

LE
MOULIN
DE
JACQUES



PREFACE

Nos villages Lorrains sont chargés d'histoire que malheureusement gomme les exigences de la vie moderne.

Il est très important de se mobiliser pour que ne tombe pas définitivement dans l'oubli ce qui a fait leur richesse dans le passé.

Ce fut le cas avec les fouilles archéologiques de La Roye Demange entreprises en 1986-1987-1988 et ayant donné lieu à un compte rendu de fouilles archivé aux Archives Départementales.

Aujourd'hui c'est l'édition d'un fascicule concernant le moulin de Jacques situé à Aïnvelle, et je m'en réjouis.

Jacques MARADAN a toujours été aux côtés des défenseurs du patrimoine de son village et je suis particulièrement heureux que cette publication le concerne directement.

Je sais gré à toute l'équipe du club Archéologique La Roye Demange d'avoir rédigé ce document qui révélera à beaucoup comment un magnifique champ de colza en fleurs devient huile, et quelles sont toutes les étapes nécessaires avant que ne coule par le bec de la presse le merveilleux liquide ambré.

Ce document fera connaître à beaucoup des aspects inconnus de notre patrimoine et enrichira l'histoire du passé d'Aïnvelle.

Pierre BORDE



AINVELLE 88320
Canton de Lamarche
Département des Vosges

149 habitants
Altitude 301m
Superficie 9.03 Km²
Eglise Saint Pierre es Liens



JACQUES MARADAN

Jacques Maradan, agriculteur à la retraite, est l'actuel propriétaire du moulin.

Passionné d'histoire, de patrimoine et d'archéologie, il a su préserver dans son dernier état d'utilisation le moulin à huile familial.

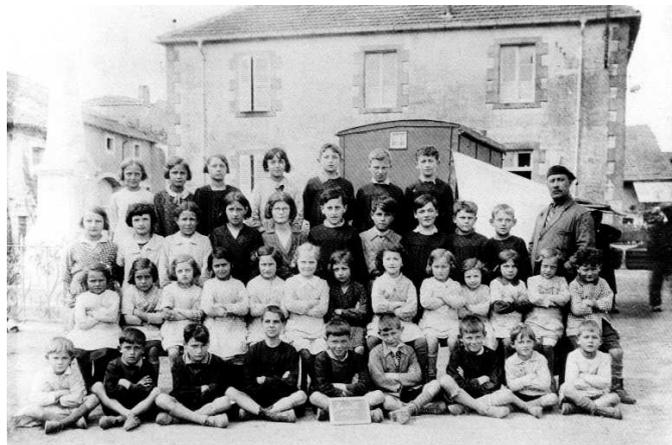
Son père Marcelin, arrivé en 1915 à Ainvelle, est le dernier exploitant huilier du village.

Marcelin est originaire de Cerniat, district de Gruyère, dans le canton de Fribourg en Suisse.

Marié à Ainvelle en 1917 à Amélie Richard, il s'installe définitivement au village, d'abord comme fromager avec son frère Cyprien, puis comme agriculteur huilier.



Marcelin Maradan
et Amélie Richard
1917



Derrière l'ardoise Jacques en 1936



La fromagerie vers 1930

HISTORIQUE DU MOULIN

L'installation de ce "moulin à manège" ou "moulin à sang"*, date probablement de la fin du 18ème ou début du 19ème siècle.

D'après Jacques, le moulin appartenait vers 1830 à M. LEMOLT, rentier de Bourmont (Haute-Marne), et propriétaire exploitant d'une ferme dans le village.

La rectification de la route principale a nécessité le déplacement de l'huilerie. Elle est vendue successivement dans le village, à M. Pierrot, (qui quitte Ainvelle pour s'installer à Morizécourt), M. GUEUNIN d'Ainvelle qui la revendra ensuite à Ferdinand POTHIER.

C'est enfin en 1917 que Marcelin MARADAN, fromager à Ainvelle se porte acquéreur de l'huilerie, qu'il exploitera pendant quelques années.

Le travail de l'huilier était rémunéré par un pourcentage d'huile 3l pour 100 l d'huile et la vente des tourteaux comme alimentation animale.

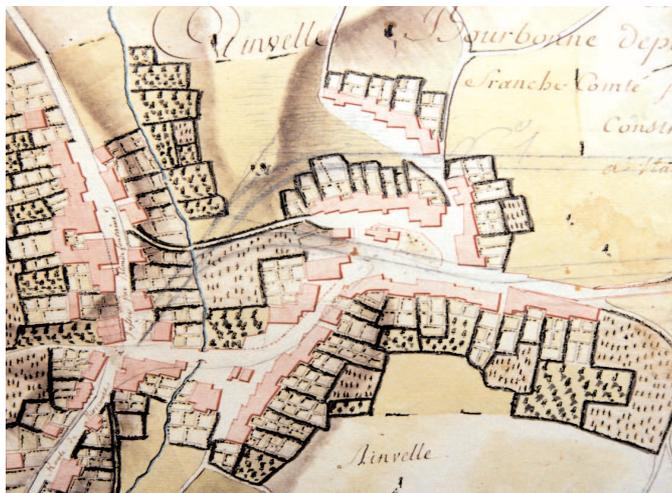
L'usage du moulin déclinera, jusqu'à sa fermeture en 1930.

Après une longue période d'inactivité, c'est à partir de l'électrification du village que l'huilerie reprend ses fonctions, clandestinement d'abord de 1943 à 1945 (pour pallier les carences en matières grasses consécutives aux réquisitions dues à l'occupation allemande) et ensuite officiellement, jusqu'en 1953

*Dans l'antiquité, c'était des esclaves qui entraînaient les meules.

Aïnvelle en 2007

Le moulin de Jacques, accueille chaque année une centaine de visiteurs étonnés et ravis de cette visite, en regrettant de ne pouvoir presser leur huile.



Aïnvelle en 1786

Dessin des Ponts et Chaussées lors de la modification de la Route de Mirecourt à Bourbonne les Bains. Le projet N°1, retenu entraîna le déplacement du moulin.

L'APLATISSAGE

Les graines oléagineuses* arrivent en sacs au moulin. Colza, navette et oeillette sont aplaties entre les deux cylindres de fonte du broyeur. L'aplatisseur est situé au premier étage de l'huilerie, ses rouleaux sont entraînés par un renvoi d'arbre solidaire de l'axe de la meule. Les graines aplaties tombent par un manchon de toile directement sur la meule.

*Les graines oléagineuses sont vannées ; les noix sont cassées au maillet, décortiquées à la veillée puis mises en sac.



LE BROYAGE

D'une durée d'environ 30 minutes.

Les graines, tombées sur la meule dormante sont écrasées par la meule pivotante .

La meule pivotante est entraînée par un petit cheval pourvu d'oeillères pour ne pas perdre l'équilibre. Les graines se transforment en une sorte de pâte huileuse.

Le racloir ramène constamment cette pâte entre les meules et permet une meilleure répartition du produit.





LA CHAUFFE

D'une durée d'environ 1 heure.

Les graines sont chauffées à feu doux, entre 50° et 60° dans une chaudière en fonte doublée de briques (appelée "poêle"), afin d'être ramollies. Une hélice ou diable entraîné par la couronne dentée tourne lentement dans la chaudière.

Elle répartit le produit ainsi uniformément réchauffé.

La chauffe permet de faire ressortir le parfum et améliore la conservation de l'huile.

Les traditions locales font varier l'ordre des opérations.

Le broyage pouvant intervenir avant ou après la chauffe.



LA PRESSE

Le produit écrasé est réparti dans les deux bacs en fonte de la presse.

Celle-ci est faite de deux gros madriers de chêne posés horizontalement, et réunis par des entretoises en fonte en forme de colonnettes.

Sur le madrier inférieur, les deux bacs carrés doublés de plaques percées de trous sont tapissés de toile pour la filtration, une rigole permet l'écoulement de l'huile dans des décalitres, elle est ensuite mise en fûts.

Ces bacs subissent une pression transmise au moyen d'une vis. Un dispositif permet de placer un levier, à l'extrémité du levier un "garçon" : de sa force et de son pourboire dépend la pression .

Pour augmenter cette pression, on utilise un dispositif de traction à cabestan, une chaîne attachée au levier qui s'enroule sur un tambour de bois, fermement fixé au mur et mu par une manivelle.

Une décantation d'une semaine permettra à l'huile de gagner en transparence et fluidité.





L'HUILE DE COLZA (*brassica campestris oleracea* ou *brassica campestris oleracea verna*)

En 1943 le colza (introduit en France vers 1774) permettait d'obtenir 20 litres d'huile pour 100 kg de graines*. utilisée principalement pour l'éclairage mais comestible, cette huile s'accorde bien avec les salades et les crudités.

*le colza (*brassica oleracea*) cultivé actuellement permet d'obtenir 33 litres d'huile pour 100kg de graines.

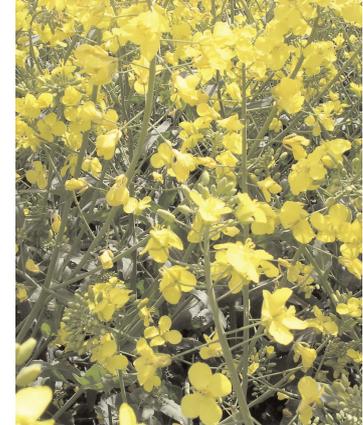
L'HUILE DE NAVETTE (*brassica napus* ou *brassica napus proecox*)

De la même famille que le colza, la navette (rabette ou ravette dans certaines régions) était aussi très cultivée.

L'HUILE D'OEILLETTE (*papaver somniferum*)

100 kg de graines d'œillette ou pavot noir, permet d'obtenir 20 litres d'huile que l'on nommait aussi huile blanche.

Cette huile est très utilisée actuellement en peinture artistique, à la place de l'huile de lin, mais le renouveau de sa culture et ses qualités gustatives remet son usage culinaire à la mode.



COLZA



PAVOT

L'HUILE DE NOIX (*Juglans regia*)

Pour obtenir 1 litre d'huile il faut seulement 2 kg de noix décortiquées (énoisées).

Il faut également beaucoup de courage pour les ramasser, les sécher et quelques veillées pour les casser au maillet, les coques ne peuvent pas être écrasées au broyeur.

Comestible, cette huile est irrésistible sur les poissons grillés et dans les plats mijotés, elle accompagne très bien les salades et les fromages.

LES TOURTEAUX

Après l'extraction de l'huile, il reste dans les bacs de la presse des résidus appelés tourteaux. Ces résidus viennent compléter l'alimentation des volailles, des vaches, des chèvres et des cochons.

Cependant quelques précautions doivent être prises dans leur utilisation, les tourteaux de noix rancissent très rapidement et peuvent transmettre leur odeur au lait.

Les autres tourteaux doivent être gardés au sec pour ne pas risquer la moisissure et les tourteaux de graines de moutarde ne peuvent pas être consommés par le bétail.

Les tourteaux de pavot ne contiennent que de très faibles traces de morphine, celle-ci n'est présente que dans les capsules (coque contenant les graines).

Il est d'usage de suspendre cette alimentation quelques jours avant l'abattage pour éviter tout goût d'huile à la viande.

LA FIN DES MOULINS

Toutes ces huiles utilisées pour l'éclairage, la table, l'industrie et la savonnerie (surtout l'huile d'olives) se voient concurrencer à partir de 1860.

Pour l'éclairage : l'huile est remplacée d'abord par le pétrole, puis le gaz et enfin l'électricité.

Pour la table : l'arrivée sur le marché de l'huile d'arachide peu chère marque le déclin des huiles locales.

La culture du colza passe ainsi de 201.515 hectares en 1862 à 61.500 hectares en 1889.

Les 6 principales espèces oléagineuses, colza, oeillette, navette, cameline, chanvre et lin subissant le même sort.

D'autres huileries fonctionnaient à Isches, Morizécourt, Mont-lès-Lamarche, Tignécourt et Flabémont.

Elles étaient pour la plupart entraînées par un cheval, les autres par une roue hydraulique.

MARADAN-RICHARD
 N° registre de Commerce 15 78 bis
 N° registre de Métiers 1761
 Fabrication d'huile, travail à f

Vendredi 19 Avril 250^{fr}
 Mardi 30 id. 280 530^{fr}
 Jeudi 9 Mai 230^{fr}
 Samedi 13 id. 265
 Mercredi 22 id. 240
 Vendredi 31 id. 265 1000^{fr}
 Mardi 4 juin 245^{fr}
 Vendredi 19 juin 270
 Jeudi 20 id. 235
 Samedi 29 id. 260 1030
 Samedi 6 juillet 260
 Jeudi 11 id. 245
 Samedi 20 id. 275
 Samedi 29 id. 235 1015
 Total 3575

DÉPARTEMENT
DES VOSGES.
 COMMUNE OU VILLE

IMPÔT SUR LE REVENU DES PERSONNES PHYSIQUES
 (Taxe proportionnelle).

Modèle A 2
 Timbre à date
 du contrôle

BÉNÉFICES INDUSTRIELS ET COMMERCIAUX
 (Contribuables imposables d'après le bénéfice forfaitaire).

ANNÉE 1949.

LES CAHIERS DE COMPTES

Nom et prénoms du déclarant..... { *Maradan Marcelin*

Nature de l'industrie, du commerce ou de la profession..... { *Huilerie Colporteur d'oléagineux*

Siège de la direction de l'entreprise ou lieu du principal établissement :
 { au 1^{er} janvier 1949 { *Orville*
 { au 1^{er} janvier 1948 { *Orville*
 (en cas de changement d'adresse en cours d'année)

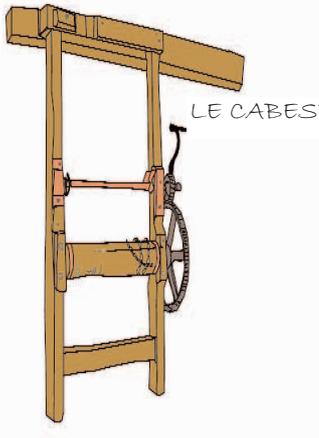
Lieu du domicile du déclarant
 { au 1^{er} janvier 1949 { *Orville*
 { au 1^{er} janvier 1948 { *Orville*
 (en cas de changement d'adresse en cours d'année)

Chiffre d'affaires
 Maradan Marcelin
 Fabricant d'huile
 Orville
 cahier contient 211 feuillets
 adet 10 1 à 211.
 Orville, le 8 AVO 1949
 L'Industriel
 Maradan Marcelin

11 Avril 1950^{fr}
 28 Juin 1950^{fr}
 16 Juin 1950^{fr}
 20 Juin 1950^{fr}
 Juin 1950
 Juillet 1950
 20 Août 1950^{fr}
 1 Septembre 200^{fr}
 CONTRIBUTIONS INDIRECTES
 RECEPTE CONTRÔLE N° 172
 DROIT DE 10% et de 20% sur 3/1/47
 payé le 10/10/47
 par M. Maradan
 (Maradan Marcelin)
 domicilié à Orville
 le 29/12/47

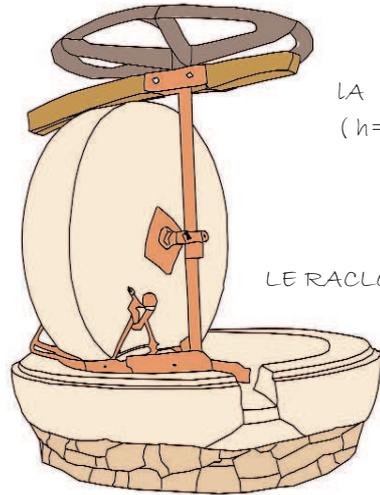
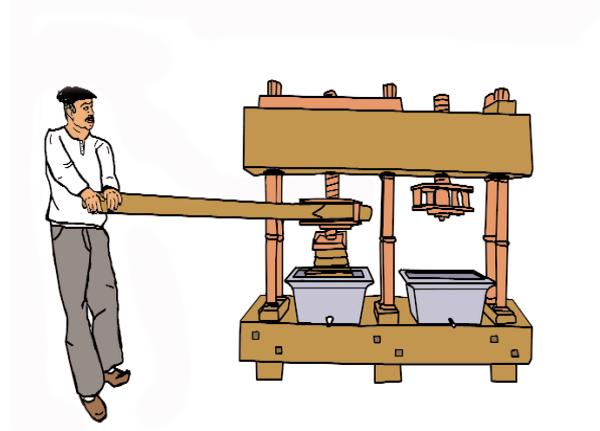
Année 1949
 Janvier 350
 Février 150
 Mars 150
 Avril 200
 Mai 250
 Juin 250
 30
 290
 Juin 1949
 Mai 1^{er} 290
 10 Juin 290
 10 Juillet 290
 10 Août 250
 15 Août 250
 20 Août 280
 280
 RECEPTE CONTRÔLE N° 229
 DROIT DE 10% et de 20% sur 3/1/47
 payé le 10/10/47
 par M. Maradan
 (Maradan Marcelin)
 domicilié à Orville
 le 10/12/47

LA PRESSE (h=1.70 m . largeur 2.05 m . ép=0.67 m)



LE CABESTAN

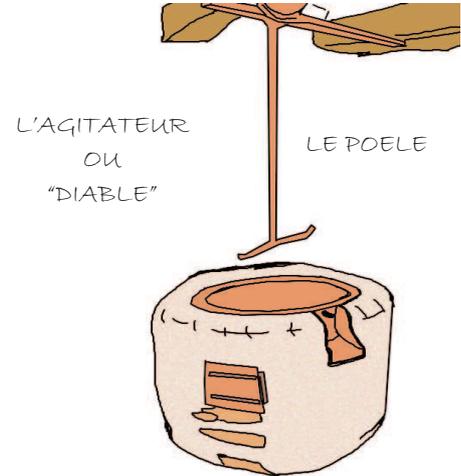
*Donnez au garçon
pour appuyer la pression.
Bichet.*



LA MEULE PIVOTANTE
(h=1.39 m, ép.=0.34 m)

LE RACLOIR

LA MEULE DORMANTE
(h=0.48 m, diam.=1.80 m)



L'AGITATEUR
OU
"DIABLE"

LE POELE

ONT PARTICIPE A CET OUVRAGE

JACQUES MARADAN, PROPRIETAIRE
DU MOULIN.

PREFACE DE PIERRE BORDE

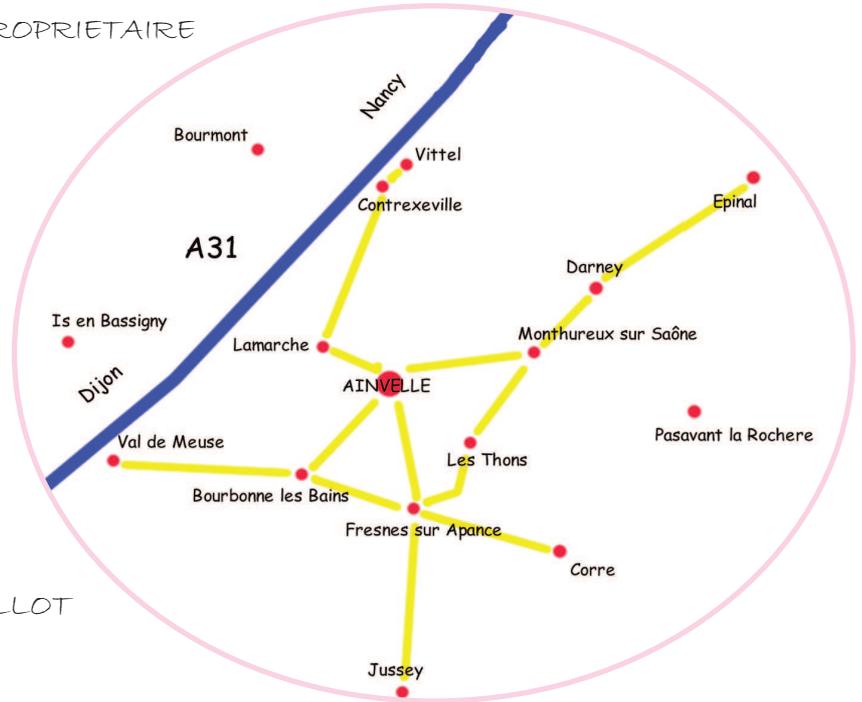
LE CLUB ARCHEOLOGIQUE
LA ROYE DEMANGE

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE
PATRICK HANNELLE

PHOTOGRAPHIES DU MOULIN
PATRICK MILLOT

MISE EN PAGE RENAUD MILLOT

IMPRESSION 2007



CLUB ARCHEOLOGIQUE LA ROYE DEMANGE 2007

