



COMPTE RENDU

GALETTE ANOCR47 du 25 janvier 2023

Ouverture par le président Le Colonel Daniel Simounet:

" Bonjour chers adhérents,

Je vous renouvelle mes meilleurs vœux pour 2023 et vous souhaite la bienvenue pour fêter l'épiphanie.

Notre groupement a l'honneur et le grand plaisir de compter un nouvel adhérent: Madame le Colonel Hélène Bury.

Plusieurs adhérents se sont excusés de ne pouvoir se joindre à nous.

Un grand merci à nos amis Odette et Michel Moureau, Marie-Jo et Michel Seguin qui se sont une nouvelle fois impliqués pour préparer cette rencontre. Nous dégusterons les galettes de la boulangerie Alex&John nouvellement installée à Pont-du-Casse et qu'ils ont sélectionné pour nous.

Depuis l'année 2020, le bureau a saisi des opportunités pour organiser quelques déjeuners. Nous espérons pouvoir renouveler ces occasions toujours dans le même esprit de convivialité.

Je remercie Monsieur le maire de la commune de Casteculier d'avoir bien voulu mettre cette salle à notre disposition gracieusement.

La parole est maintenant à notre ami le général Daniel Vilain. Il va nous faire découvrir, en diaporama et vidéo, l'histoire de la minoterie de Saint-Vite, aujourd'hui démantelée, sujet pour lequel il s'est beaucoup impliqué et qui lui tient à cœur.

A toi Daniel. "

Préambule sur le moulin de Saint Vite

A Saint-Vite existait un moulin abritant depuis 1907 une minoterie élevée sur des fondations du XIII^e siècle à côté duquel se trouvait une écluse pour franchir le seuil sur le Lot. En 1949, le propriétaire installe une turbine hydroélectrique de 190 kW dans une extension du moulin et en 1969, une seconde turbine de 400kW dans l'écluse désaffectée, propriété de l'état, avec un bail de 75 ans.

Le département souhaite rétablir la navigation sur le Lot depuis Aiguillon jusqu'à Luzech dans le Lot, donc rétablir l'écluse de Saint Vite dans sa fonctionnalité et disposer d'un système de franchissement du barrage de Fumel. Les 590 kW d'énergie et plus doivent donc être produites dans le seul moulin.

Après étude, il s'avère que les fondations moyenâgeuses du moulin ne peuvent pas tenir la poussée de turbines générant près de 600 kW d'énergie. Il faut démolir le moulin et reconstruire une station hydroélectrique et mettre à profit ces travaux pour en augmenter la puissance produite.

Les matériels de la minoterie sont démontés et et sauvegardés. Le but final est de créer un espace muséal susceptible de montrer et d'expliquer au public le fonctionnement d'une minoterie du début du XX^e siècle.

La minoterie de Saint Vite



Le moulin d'autrefois N0

La minoterie est construite selon le principe du moulin à l'anglaise qui permet à une seule roue hydraulique d'entraîner toute la machinerie. Elle comporte 5 niveaux dont les deux inférieurs (N-1, N0) sont réservés à la production de la force motrice et à la gestion optimisée de l'énergie, les trois supérieurs (N1, N2, N3) contenant l'ensemble des équipements de nettoyage, de mouture et de stockage des différents produits obtenus.

Le blé livré par le paysan est stocké dans un silo avant d'être épuré pour être débarrassé des corps étrangers puis trié pour ne conserver que les bons grains aptes à faire une bonne farine. Il est ensuite conditionné pour être amené à un taux d'humidité convenable pour faciliter la mouture et nettoyé une dernière fois pour éliminer les impuretés résiduelles avant d'entrer en mouture. Les machines utilisées pour la préparation du blé avant mouture sont réparties entre le 3 niveaux N1, N2, N3.

La mouture consiste à séparer l'amande farineuse des autres constituants du grain, enveloppes et germe, et à la fragmenter par des passages successifs dans des machines à cylindres cannelés aux caractéristiques différentes. Après chaque passage, la « boulangue » obtenue est tamisée dans des « plansichters » qui séparent les gros fragments des semoules et de la farine. Les gros fragments repartent dans un cycle de broyage- tamisage. Les semoules sont triées dans un « sasseur », les plus grosses étant réduites par claquage dans une machine à cylindres lisses puis tamisées, les plus fines sont aplaties en farine par convertissage dans un dernier type de machine à cylindres lisses puis tamisées. Un grain de blé effectue ainsi une douzaine de cycles broyage-claquage-convertissage /tamisage avant de finir en fine farine. Les machines à cylindres sont installées au niveau N1, les plansichters et le sasseur au niveau N3, le niveau N2 est occupé par les tuyauteries de transfert entre N1 et N3.



salle des machines à cylindre N1



salle de tamisage N3



salle de transfert et de réception des produits finis

N2

La destruction du moulin de St Vite fait disparaître 7 siècles d'histoire locale et un patrimoine industriel remarquable puisque cette installation était la seule restante dans son état intégral le long de la vallée du Lot.

Nota:

Sa mémoire pourra cependant être conservée, notamment grâce à la publication d'un livre « La minoterie de Saint Vite » écrit par Daniel Vilain, artisan de la sauvegarde des équipements et témoin direct de la destruction de ce moulin multi-séculaire.

Pour en savoir plus:

Le rapport d'enquête publique https://www.lot-et-garonne.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_ecluse_st_vite.pdf

Quelques articles de journaux:

Le livre sur la minoterie et son auteur

<https://www.sudouest.fr/lot-et-garonne/saint-vite/saint-vite-le-moulin-a-son-livre-11085870.php>

La société d'étude

<https://www.eveha.fr/index.php/2020/07/07/saint-vite-47-moulin-de-saint-vite/>

Quelques articles

<https://ville-data.com/que-faire/visite-culturelle/Le-moulin-de-Saint-Vite/Saint-Vite/47-12168-47283>

<https://www.petitbleu.fr/2021/04/16/ecluse-de-saint-vite-nouvelle-page-de-lhistoire-de-la-navigation-sur-le-lot-9490866.php>



Participation

Nous étions 30 adhérents et épouses pour assister à l'exposé et ensuite déguster les galettes des rois arrosées d'un Asti italien et de jus de fruits.