



Photos : La Maison de Chanaz

↑ Moulin Bimet
et le « 3^e moulin » au-dessus.

DEUX MOULINS RETROUVENT LEUR EAU

Afin d'illustrer le thème du patrimoine au cœur du développement durable, nous avons tout de suite pensé à deux opérations de restauration de moulins qui ont été accompagnées de projets économiques valorisant des filières locales.

LE MOULIN À HUILES DE CHANAZ, SAVOIE

Chanaz est une Petite Cité de caractère de Savoie au nord du lac du Bourget où coule le Biez dont les eaux proviennent du marais de Bange à 380 m d'altitude. Trois moulins y furent construits dans la seconde moitié du 19^e siècle. Pour alimenter ces installations hydrauliques qui surplombaient le village, l'eau était stockée en amont dans un réservoir appelé « la Torna ».

Le premier moulin, le plus en amont, aurait été construit en 1868, mais la date n'est pas avérée. Moulin « blanc » (à farine donc), il fut abandonné après la construction des deux autres édifices et on ne retrouve aujourd'hui plus qu'une trace dans la végétation. Le moulin en aval quant à lui n'existe plus en tant que moulin, et abrite aujourd'hui un restaurant, *L'Ail des ours*.

Entre les deux, le moulin de la famille Bimet, qui fut édifié en 1890 à l'emplacement d'un ancien moulin ruiné, a fonctionné jusqu'en 1970. Il avait cette particularité d'être à la fois moulin à grain et huilerie. Jusqu'en 1946, il servait à produire de la farine de blé et de maïs, puis à presser des noix, du colza, de l'œillette (une variété de pavot) et de la cameline. En 1970, toute activité cessa.

À partir du milieu des années 1990, plusieurs acteurs vont se rassembler pour faire revivre le site. C'est d'abord la municipalité de Chanaz (M. Husson, maire) qui rachète le moulin. Dès 1992, le projet n'est pas de restaurer pour restaurer, mais bien de remettre dans le moulin une activité économique. Un appel à candidatures est lancé pour une exploitation des lieux, avec le souhait de trouver un exploitant qui reprenne une production. C'est ainsi qu'a été retenu le projet d'Édouard Rozwadowski dont la finalité



↑ Roue du moulin Bimet et le « 3^e moulin » au-dessus.



↑ Le « 3^e moulin ».

était l'élaboration permanente d'huiles de noix et de noisette en démonstration publique, production à caractère pédagogique et touristique pour une commercialisation sur place et extérieure.

Après établissement d'un bail, les travaux ont pu être entrepris pour la remise en état du site, de l'ensemble mécanique ainsi que de la motorisation partielle de l'outil de production. Une aide précieuse a été apportée à ce sujet par le lycée Monge de Chambéry et des volontaires de l'association « Les Amis des moulins savoyards » pour la restauration en état de la presse hydraulique et la reconstitution des 64 augets de la roue.

Le moulin reprend ainsi vie en 1995. Aujourd'hui, il est un des sites touristiques majeurs de la Petite Cité de caractère et accueille chaque année plusieurs milliers de visiteurs qui peuvent acheter huiles de noix et de noisette produites *in situ*.



↑ Le restaurant *L'Ail des ours*, construit dans le 3^e moulin.



Photo : Bernard MauSSION

↑ Pont-Croix, Petite Cité de caractère dans le Finistère.

LE MOULIN DE PENARHAN À PONT-CROIX, FINISTÈRE

Comme la majorité des moulins à eau, celui de Penarhan dans la Petite Cité de caractère de Pont-Croix est installé sur une base moyenâgeuse. À cette époque, les moulins étaient essentiellement en bois, seuls les ouvrages hydrauliques étaient en pierre et terre. Si ce moulin a été consolidé aux 16^e et 17^e siècles, c'est au milieu du 19^e siècle qu'il vit son apogée technique. La révolution industrielle a en effet permis d'équiper l'ensemble des petits moulins de pièces en fonte, de

nouvelles roues et de meules en silex. Arrêté après-guerre, le moulin de Penarhan est un modèle caractéristique des moulins bretons du 19^e siècle avec ses roues pirouettes typiques du Finistère. L'association « Cap sur les moulins » qui a sauvé plusieurs moulins à eau et à vent sur la pointe bretonne l'a acquis en 2019 pour le restaurer entièrement.

Mais un moulin n'est pas un bâtiment comme les autres. Il est traversé par le cours d'eau qui est sa source d'énergie. Il doit donc supporter la pression hydraulique, les vibrations et le poids des mécanismes. Pour ces raisons,

les moulins sont bâtis en pierres liées au mortier de chaux et les structures de plancher et de portance des machines sont en bois. Ces matériaux supportent les transferts d'humidité et l'absorption des vibrations qui sinon endommageraient le bâti.

L'association a fait le choix de lui redonner vie en le rééquipant de ses roues et meules pour relancer une production de farine. Les trois paires de meules restaurées produiront des farines traditionnelles de différentes céréales. Cet outil répondra ainsi à la demande actuelle de farines à valeur nutritionnelle plus importante. Des partenariats sont ainsi mis en place avec des agriculteurs pour qu'ils ensemencent différentes variétés de céréales en agriculture biologique.

Bientôt, ce moulin redeviendra donc un outil de travail permettant de valoriser cet élément architectural patrimonial tout en y développant une activité économique. Cette restauration s'inscrit pleinement dans la revitalisation du quartier de Penarhan, l'un des plus anciens de la Petite Cité de caractère, engagée par la municipalité. En effet, la farine produite sera transformée en pâtes fraîches afin de développer le catalogue de produits vendus par l'association.

Le redémarrage de l'activité de meunerie doit se faire dans le respect des nouvelles lois sur l'eau qui obligent à une continuité écologique. Cette libre circulation de la faune et des sédiments de la rivière se fait en équipant l'ouvrage de partage des eaux d'une passe à poissons. L'association a donc entrepris des travaux afin de réhabiliter le déversoir permettant d'alimenter le bief et l'a équipé d'une passe à poissons constituée de quatre bassins en échelle qui rend possible la remontée des espèces migratrices. Un espace dans le moulin permettra d'ailleurs aux visiteurs de découvrir la vie de la rivière et le lien qui unit le moulin à ce milieu.

Ainsi, la réhabilitation du moulin permet de restaurer l'écologie de la rivière tout autant que ce patrimoine artisanal lié à des savoir-faire ancestraux. ■



↑ Moulin de Penarhan.



Photo : Benoit Lauriou

↑ Le bief nettoyé laisse découvrir les pierres installées autrefois pour les lavandières du quartier.