

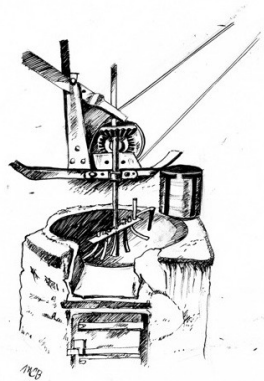
RESTAURATION DU MOULIN DE SAOÛ (2020)

Maître d'Œuvre : Commune de Saoû
Délégation de Maîtrise d'Ouvrage : A la découverte de la forêt de Saoû

Partenaires financiers :
Conseil Départemental (Conservation du Patrimoine)
Les Quatre Saisons du Pays de Saoû
Société de Sauvegarde des Monuments Anciens de la Drôme
Fondation Créavenir (Crédit Mutuel)

La Commune remercie l'ensemble des donateurs ayant participé à la souscription : particuliers, entreprises, commerces et associations.

Chantier réalisé par l'EURL Tièche et JMC Thermelec



MOULIN A HUILE DE NOIX DE SAOÛ

Saoû se situe dans ce territoire du Nord de la Drôme où l'on utilisait l'huile de noix dans la cuisine quotidienne, le Sud utilisant l'huile d'olive.

Le village compte un grand nombre de canaux (tantôt à l'air libre, tantôt souterrains), remontant pour certains aux Romains, dont l'eau faisait fonctionner deux moulins, mais aussi deux scieries et plusieurs manufactures.

Le moulin à huile de noix, arrêté en 1967, fait partie du patrimoine artisanal et culturel du Val de Drôme, la plupart des autres moulins ayant cessé leurs activités ou ayant définitivement disparus.

Document réalisé par l'association « A la découverte de la forêt de Saoû » © 2020 8, impasse des Auches 26400 Saoû.

Dessins : © Marie-Claude Bernard



Crédit Mutuel



HISTORIQUE

L'existence de ce moulin à huile de noix est attestée dès le XVII^e siècle. Il fonctionnait à l'énergie hydraulique, l'eau étant acheminée, depuis la rivière Vèbre, par le « canal du moulin » qui traverse le village, tantôt aérien, tantôt souterrain (encore visible aujourd'hui). Ce moulin banal* est confisqué à la Révolution puis vendu, par adjudication, à Henry Faure le 10 février 1791 pour 4250 livres. C'est la même famille qui le fera tourner jusqu'à sa fermeture en 1967. Le canal alimentait aussi, dès 1517, un moulin banal à farine situé à l'emplacement de l'actuelle boulangerie.

Le 8 octobre 1983 la commune rachète les deux moulins.

**droit de ban ou banal = droit d'utilisation par la population payable au seigneur féodal propriétaire d'un moulin, d'un four, d'un pressoir.*

This water-mill, producing nut oil, was operated from the XVIIth century till 1967. The water came from the Vèbre river through a canal which still crosses the village. Formely owned by a local lord, the mill was the property of the Faure's family from 1791 to his closing.



Le canal sous le moulin

LA FABRICATION DE L'HUILE DE NOIX

Il faut récolter les noix et les casser, une à une, pour dégager les cerneaux. Trois kilos de noix donnent, environ, un litre d'huile. Apportés au moulin, les cerneaux sont pesés puis écrasés dans une meule qu'on appelle le « moulandou » dont la pierre a été « bouchardée » (martelée). La pâte est, ensuite, chauffée à 70° dans un bac en fonte où elle est brassée pour ne pas brûler. Elle est, enfin, pressée entre deux scourtins dans les presses hydrauliques pour extraire l'huile. Le tourteau qui reste de la pression refait tout la chaîne de préparation pour aboutir à une deuxième pression appelée « refondu ». On garde les tourteaux pour l'alimentation humaine ou animale et le dépôt de fin de pression, la « crapo », pour faire la cuisine. Le meunier était payé, souvent, en prélevant une partie de la production.

