

le monde des moulins

LE MAGAZINE DE LA FÉDÉRATION DES MOULINS DE FRANCE

79



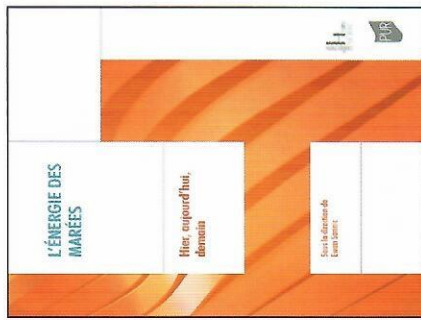
*Bonne année
2022*

LIVRES

L'énergie des marées hier, aujourd'hui, demain

Ewan Sonnic

Sous la direction d'Ewan Sonnic. Préface de Jean-Louis Boitias et Antoine de La Verthe. Ouvrage collectif transdisciplinaire réunissant les actes actualisés du colloque international éponyme de Rennes (20-22 juin 2017), soit 27 contributions dont 17 en français, 8 en anglais et 2 en espagnol.



L'ouvrage explore l'évolution de l'appropriation de l'énergie des marées par l'homme à travers différentes expériences humaines, jusqu'à aborder son devenir dans une société à la recherche de l'exploitation des différentes sources d'énergie plus vertueuses et renouvelables. Une édition des Presses Universitaires de Rennes, avec le soutien du GRIEF - EA 7465 et de l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Bretagne.

570 pages - broché - format 24x15,5 cm - plus de 230 illustrations, dont 16 en couleur

(photos, cartographies, dessins, modélisations 3D, graphiques). Prix public : 30 € - Frais d'envoi : forfait d'1 € pour la France métropolitaine, frais réels pour les DOM-TOM et l'étranger.

Voyage sur l'Aven : Des sources à Pont-Aven

René Le Dez

Voyage sur l'Aven, écrit avec la collaboration de Francis Nédélec, nous fait découvrir l'environnement historique, patrimonial et culturel de l'Aven avec ses affluents, dont le Ster Goz. En s'intéressant aux 44 sites de moulins (16 sur l'Aven, 15 à Pont-Aven, 13 sur le Ster Goz), on obtient aussi des informations sur les sources à Pont-Aven. Il n'y a plus qu'un moulin en activité. Cinq ont conservé partiellement ou entièrement leurs mécanismes, mis en valeur par leurs propriétaires, d'autres sont aménagés en habitations, enfin quelques pierres ou un nom sur une carte témoignent de la présence d'un moulin. Nos investigations ont permis de découvrir l'existence de six moulins supplémentaires aujourd'hui disparus, et leurs emplacements supposés. L'Aven, (rivière en français), ainsi que son affluent, le Ster

Goz, arrosent dix communes avant de trouver la mer après Pont-Aven.

La réforme du pape Grégoire VII, vers 1180, imposant aux nobles de restituer au clergé les biens ecclésiastiques, est responsable (partiellement) du développement et de l'intensification de la construction des moulins à eau, qui datent de l'Antiquité. Ainsi, à partir du XIII^e siècle, la meunerie devient une nouvelle source de revenus, qui assure les pleins pouvoirs du clergé sur les paysans et les terres. La multiplication des moulins et l'enrichissement occasionné permettent la construction de nouveaux manoirs. Les moulins qui jalonnent l'Aven existent pour les plus anciens depuis le XIV^e siècle.

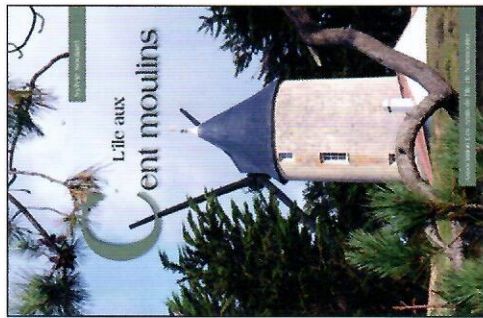
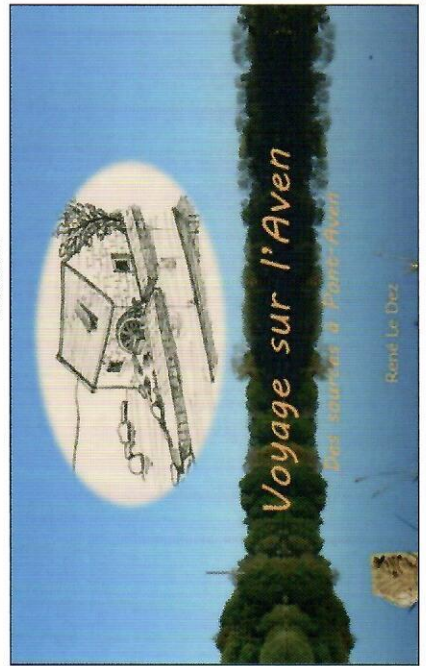
D'après Ouest-France Publié le 19/07/2021

Éditeur : Histoire et patrimoine du Pays de Rosportien - HPPR. Prix de vente au public (TTC) : 20 €. 192 pages / 20,3 x 25,5 cm / broché.

L'île aux cent moulins

Sylvie Soullard

"L'île aux cent moulins" ou l'histoire de l'île au travers de ses moulins et des dynasties de meuniers racontée par Sylvie Soullard.



Il y a plusieurs années, Sylvie Soullard débutait des recherches généalogiques. Si elle se connaissait des ancêtres marins, sa surprise fut grande lorsqu'elle découvrit que, quelques générations plus tôt, ses racines la ramenaient à terre, tout en gardant un point commun, celui du vent et des voiles qui permettaient à ses grands-pères meuniers de faire tourner leurs moulins.

Immédiatement séduite par cette filiation, elle entama des recherches poussées dans le monde de la meunerie, avec l'idée d'écrire une monographie racontant l'histoire de quelques-uns de ces ancêtres, les Nicoux de la Guérinière et les Chantreau de Barbâtre. Mais d'actes notariés en matrices cadastrales, en passant par les archives départementales et régionales, Sylvie Soullard retrouvait des moulins oubliés, des vies de meuniers, et l'idée d'un ouvrage plus conséquent a commencé à prendre corps. Le fruit de ces nombreuses années de recherches voit son aboutissement aujourd'hui avec la parution d'un livre de 350 pages : "Un ouvrage passionnant, en trois parties, qui

conduit le lecteur à découvrir la vie des meuniers, leurs richesses et leurs mésaventures, leur métier, leur place sociale, leurs conditions de travail.

La première partie répertorie et explique les différents types de moulins ayant existé sur l'île, en commençant par le premier cité, en 1220. On y découvre l'architecture, l'emplacement des moulins à vent bien sûr mais aussi les moulins à marée.

La seconde partie n'offre pas moins de 70 fiches répertoriant tous les moulins de l'île : dates, localisations, propriétaires... La troisième partie plonge le lecteur dans l'intimité des meuniers, leur vie, les filiations. Il est ainsi possible, pour certains, d'y retrouver des ancêtres et, au travers de ces vies, on survole les siècles et l'histoire de l'île.

A noter que toutes ces recherches s'accompagnent d'une riche iconographie en couleur et noir et blanc : photos anciennes et actuelles, cartes postales, vieux documents retrouvés dans les archives de justice ordinaire et extraordinaire de l'île, cartes, reproduction de gravures et tableaux, et des documents parfois inédits.

Édité par Les Amis de l'île de Noirmoutier aux Éditions de l'Étrave. Format A4, 21 x 29,7 - 352 pages - 125 illustrations couleur et N&B (plans, dessins, photos, gravures anciennes, cartes postales...) - 45 € et frais de port 15 €. Pour commander : Les Amis de l'île de Noirmoutier - Logis du Gouverneur - Château de Noirmoutier 85330 Noirmoutier-en-l'Île.

Le secret de Maître Cornille (A. Daudet), suivi du Tableau des farines de froment (O. Ducommun)

Olivier Ducommun

L'idée de cette brochure m'est venue à la lecture d'ouvrages consacrés à la boulangerie ou

la fabrication de pain. La plupart des documents sur le marché sont français. En France, la classification des farines est différente. L'indication est généralement T et un nombre. T pour type, le nombre indiquant le taux de cendres (par exemple T 65). En Suisse, les indications sont généralement : blanche, mi-blanche, bise, etc.

Selon les ouvrages utilisés, vous trouverez d'autres types de farines et d'autres appellations qui ne sont pas indiqués dans cette brochure. Les farines mentionnées sont courantes et uniques : froment, ou blé tendre (*Triticum aestivum*). Par ailleurs, elles peuvent être utilisées pures ou mélangées, par exemple à de la farine de seigle, d'amidonnet, d'épeautre, etc.

Il peut exister des variations en fonction de la mouture (fine, moyenne, grosse), des réglages des moulins (artisansaux ou industriels) et du savoir-faire du meunier.

Vos questions à votre boulanger ou meunier ainsi que votre expérience feront le reste !

Brochure 15 x 21 - 8 pages - 4 € - Ed. La Mite (Lausanne). En vente à la FDMF lors des rassemblements.

