

Le moulin des Ayes

Le moulin des Ayes, dit « Gabert », du nom de son dernier propriétaire, appartenait à l'abbaye des Ayes, couvent de femmes fondé en **1142**. Cette communauté était rattachée à l'ordre cistercien et obéissait à la règle de **Saint-Benoît** (VI^e siècle) :

« Le monastère doit, autant que possible, être disposé de telle sorte que l'on y trouve tout le nécessaire : de l'eau, un moulin, un jardin et des ateliers pour qu'on puisse pratiquer les divers métiers à l'intérieur de la clôture. De la sorte, les moines n'auront pas besoin de se disperser au-dehors, ce qui n'est pas du tout avantageux pour leurs âmes ».

L'abbaye a donc été dès le début accompagnée d'un moulin.

Plan du XVIII^e siècle : On peut y distinguer le moulin et sa serve (retenue d'eau qui alimentait le moulin). Toutefois, le plan et l'orientation diffèrent de ceux des bâtiments actuels.



Origine de l'abbaye des Ayes

Marguerite de Bourgogne, baptisée aussi Clémence, lia son destin et son histoire à celui de notre commune, en fondant l'abbaye des Ayes en **1142**.

Veuve du Dauphin Guigues IV et nièce de l'archevêque de Vienne, futur pape Calixte II, celle que le peuple du Grésivaudan surnommait « *la Reina* », possédait des terres ainsi qu'une résidence au hameau du Baure sur le plateau des Petites Roches.

La légende raconte que lors d'un séjour au Baure, alors qu'elle priait, elle vit un flambeau suspendu dans les airs se poser dans la vallée sur les bords de l'Isère. Cette vision perçue comme un message divin lui révéla l'endroit qu'elle cherchait pour fonder un couvent.

Le saviez-vous ?

Le nom des Ayes viendrait du lieu, bordé de buissons et de ronces, nommé ayes en parler local.

Depuis 1990, l'abbaye des Ayes est inscrite aux Monuments Historiques.

1768 : Les archives départementales évoquent un moulin neuf et une facturation liée aux travaux. Le moulin existant est abandonné, la serve modifiée.

Début des années 1790 : Le moulin et l'abbaye sont achetés par César de Chaléon.

Vers 1880 : Joseph Gabert loue le moulin. Il en devient le propriétaire en 1895.

1918 : Just Gabert, suite au décès de son père, devient le meunier du moulin.

1957 : Georges Gabert succède à Just Gabert.

Années 1980 : Fin de l'exploitation du moulin.



La restauration du moulin

En 2000, la commune acquiert le moulin et mène depuis un important travail de restauration et de valorisation des lieux.



2004 :

La toiture est refaite à l'identique.

Ces travaux ont permis de sauvegarder les murs et les différentes machines.

Le hangar est démoli.

Du fait de son très mauvais état, la commune doit procéder à la démolition du hangar.



2007 : L'ancienne maison du meunier est réhabilitée en cinq logements sociaux.

Le caractère patrimonial du site est conservé. Cette opération est menée par la commune en partenariat avec Pluralis.

2008 : Le jardin reprend vie.

Le terrain qui jouxte la serve est confié aux *Raisonneurs de pierre*. Depuis, l'association œuvre à la création et à l'entretien d'un jardin évoquant les anciens jardins de l'abbaye. Aujourd'hui, celui-ci fait partie de la route du végétal de Chartreuse.

2011 : La commune fait réaliser le curage de la serve.

Cette retenue d'eau qui alimentait le moulin était envasée et envahie par les roseaux.



2012 : La toiture qui abrite la roue à aube et le gruoir est refaite.



2011-2012 : Les planchers et les escaliers sont rénovés.



L'évolution du moulin



Le moulin des Ayes est un moulin à eau. Il était alimenté par le ruisseau du Craponoz et plus précisément par un béal (petit canal détournant une partie des eaux du ruisseau vers le moulin).



Depuis le XIXe siècle, le moulin fonctionnait au moyen d'une roue à aube. A l'origine cette roue était en bois.

Le moulin comprenait à l'origine deux paires de meules et un bluteau (tamis qui sépare la farine du son). Pour s'adapter à l'évolution du type de mouture et de production, il s'est doté au fil du temps de machines de plus en plus performantes. Aujourd'hui on peut encore observer de nombreuses installations pour moudre des céréales et faire de l'huile (noix et colza).

Au milieu du XIXe, le bâtiment est agrandi et équipé d'une batteuse à blé aujourd'hui disparue.

A la fin du XIXe siècle, un étage est construit permettant de passer de la mouture à la grosse à la mouture dite à l'anglaise : le nombre de machines est accru (meules, épierreur, bluteau). L'installation d'un nouveau moteur est alors nécessaire, la roue métallique est complétée par une petite machine à vapeur (matériel disparu).

Un hangar est ensuite érigé et la batteuse à blé déplacée pour libérer un espace dans lequel est installée l'huilerie.

Au début du XXe siècle, un gruoir est construit. A partir de **1937**, on utilise la mouture aux cylindres dite aussi mouture hongroise avec l'installation de nouvelles machines : nettoyeur-épieur, planshister ou tamis et cylindres, ensacheur, silos (matériel toujours existant).

Afin de compenser la faiblesse des apports du ruisseau, la roue hydraulique est complétée par des moteurs électriques qui remplacent la machine à vapeur.

Les productions

A l'origine : farine brute à partir de grains de blé, seigle, méteil et farine passée au bluteau.

Au XIXe siècle : farines, battage du chanvre.

Fin du XIXe siècle : farines, battage du chanvre et du blé.

Fin du XIXe siècle : farines, battage du chanvre et du blé, huile de noix.

XXe siècle : farines, blé grué, huile de noix, aliments pour le bétail, battage du blé, graines de trèfle, colza, farine de maïs, avoine, orge.



Huilerie, meuleton et cuve en pierre :
Les cerneaux de noix ou le colza sont réduits en pâte grâce à la meule.



Huilerie, foyer de chauffe :
La pâte est chauffée à 50°C environ.



Huilerie, presses hydrauliques :
La pâte est pressée pour extraire l'huile.



Gruoir (meuleton vertical en pierre lourde d'un moulin à noix) :
La pierre lourde roule dans la partie creusée de la meule inférieure, la conche, pour broyer les cerneaux de noix et obtenir la pâte à noix.
Il pouvait également servir à écraser sommairement les grains de céréales additionnés d'eau pour produire le gruaau.

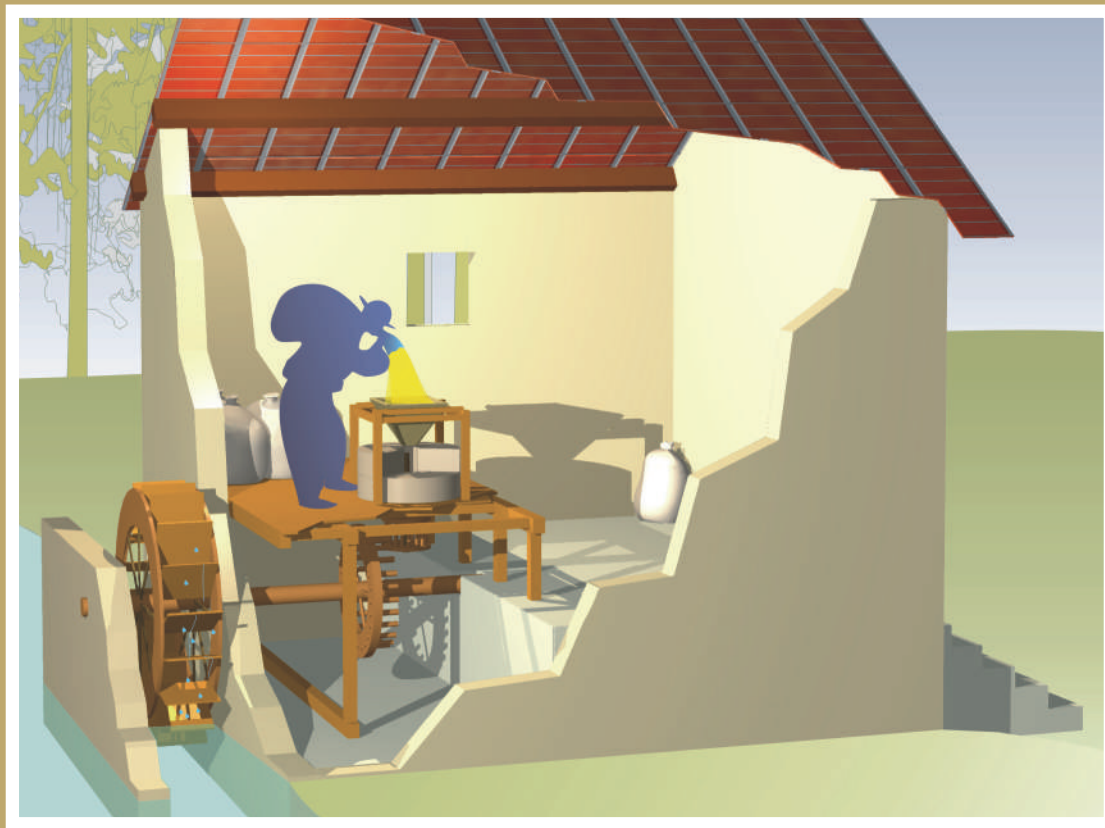


Mouture à l'anglaise :
Cylindres fonte et porcelaine qui remplacent les meules en pierre.



Mouture à l'anglaise avec planshister :
Sépare les sons et classe par grosseur les produits tamisés.

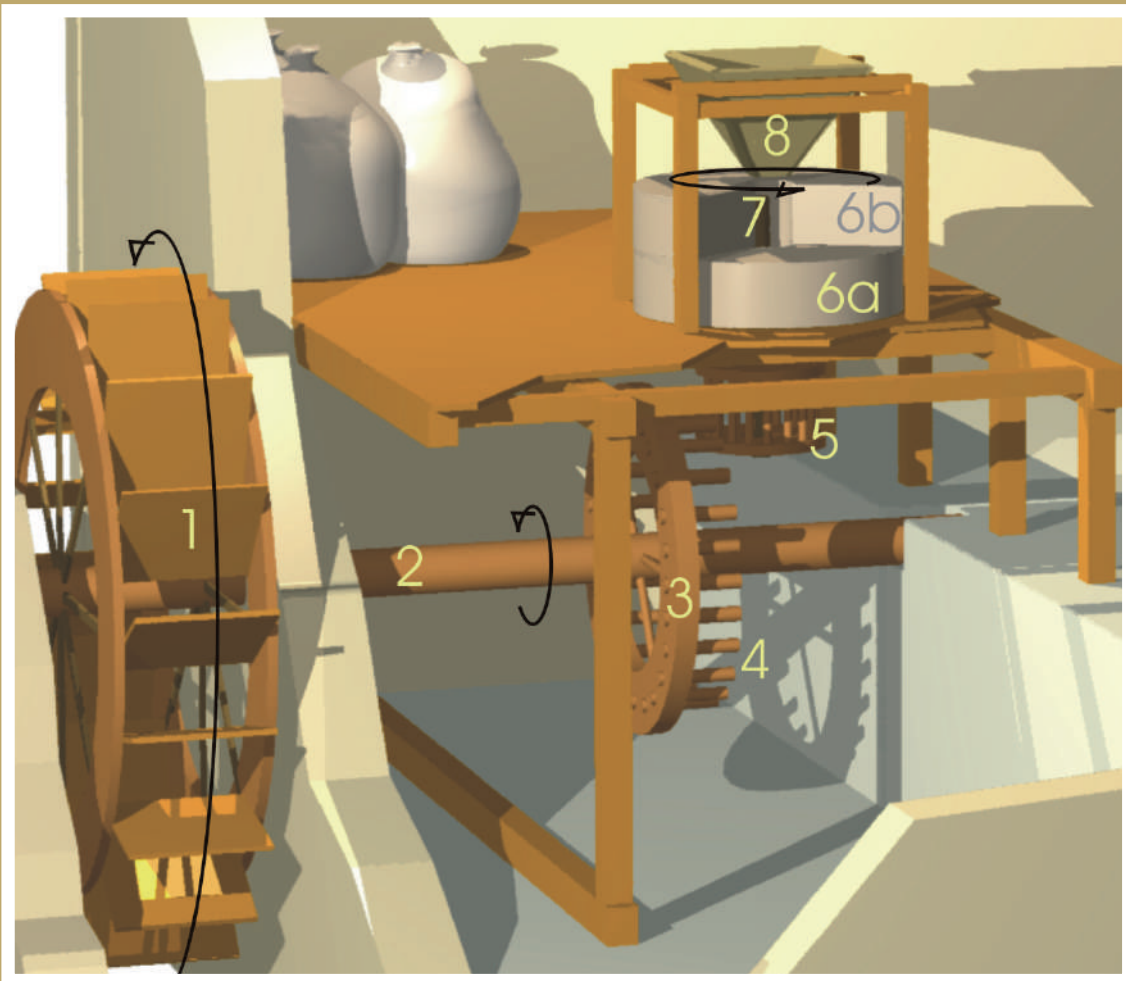
Un moulin à blé au XVIIIe siècle



Jusqu'au début du XIXe siècle, le moulin est équipé d'un système mécanique simple, comprenant essentiellement une roue hydraulique qui entraîne une paire de meules. Les grains de blé sont écrasés par le frottement de la meule supérieure, qui tourne, sur la meule inférieure, la dormante. Les grains broyés sont ainsi transformés en farine grossière, qui est expulsée, par la force centrifuge, à l'extérieur des meules, directement sur le plancher.

La roue à eau est mue par la force du courant, qui la fait tourner : cette énergie est transformée en mouvement mécanique circulaire.

La roue du moulin (1) est reliée, par l'intermédiaire de l'arbre (2), au rouet de fosse (3). Ce rouet, muni de dents d'engrenage, alluchons (4), entraîne une lanterne (5), fixée à une pièce métallique, l'anille, qui fait bouger la meule supérieure (courante) (6b) au-dessus de la meule dormante (6a). Un trou au centre de la meule supérieure, l'œillard (7), permet le passage du blé, versé de la trémie (8), entre les deux meules.



Un moulin avec mouture à l'anglaise

La roue hydraulique (1), reliée au rouet de fosse (2), entraîne deux paires de meules (5) grâce à divers organes de transmission en fonte (pelote, rouet de volée et lanternes). Ces meules sont supportées par un beffroi, assemblage de charpente (3).

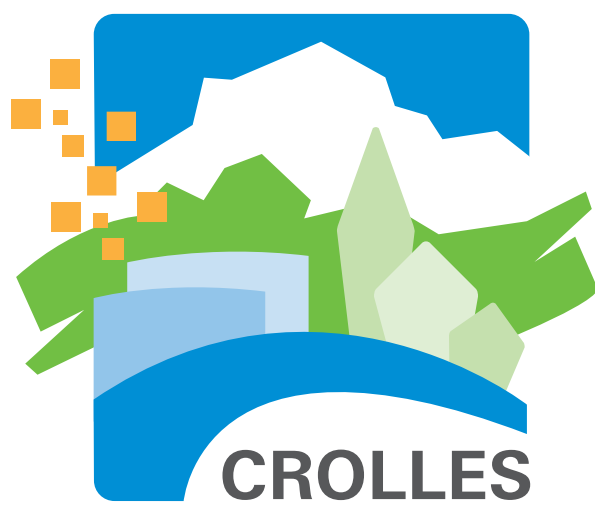
Les sacs de grain à moudre sont hissés au dernier étage par une poulie extérieure. Le blé est versé dans un nettoyeur (4) pour en retirer les mauvaises graines et les cailloux.

Le grain nettoyé est écrasé, à l'étage intermédiaire, par une paire de meules (5) renfermée dans une caisse de bois ou archure. Par un système de goulotte (6), la mouture est recueillie au niveau inférieur dans un sac.

La mouture est ensuite remontée au niveau supérieur et passée dans une bluterie (7), afin de séparer les différentes qualités de produit : farine blanche prête à être livrée, gruaux ou semoules, qui vont effectuer un nouveau passage à la meule.



© Région Poitou-Charentes, inventaire général du patrimoine culturel.
Dessins Zoé Lambert. 2006 - 2007.



Le jardin du moulin

En 2007, une convention de partenariat pour la valorisation du site est signée avec Les Raisonners de pierre. L'année qui suit, l'association crée un jardin sur la parcelle de terrain appartenant à la commune.

Le jardin est situé à l'extrémité de la serve, à proximité de l'abbaye du même nom. Il se veut une évocation des anciens jardins de l'abbaye. En effet, son dessin est inspiré d'un plan en couleurs de l'abbaye des Ayes, datant probablement du milieu du XVIIIe siècle.



2009



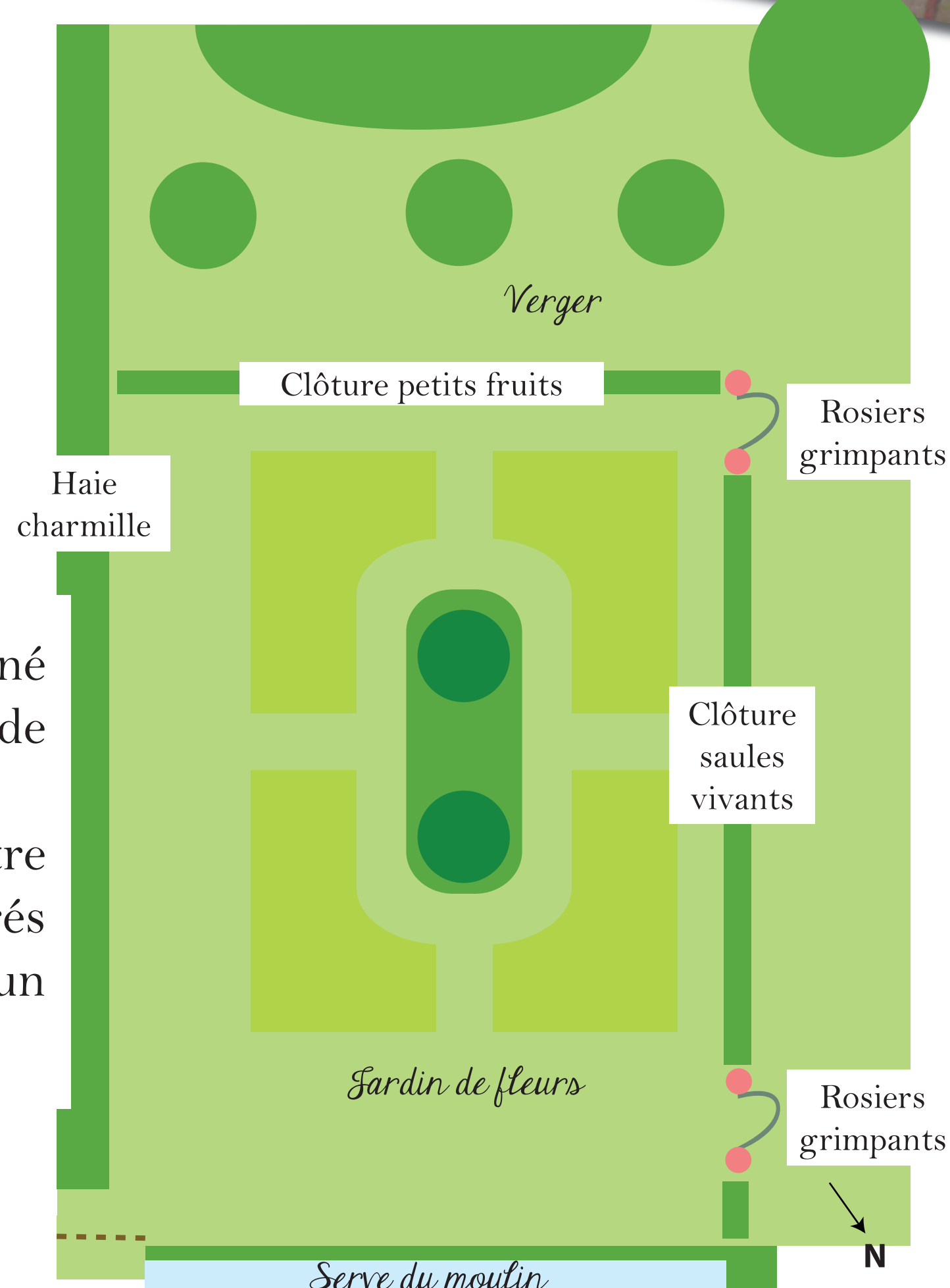
2008

Dans l'esprit des jardins d'abbaye et par référence au côté « utilitaire » du moulin, les plantes présentes dans le jardin sont comestibles, médicinales ou utilisées dans l'industrie. On y trouve lavande, mélisse, raifort, rhubarbe ou autre bourrache. Le verger est composé de mûriers, de framboisiers, mais aussi de néfliers ou de cornouillers.



Plan du jardin dessiné par Les Raisonners de pierre.

Il s'organise en quatre massifs de fleurs entourés de bordures de buis et d'un petit verger.



Le jardin du moulin des Ayes fait partie de la Route du végétal de Chartreuse.

L'association Jardins du Monde Montagnes, en partenariat avec les Parcs naturels régionaux des massifs des Bauges et de Chartreuse, sillonne ces routes depuis 2009 afin de recenser, sauvegarder et valoriser le patrimoine ethnobotanique sur ces deux territoires.

