

Le Moulin Coulon

Sainte-Croix-en-Bresse



Sainte-Croix en compte des particularités ! Ce n'est pas par chauvinisme mais bien par constat ! Ainsi, le village peut s'enorgueillir de posséder encore un moulin en fonctionnement : le moulin Coulon.

Visible à l'entrée du bourg côté Louhans, implantée sur le Solnan, cette bâtisse « en impose ». Tout d'abord par son emplacement, par ses silos, mais aussi par son architecture, son histoire et par son activité actuelle.

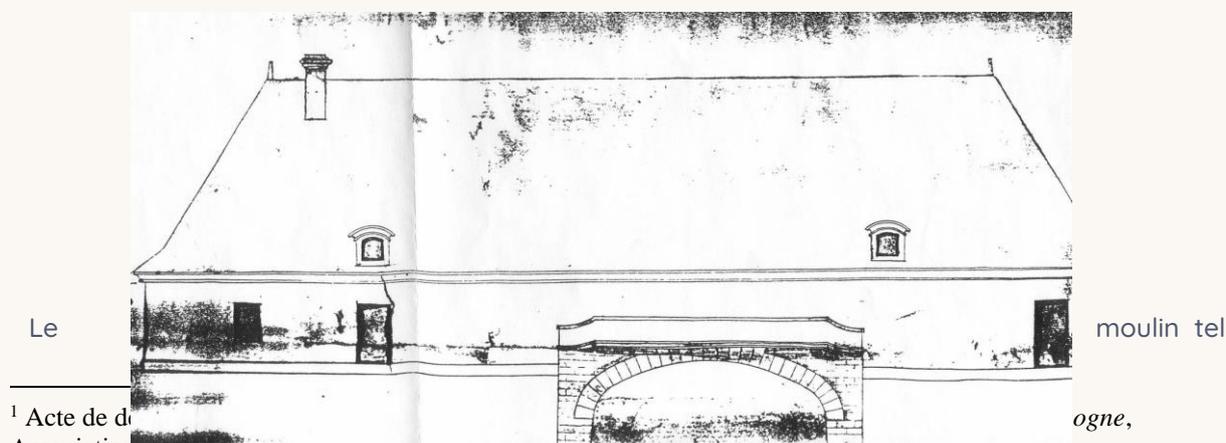
La carte terrier de 1812 fait déjà état du moulin au travers du « domaine du Moulin » : il coexiste ainsi aux côtés des domaines de la Minute, de Courfoulot, du Fouëte (le Foitay aujourd'hui) et des Piguets. Ces cinq domaines recouvraient ainsi une surface d'environ 450 hectares.



Il est « fondé en titre » donc antérieur à la Révolution Française. De plus, divers actes anciens font état du moulin : « Audit bourg sont les fourgs banaux dont la maison est assise au devant du château. Auprès desquels

fourgs sont les moulins assis sur la rivière du Solnan »¹. En fait de « moulins », il faut comprendre « meules » qui étaient sans doute au nombre de trois. Il est également visible sur la carte de Cassini et sur le cadastre de 1813.

Des documents datant de 1788² font état du « Plan de la nouvelle construction des moulins de Sainte-Croix » : y sont représentées les deux façades principales, la « façade des murs de parement du côté des moulins », de même « du côté des roues », ainsi qu'un plan au sol. Ces travaux ont été commandés par Madame de Fleury, la châtelaine de Sainte-Croix. S'agissait-il d'une rénovation des bâtiments ? d'un changement de mécanisme ? Ces travaux furent-ils réalisés ou ceci resta-t-il à l'état de projet ? Ces plans nous permettent toutefois de constater que le moulin n'avait qu'un seul niveau et une seule arche qui était un peu plus décalée du côté de Louhans que du côté du bourg.



¹ Acte de d Association d Artagnan, 1776

² Coll. part.

que nous le connaissons date de 1882 comme l'indiquent les tirants présents sur la façade principale. Cette année correspond à la surélévation du bâtiment à quatre niveaux et au doublement du passage d'eau : le nouveau (vers le bourg) donnant accès aux vannes de décharge et l'ancien enjambant l'eau alimentant les turbines. En effet, le moulin de Sainte-Croix, sis sur le Solnan, fonctionne à la fois sur le bras principal de ce dernier mais également sur un bras secondaire. Cette disposition est déjà visible sur le cadastre de 1813 et sur la carte-terrier de 1812 représentant les possessions du château en différents domaines (cette carte, propriété de l'association d'Artagnan, est en dépôt aux Archives Départementales à Mâcon). Sur ces documents, nous pouvons même apercevoir un troisième bras, très fin et inexistant aujourd'hui, souvent à sec au début du 20^{ème} siècle : la tradition orale rapporte que c'est par ce passage à gué que les ouvriers du moulin se rendaient au bourg sans être vus.

Afin de comprendre le fonctionnement du moulin, il est important de cerner la physionomie du Solnan à cet endroit précis. À environ 1 km en amont du moulin, au lieu-dit « Le Pré Chevalier », est installé un petit barrage en travers de la rivière sur le bras qui est devenu secondaire, toute l'eau étant réservée au bras qui est devenu principal et qui alimente le moulin.

Le règlement d'eau de Napoléon III ayant imposé un déversoir au moulin, cette construction et le barrage d'amont sont dérasés au même niveau, c'est-à-dire qu'il passe aux deux endroits la même hauteur d'eau. Le Solnan se divisant en deux, le barrage est un ouvrage ayant pour but qu'un maximum d'eau vienne au moulin (selon le règlement imposé). Seul le surplus écrétant va se déverser dans le bras secondaire. Ainsi, un premier pont vers le bourg enjambe-t-il l'eau qui alimente le moulin, un deuxième celle déversée de la crête du déversoir et un troisième le bras secondaire du Solnan. En 2003, lors de travaux effectués sur les ponts du moulin, fut mis au jour un ouvrage en maçonnerie de briques, en biais sur le bras principal. Cette construction ancienne servait-elle à canaliser l'eau et à ne laisser passer que l'excédent afin d'actionner les roues ? ³



³ Données techniques rapportées par Pierre Coulon en 2005 pour la réalisation d'une conférence sur la carte-terrier de 1812 et la publication d'un article dans le bulletin n°3 de Brixia.

Le moulin est dans la famille Coulon depuis 1859 : les ancêtres de Jean-François (l'actuel propriétaire) et de son père Pierre étaient alors locataires de la famille De Varax, propriétaire du château de Sainte-Croix. Le grand-père de Pierre, Félix, acquiert le moulin en 1920 : alors propriétaire du moulin de La Chapelle-Thècle, il vend celui-ci afin d'acquérir celui de Sainte-Croix pour 200 100 francs. Cette vente intervient alors que les châtelains avaient connu en 1918 de nombreux déboires suite à une forte crue : cette dernière avait en effet emporté le barrage au niveau de la Culée.

Né en 1928, fils unique, Pierre perd ses parents très jeunes : il est alors élevé à Varennes-Saint-Sauveur chez ses grands-parents maternels jusqu'en 1947, date à laquelle il obtient son deuxième Baccalauréat. Jusqu'à cette date, nulle mention du moulin pour celui qui en fera sa vie : « Le moulin, on ne m'en parlait pas. Je rendais visite de temps en temps à mon grand-père ici à Sainte-Croix. Je me souviens de ses mains : elles étaient pleines d'éclats d'acier car lui rhabillait encore ses meules !

À son décès en 1937, c'est mon oncle Gavand qui en devient gérant. Fin 1947, étant devenu majeur, le notaire me laissa le choix. Le moulin m'appartenait : soit je l'exploitais, soit je le louais ou soit je le vendais. Je n'y connaissais rien mais fis le choix d'essayer de l'exploiter étant aidé en cela par les trois ouvriers qui y travaillaient déjà au temps de mon grand-père : Georges Ramiste (secrétaire comptable), Lucien Pépin et Alexandre Vandroux (ouvriers fariniers). J'ai donc été « parachuté » à Sainte-Croix et au moulin le 1^{er} janvier 1948. » En 1950-1951, Pierre part faire son service militaire puis se marie avec Paulette Charbouillot dont il aura trois fils.



Afin de sortir son épingle du jeu, Pierre décide d'entreprendre de grandes modifications et modernisations. En effet, durant la seconde guerre mondiale et jusque dans les années 1975, le travail se faisait à façon auprès des nombreux petits paysans locaux. Une fois cette génération partie en retraite, les jeunes s'établissant modifièrent leurs modes de travail et ne firent plus appel aux besoins du meunier du coin. De plus, durant la guerre, les privations entraînèrent la confection de pain à base de farines panifiables bourrées de succédanés et le Groupement de

Répartition des Farines (GRF) était à ce point dirigiste que les meuniers avaient peu de question à se poser. Dès les années 1950, il fallut donc conquérir une nouvelle clientèle auprès des boulangers artisans locaux. Un peu de commerce de détail se faisait également notamment auprès des éleveurs de volailles (son, orge, etc.).

C'est ainsi qu'en 1950 intervient le changement de l'appareil de nettoyage du grain. En 1955, l'appareil d'aspiration est changé. En 1959, grosse opération : les deux turbines Alaise (constructeur Louhannais) furent remplacées par une seule fabriquée à Grenoble. C'est ainsi que des cartes postales anciennes montrent une grande cheminée dépassant de la toiture du moulin : il s'agissait du conduit d'évacuation de la machine à vapeur qui fonctionna de 1905 à 1935 (auparavant, la seule énergie utilisée était celle de l'eau) puis fut remplacée par un moteur diesel industriel avant que l'électrification fasse son apparition en 1966 grâce à la ligne à haute tension passant près des silos. Pour des raisons de sécurité, la cime de la cheminée fut donc abattue. La mise en place de la machine à vapeur permettait au moulin de fonctionner en continu, y compris en période de crues ou de sécheresses. Les trois employés d'origine ont bien sûr également été remplacés et c'est ainsi que Marius Grandjean, Robert Trontin et Michel Bouly prendront le relai. Aujourd'hui, Jean-François compte toujours trois ouvriers en plus de son épouse, Lydie : David Guigue, Stéphane Andrieu et Gilles Drapier. Durant toutes ces années, deux activités coexistent au moulin : la fabrication d'aliments complets et celle de farine panifiable. Au fil du temps, la seconde se développant fortement et les deux devenant incompatibles en termes de circuits, seule celle de farine panifiable est poursuivie.

Dans les années 1967-68, les changements dans la société entraînèrent la constitution de coopératives : Pierre sent alors qu'il a un rôle à jouer concernant le commerce du grain. Il bâtit ainsi les silos dans les années 1970 et se met à commercialiser les céréales collectées sachant que la quasi-totalité du blé est réemployée au moulin mais que 95% du maïs sont revendus à des chargeurs et exportateurs qui le transforment en aliment pour le bétail.

En 1993, Pierre place son fils cadet Jean-François gérant du moulin, présent à ses côtés depuis 1987. Lui poursuivra son activité au sein du moulin jusqu'en 2009.



Les cartes postales anciennes montrent bon nombre de changements aux abords du moulin. Plus de femmes rinçant leur lessive au déversoir. Plus de cochons en face du champ accueillant aujourd'hui les silos : ces derniers étaient élevés par le meunier qui les nourrissait avec les résidus de mouture et les vendait à un courtier, Monsieur Bourgeon de Louhans. Plus d'abreuvoir pour faire paître les animaux à la place du parking devant le moulin. Pour la petite histoire, c'est Jean-Marie Genetet, maire de 1948 à 1957, qui décida de remblayer cet espace afin d'octroyer plus de place au baliste Francis Bardot les jours de fêtes. On comprend ainsi mieux pourquoi, dès les premières pluies, le Solnan monte de ce côté-ci : il reprend simplement sa place...

Aujourd'hui deux activités coexistent au moulin Coulon : la vente de farine de blé panifiable aux artisans boulangers locaux (environ une cinquantaine, d'une moyenne d'âge d'environ 35 ans) dans un rayon de 30 km avec des pointes à 90 km, et la commercialisation des céréales collectées aux silos. La vente au détail se fait toujours auprès de petits agriculteurs ou de personnes venant chercher quelques sacs pour leur basse-cour ou leurs lapins par exemple, mais également auprès de ménagères ayant succombé à la mode des machines à pain domestiques. De plus, le moulin conditionne également sa farine alimentaire en sacs de petite contenance (1kg) que l'on peut notamment se procurer à l'épicerie Proxi du village et dans diverses boulangeries de la région.



Pour Jean-François, trois maîtres-mots sont aujourd'hui essentiels dans son activité : confiance, artisanat et local. C'est ainsi qu'aucun partenariat officiel n'existe entre lui et des agriculteurs ou des boulangers mais qu'une relation de confiance « suffit » à établir de bonnes bases afin de travailler en cohésion et en synergie. Bien qu'ayant connu encore des innovations techniques ces dernières années (remplacement des machines à cylindres en 2003-2004 ; mise en place d'un procédé pneumatique du transport du grain et de la farine entre le moulin et les silos ; production d'électricité alimentant en priorité le moulin), le travail reste à 100% artisanal à Sainte-Croix (ce qui est loin d'être le cas partout...). L'artisanat est également un gage de qualité que demande Jean-François aux boulangers qu'il fournit. Enfin, le moulin travaille localement, ce qui est un avantage en ces temps où le « bien consommer » et les « circuits courts » ont le vent en poupe. Nul effet de mode chez les Coulon mais bien une tradition établie avec les agriculteurs et les boulangers du secteur.

Polyvalent, foncièrement humain dans sa démarche, Jean-François suit les traces de son père en donnant chaque jour au métier de meunier toute sa valeur. Pour lui, le moulin n'était pas une évidence puisque l'un de ses aînés était passé par l'Ecole de Meunerie. Néanmoins, ce fut avec plaisir qu'il s'investit au moulin, dans ce lieu à la mémoire séculaire, grand terrain de jeu pour l'enfant qu'il a été : « Nous venions avec les copains conduire les chariots à sac comme des camions ! ». Si la convivialité d'antan est moins présente en ce lieu du fait des changements que notre société a connu, il se dégage du moulin une belle et douce ambiance de tradition et de respect du travail bien fait comme l'affiche Jean-François en faisant partie du syndicat « Petits moulins de France » pour lequel six valeurs sont prônées : indépendance, respect, excellence, proximité, convivialité et développement durable. Tout est dit...



Au cœur du moulin : plansichester et appareils à cylindres



Engrenages permettant la mise en mouvement des meules grâce à l'énergie hydraulique



Adeline Culas