est longue.

Et chaque année, le cycle se renouvelle pour notre bien-être et notre plaisir de goûter du « bon pain ».



Nous allons donc rendre une visite courtoise et non moins instructive à nos deux meuniers du XXI^e siècle.

³ Tessier, Thouin et Bosc, *Encyclopédie méthodique de l'Agriculture*, Paris, chez H. Agasse, 1813.

⁴ Alain Belmont, *La pierre à pain, les carrières de meules de moulins en France, du Moyen Âge à la révolution industrielle*, T. I et II, coll. La Pierre et l'Écrit, PUG, 2006.

Les nouveaux moulins d'Archigny et leur meunier et boulanger

Aux Baudrillons

Cloé et Benoît Neveu sont installés depuis 6 ans au lieu-dit les Baudrillons à Archigny, non loin du lieu où furent accueillis, il y a 250 ans, les réfugiés acadiens chassés d'Acadie par les Anglais. Ces Acadiens, lors de la construction de l'établissement à Archigny, se virent attribuer un four commun à quatre fermes. Le pain y était cuit une fois par mois et n'était certainement pas aussi tendre que nos pains actuels.



C'est donc tout naturellement que le jeune couple a choisi « Graine d'Acadie » pour la dénomination de sa meunerie.

L'agriculteur se lance dans la production de farine

Depuis le mois de juin, le Gaec Les Baudrillons, à Archigny, produit et commercialise la farine « Graine d'Acadie », issue des céréales de la ferme.

Farine de blé et bientôt de sarrasin et de maïs

Cette ferme familiale de 220 hectares, située à proximité de la ligne acadienne, élève 200 bovins (dont 65 mères allaitantes) et produit 130 hectares de céréales plus du fourrage pour les bêtes. Le projet de meunerie a pris racine pendant la crise sanitaire, explique la jeune femme : « Avec l'arrivée de notre enfant, j'aspirais à une autre vie professionnelle. J'en marre des trajets quotidiens Archigny-Beaumont. En parallèle, lors des confinements, on entendait parler de pénurie de farine dans les grandes surfaces, alors que mon mari, lui, continuait de vendre son blé normalement à la coopérative. On s'est dit qu'il y avait un truc à faire : produire et vendre une farine locale issue des céréales de l'exploitation. »

Cloé et Benoît Neveu, du Gaec Les Baudrillons à Archigny, ont lancé une activité de meunerie.

Non seulement cette nouvelle activité permet à Cloé de trouver sa place dans le Gaec et de mieux concilier vie professionnelle et vie familiale ; mais surtout, elle permet à la famille Neveu de « valoriser son travail », dans la même veine que la vente directe de colis de viande, lancée par le Gaec il y a quelques années et qui enregistre une forte demande depuis le début de la crise sanitaire. L'exploitation a investi dans un moulin et a aménagé un local dédié au cœur de la ferme. Cloé a suivi une petite formation à l'utilisation des tamis. Le premier paquet de farine estampillé « Graine d'Acadie » a vu le jour en juin 2021. Cinq mois plus tard, l'organisation est rodée : Benoît assure le nettoyage préalable des grains et Cloé pilote la meunerie. La farine produite - T80, T110 (semi-complète) et T150 (complète), au choix - est labellisée Haute valeur environnementale et culture raisonnée contrôlée. Une partie est écoulée en vente directe (sur place le vendredi après-midi et sur le marché de Bonneuil-Matours le samedi matin), l'autre partie est vendue dans des épiceries de la région (réseau Coop essentiellement) et dans deux grandes surfaces (à Chauvigny et au Blanc). Un réseau que Cloé et Benoît comptent bien enrichir peu à peu : « Les premiers retours de clients sont très bons. L'enjeu maintenant est de se faire connaître pour développer notre production », explique le couple, qui s'apprête à lancer deux nouvelles gammes de farine issues de l'exploitation : de sarrasin et de maïs.

Anthony Floc'h

Farine « Graine d'Acadie », lieu-dit Les Baudrillons à Archigny. Contact : tél. 06.66.28.68.72. Facebook : Graine d'Acadie.

Suite à la création de la meunerie, un grand article était paru dans la presse (NR du 05/11/2021).

Benoît exploite la ferme d'une surface de 200 ha répartis en céréales, colza, prairies et jachères.

Un élevage de 200 vaches limousines, dont 70 mères, permet la vente de viande en direct, sur commande.

Les céréales cultivées sont le blé, 100% français, le sarrasin et le maïs. Elles sont labellisées, HVE⁵ et CRC⁶. Ces pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble de l'exploitation, préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).



Sarrasin



Blé



Maïs

Et ces céréales sont l'affaire de Cloé puisque c'est elle la meunière !

Après avoir effectué des stages et appris la meunerie, Cloé a lancé l'opération « farines » en juin 2021.

Elle a choisi un magnifique moulin moderne, tout en bois - y compris le mécanisme - à meule de pierre, de marque *Alma*.

Il est logé dans une petite pièce aussi propre qu'un laboratoire, où Cloé surveille les moutures des trois céréales : blé T80, T110 et T150, sarrasin et maïs.

Partons en visite...

⁵ HVE : Haute valeur Environnementale.

⁶ CRC : Culture raisonnée contrôlée



Les céréales sont stockées dans des cellules, entre 5° et 10°, pour les assainir naturellement, puis sont nettoyées avant d'être mises dans la trémie de stockage qui alimente le moulin.

Elles sont distribuées par la grande trémie du plafond et sont écrasées par la meule.

Dans la cage circulaire vitrée tourne la meule de granit.



Ici est récupérée la farine intégrale, juste moulue, non tamisée. Elle a conservé tout le son.

Cloé la repasse dans un autre tamis pour enlever un peu de son et pour qu'elle soit plus facile à utiliser et à travailler.

Elle donnera la farine complète.



Sous le moulin, les trois trémies correspondant aux trois types de farine de la même céréale. Pour le blé par exemple, la première fournit la farine blanche, la deuxième la farine de repasse et la troisième le petit son.

En bout, déversée dans le seau bleu, est récupérée l'enveloppe du blé, le gros son.

La farine de repasse permet de confectionner des cookies et des crumbles (entre autres) d'une légèreté et d'un croustillant incroyables.

La farine fraîche est conditionnée en sacs de papier de 1 kg.

Il est également possible d'acheter la farine en vrac



Cloé nous explique que *la farine blanche est pauvre en son de blé, elle est riche en fibres et minéraux et contient des protéines. Elle permet de réaliser des gâteaux, crêpes, pains (même en machine), crèmes, béchamel...*



Les sacs de chaque variété de farine sont bien rangés sur les étagères et attendent sagement votre venue.



Et en prime, le sourire de Cloé...

Les vendredis après-midi de 14 h à 19 h, Cloé vous accueille avec le sourire, à la ferme, au pied du moulin, pour l'achat de votre farine.

Pour toute commande ou tout renseignement : 06 66 28 68 72.

L'adresse : 1, lieu-dit les Baudrillons, 86210 Archigny.

Les farines « Graine d'Acadie » se trouvent dans plusieurs points de vente, dont l'épicerie de Pascale Antigny, place du 8-Mai à Archigny, et des recettes gourmandes sont à découvrir sur la page Facebook de la ferme.

Quelques idées nouvelles germent dans la tête de la jeune meunière... nous irons les découvrir et certainement les déguster !

À Boussonne

Thierry Sacrez est installé au lieu-dit Boussonne depuis 2011. Il se lance alors dans l'arboriculture biologique en plantant quelques 1 500 pommiers dont il récolte les fruits depuis quelques années maintenant.

Quelques cultures bio complètent cette récolte : fraises, melons, asperges.

2016 est une année qui le mène vers une autre orientation. Alain Dagenet, agriculteur et paysan boulanger, habitant à proximité, étant sur le point de prendre sa retraite, lui propose de reprendre la partie boulangère de son exploitation.

De février à juin, Thierry effectue un stage chez Alain, le futur retraits, pour apprendre les bases de la fabrication du pain au levain. En parallèle, il rénove une ancienne étable qui deviendra sa boulangerie.

Dès la fin de cet apprentissage, tout le matériel de boulangerie, dont deux fours et deux pétrins, est transféré à Boussonne. Au début, Alain fournit la farine bio nécessaire à la fabrication du pain.



Les fours sont de marque *Soupart*. Ce sont des fours circulaires avec deux soles de cuisson tournantes et chauffées au bois.

Le plus grand fait 1,10 m de diamètre utile et le petit seulement 90 cm.



Le petit pétrin en inox, de 150 litres, est utilisé pour la farine d'épeautre.

Thierry y déverse 10 kg de farine, quantité nécessaire à la demande de pain.

Le grand pétrin en inox, de 200 litres, est utilisé pour le pain blanc.

Y sont déversés 30 kg de farine pour la quantité de pain à cuire.



2017, les moulins sont installés chez Thierry qui désormais fait sa farine.

Il dispose de deux moulins.

Le plus grand, celui d'Alain, possède deux meules de pierre de 90 cm de diamètre. Thierry le réserve à la transformation du blé.

Le plus petit, un *Mc Cormick*, a été acheté par Thierry dans les Deux-Sèvres ; il avait, à l'origine, deux meules en béton qu'il a remplacées par deux meules en granit de 35 cm de diamètre. Celui-ci est destiné à la mouture du petit et du grand épeautre.

Près des moulins, un grand blutoir enfariné...



Le grand moulin dont la meule en pierre de 90 cm de diamètre écrase les grains de blé.



Le petit moulin dont les deux meules en granit de 35 cm de diamètre écrasent les grains d'épeautre et de petit épeautre.

Les céréales.

Thierry produit, en culture biologique, du blé, du petit épeautre et du grand épeautre sur 4 ha en portion d'un tiers chacun.

Avant de les réduire en farine, il est préférable de décortiquer le petit et le grand épeautre car le grain reste dans une sorte d'enveloppe après moisson. Sur la base d'un moulin « broie tout » et d'un aspirateur de menuiserie, Thierry a fabriqué une décortiqueuse qui lui permet de séparer la balle du grain... et ça marche !

Une part du blé bio est fournie par François Daguenet qui a repris l'exploitation de son père, Alain.

Thierry transforme environ 100 kg de farine par semaine, toutes variétés confondues, mais majoritairement de blé.

Quels sont les pains boulangés et cuits à la ferme de Boussonne ?

Des boules et des pains longs de 1 kg et 500 gr.

Des moulés natures de 500 gr.

Des moulés de 500 gr aux graines (tournesol, lin ou encore courge-chaivre)

Des petits pains aux figues-raisin-noisette.

Des pains au petit et au grand épeautre.

Quelques viennoiseries, suite à un stage d'apprentissage et perfectionnement effectué en 2019.

Où et quand trouver les pains de Thierry ?

Vente directe à la ferme de Boussonne 86210 Archigny, le vendredi de 16 h à 19 h après cuisson du pain.

Dépôt le vendredi à l'épicerie de Pascale Antigny, place du 8-Mai à Archigny, et au magasin de producteurs *Le Vieux Bellefond* au Vieux-Bellefond.

Et vente sur le marché du samedi matin à Chauvigny.

Tél : 06 33 28 82 64

Mel : arbobio@yahoo.fr

Il y a à Boussonne un vieux four à pain de plus de cent ans, inutilisable en l'état. Thierry a l'intention de le démonter pour le remonter proche de sa boulangerie.... Un beau projet que nous ne manquerons pas d'aller admirer !



Quelques coutumes et superstitions sur le pain...

Pourquoi mettre le pain à l'envers porterait-il malheur ? Pourquoi le rompre et non le couper ? Pourquoi tracer une croix sur le pain ?

Je ne vais pas plagier des écrits si bien rédigés, mais les scanner et vous les présenter. Ils sont issus de la chronique de *Nota Bene*⁷ dans la revue Historia n° 904 d'avril 2022.

L'IMPAIR DU PAIN À L'ENVERS

Fermez les yeux et imaginez la bonne odeur du pain. Installé, vous vous apprêtez à reposer la miche sur la table quand mamie vous interpelle: « Pas à l'envers ! » Cela vous dit quelque chose, n'est-ce pas ? Mais pourquoi pas à l'envers ? « Parce que ça porte malheur ! » réplique mamie. D'accord, mais pourquoi ? L'explication la plus récente veut qu'au Moyen Âge le bourreau exerçait un métier à part qui le plaçait en marge de la société. C'était un mal nécessaire, car il fallait bien appliquer les sentences de peine de mort. Mais ce qu'il touche est entaché par l'aura de mort qui l'entoure – il n'a pas le droit de tâter les produits au marché, par exemple. Toutefois, comme il est aussi un « service public », il faut lui garantir qu'il aura de quoi manger. On met donc sa nourriture à part. Ainsi, le boulanger dispose le pain du bourreau à l'envers: tout le monde sait alors qu'il est réservé. De fil en aiguille, un pain à l'envers est vu comme une nourriture maudite. Placer chez soi le pain à l'envers attire le malheur... et la lame du bourreau ! En réalité, cette histoire de bourreau est très tardive et le pain est considéré comme sacré bien avant cela. Fait de céréales, il symbolise l'abondance terrestre, la vie, la fécondité. Mille coutumes et superstitions s'y rattachent: le pain ne doit pas être coupé, mais rompu, ni gaspillé ou jeté. Chez les chrétiens, on le marque d'une croix au couteau, comme pour le bénir. Partager son pain est très positif. Et parmi tout l'éventail de ce qu'on n'a pas le droit de faire au pain, il y a en effet cet interdit: ne pas le mettre à l'envers, par respect pour le travail qu'il a coûté et la vie qu'il va offrir. Pas sûr que mamie avait toutes les infos ! ♦

Manger du bon pain en pensant à ceux qui n'en ont pas devrait rendre humble !

⁷ Benjamin Brillaud, vidéaste n° 1 des chaînes d'histoire sur le Web, ainsi que sa vidéo sur www.historia.fr