

DANS CE NUMÉRO :

Les dessous du moulin	2
Deux types de moulins à blé noir	2
Le blé noir ou sarrasin	3
De la naissance à la renaissance	3
La recette !	4

Cultures – Moutures – Nourriture

En France, au XVII^{ème} et au XVIII^{ème} siècle le froment était peu cultivé, considéré un peu partout comme une culture de luxe et servant surtout à payer impôts et redevances.

Toutefois les grandes plaines telles la Brie et la Beauce et ... la frange côtière de Bretagne échappaient à cette règle et du froment excédentaire était exporté.

La culture du seigle prédominait ailleurs, et dans certaines parties de la Bretagne telles que dans les pays de Brest, Lannion, Tréguier il arrivait aussi de mélanger froment et seigle ou froment, seigle et avoine, (cela s'appelait alors « méteil » ou « méléard »). On retrouve du pain de méteil au menu d'un hôpital de la côte nord en 1764 : « ... du pain de méteil, de la soupe et de la viande trois fois par semaine et les autres jours du pain du beurre et de la soupe seulement suivant l'usage du pays ».

Dans la Bretagne intérieure on ne cultivait guère autre chose que du seigle et du blé noir.

Le blé noir n'aurait été introduit en Bretagne que vers la fin du XV^{ème} siècle, son arrivée a dû être considérée comme un bienfait car il est rapporté que « ... sans ce grain qui nous est venu depuis 60 ans, les gens pauvres de ce pays auroient beaucoup à souffrir, combien (bien) qu'il amaigrisse fort la terre ».

Le blé noir jouait un rôle considérable dans

l'économie rurale de la péninsule: il fournissait aux habitants leur nourriture de base sous la forme de galette ou de bouillie « ... ils ont de petits moulins à bras pour moudre le blé noir dont ils font de la galette qu'ils mangent avec un peu de beurre et avec du lait, au moyen de quoi ils se passent très souvent de soupe.. » .

Les paysans se plaignent souvent de manquer de pain « ...n'ayant pas le moyen de manger du pain, nous mangeons de la galette de blé noir ... ».

Le blé noir était donc bien la nourriture de base avec le seigle.

Il y a tout lieu de penser qu'à l'époque Bréhat n'échappait pas à la règle, et que notre moulin du Birlot avec sa seule paire de meules était « polyvalent » !

Il devait sans nul doute moudre indifféremment du seigle, du blé noir ou de l'orge comme beaucoup de moulins à une seule paire de meules.

Tout résidait dans le choix du type de pierre meulière, de la façon de piquer ou de rehabiler les meules et de jouer sur l'écartement de celles ci lors de la mouture.

A partir du XIX^{ème} siècle les choses ont dû changer. Petit à petit le froment a dû gagner du terrain, le pain blanc arriver sur les tables et la farine ... du continent !

Le meunier a arrêté son exploitation en 1919,

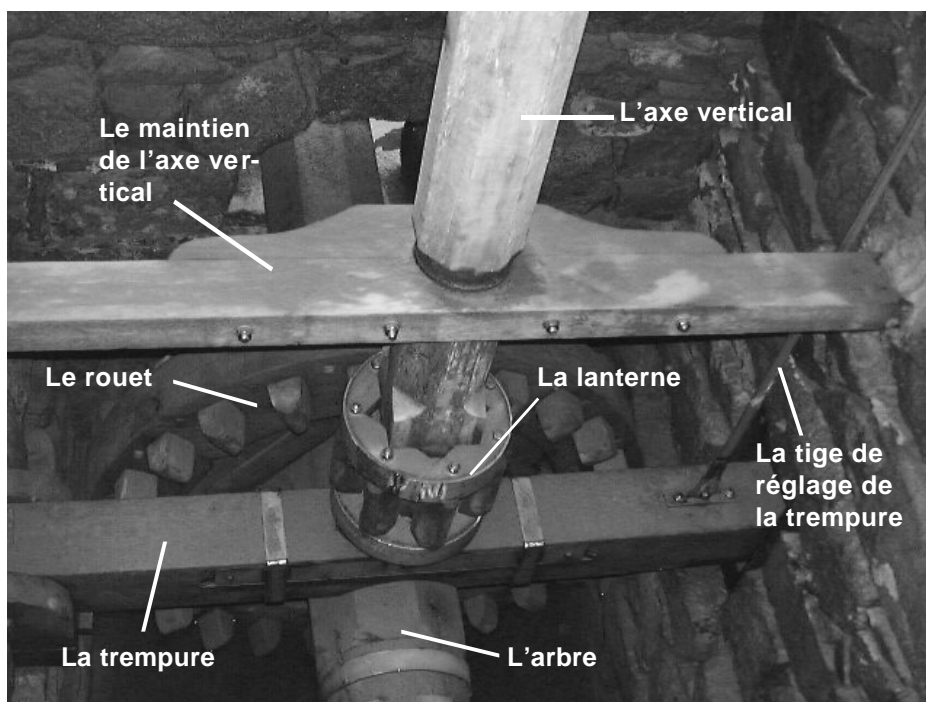
SOMMAIRE :

- Du champ à la table.
- A fond de cale.
- Tournez moulins...
- Le blé noir a des fleurs blanches !
- Trois siècles et demi : un âge respectable.
- Vous avez faim ?
- N'oubliez pas !

Adresse du site Internet :

http://www.bretagnenet.com/moulin_brehat/

E-mail : birlot@bretagnenet.com



La face cachée du moulin : le puits avec le mécanisme de renvoi d'angle. L'arbre de la roue transmet le mouvement au rouet muni de dents qui s'introduisent dans les fuseaux de la lanterne. Celle-ci, fait tourner l'axe de vertical, solidaire de la meule supé-

Deux types de moulins à blé noir :

Ces moulins à bras ont été largement utilisés en Bretagne au XIX^{ème} siècle et jusqu'en 1945.



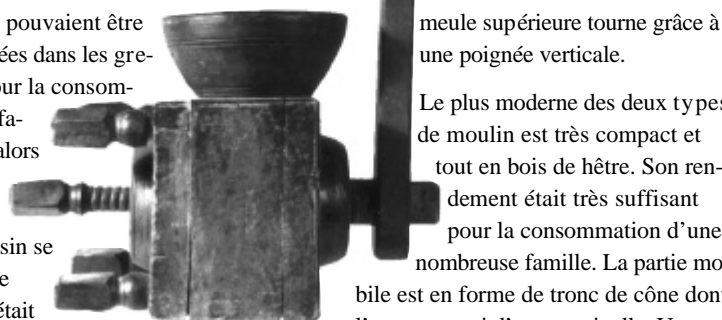
Avant le début du XIX^{ème} siècle, les paysans avaient l'obligation de mouler leur grain au moulin banal, propriété du seigneur. A partir de la fin de la Révolution, ils sont autorisés à produire chez eux la farine dont ils ont besoin pour nourrir leur famille. Cette évolu-

tion a été lente, dans un contexte de misère et de famine pendant laquelle la population a connu une croissance rapide. Les paysans n'avaient donc pas les moyens de se procurer des outils ou machines coûteuses et ils fabriquaient leurs moulins en bois, matériaux dont ils disposaient. Plus tard, les artisans se sont mis à fabriquer un moulin à main, bien adapté à l'utilisation familiale, en bois avec le moins de fer possible.

De plus, l'apparition assez tardive du sarrasin en Bretagne a fait qu'il a échappé aux impôts et taxes prélevés traditionnellement sur les céréales. Les récoltes pouvaient être conservées dans les greniers pour la consommation familiale alors que la farine de sarrasin se conserve mal. Il était

donc important de pouvoir en mouler de petites quantités à la fois, pour la consommation journalière.

Le plus ancien des deux types de moulins est composé de deux sections débitées dans un tronc d'orme posées l'une sur l'autre. Le bloc inférieur, posé sur trois pieds, constitue la meule dormante, fixe. Le bloc supérieur sert de meule courante. C'est par un trou central évasé en haut en forme de bol que les grains de blé noir sont introduits entre les deux meules où ils sont moulus. La meule supérieure tourne grâce à une poignée verticale.

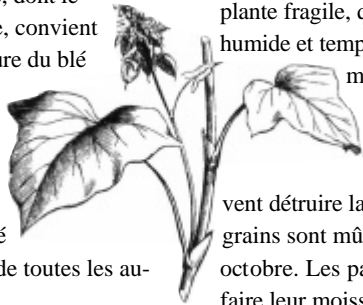


Le plus moderne des deux types de moulin est très compact et tout en bois de hêtre. Son rendement était très suffisant pour la consommation d'une nombreuse famille. La partie mobile est en forme de tronc de cône dont l'axe est muni d'une manivelle. Une

Le blé noir ou sarrasin :

La Bretagne intérieure, dont le sol est pauvre et acide, convient parfaitement à la culture du blé noir qui n'exige pas de riches couches d'humus.

Vers 1840, les superficies emblavées en blé noir dépassent celles de toutes les autres céréales.



Pourtant la récolte du blé noir est loin d'être garantie chaque année : c'est une plante fragile, qui a besoin d'un climat humide et tempéré, qui gèle facilement, qui est sensible aux vents secs d'août et de septembre qui peuvent détruire la floraison. Les grains sont mûrs en septembre ou octobre. Les paysans devaient faire leur moisson avant que les grains soient complètement mûrs,

en évitant de les secouer en coupant les tiges. C'est pourquoi on moissonnait toujours le matin avant que la rosée ne soit asséchée, à la faucille. Les tiges étaient ensuite étalées sur l'aire dans la cour et on dansait dessus pieds nus, avant qu'apparaisse le fléau. On vannait ensuite le sarrasin avec un tarare pour le nettoyer puis on mettait le grain



Fruits polyédriques à

De la naissance à la renaissance...

L'histoire du moulin du Birlot mais aussi des deux moulins à vent de Bréhat sera publié au fil des numéros du Strakellig. Le précédent épisode nous avait laissés au milieu du XIX^{ème} siècle.

Nous tenons à remercier Madame BASTIT-LE QUERHIC, qui habite à Nantes et qui est l'arrière petite fille d'un des meuniers du Birlot. Elle a découvert notre association par le biais d'Internet et nous a contactés car elle est en possession du cahier de comptes du meunier-boulangier Yves LE QUERHIC, dont elle nous a fait photocopie (70 feuilles recto verso !).

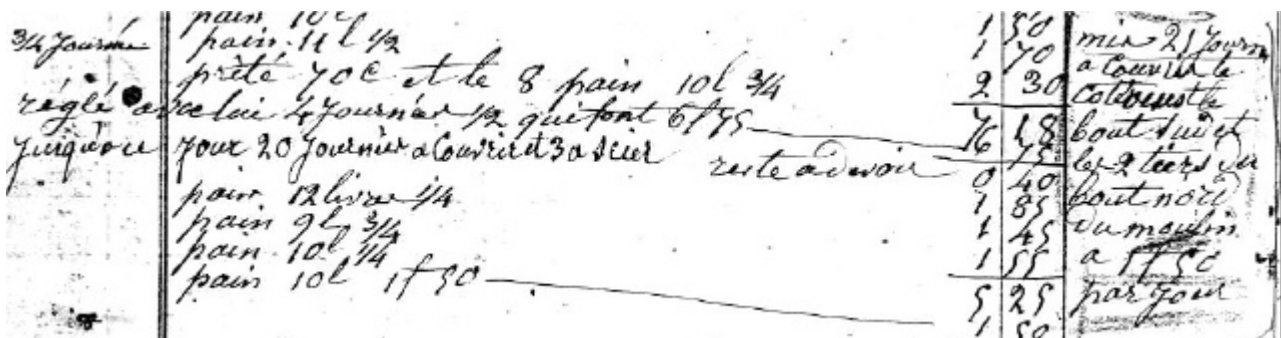
Ce cahier fait mention des ventes ou échanges de tous les jours : pain, cent de blé (100 livres), cent de pommes de terre, graisse (probablement du saindoux), troc de cochon ou mouton contre de la farine ou du pain. Mais il était aussi donné du pain ou de la farine en contre partie de travaux divers, de fagots, d'ajoncs, de pièces de bois équarries... Il est tout de même principalement question de vente de pain (ce qui n'est pas anormal pour un boulanger !) et de farine : froment et blé noir

STATISTIQUES DE PRODUCTION DU MOULIN DU BIRLOT POUR 1848			
Valeur locative		236 F	
Salaire des hommes		1 F	
Patente		11.90 F	
Matières premières	Poids	Valeur aux 100 kg	Total
Froment	24 300 kg	20 F	4 860 F
Orge	850 kg	11.50 F	97.75 F
Méteil	750 kg	15 F	102.50 F
Blé noir	150 kg	14 F	21 F
Produit fabriqué			
Froment	23 571 kg	22 F	5 185 F
Orge	825 kg	14 F	115.50 F
Méteil	728 kg	17 F	123.76 F
Blé noir	146 kg	15 F	21.90 F

surtout mais aussi un peu de farine d'avoine. Il y est parfois précisé l'origine de la farine : moulin à vent ou moulin à mer. Mais il est aussi fait référence à un autre cahier, celui « du nord », pour le moulin de Krec'h ar Pot sans doute. En contre partie de blé,

il était délivré du pain à la demande : 60 livres de pain pour 75 livres de farine par exemple.

Ce cahier de comptes reflète ainsi la vie de tous les jours au milieu du 19^{ème} siècle.



« Jusqu'à ce jour 20 journées à couvrir et 3 à scier » et à droite : « Min (moulin) 21 jours à couvrir le côté ouest le bout sud et les

*Ur vilin gozh pell 'zo dilezet - Na trist !
Difiniv ha krevrinus o selaou kroz ar skluz*

Anjela Duval

Un vieux moulin délaissé depuis longtemps - Que
c'est triste !
Immobile et mystérieux écoutant le grondement de
l'écluse.

**Sauf erreur de notre
part, votre cotisation
2001 n'est pas à jour.**

Adresse publi postage ligne 1
Adresse publi postage ligne 2
Adresse publi postage ligne 3
Adresse publi postage ligne 4
Adresse publi postage ligne 5

La recette !

Ce plat est en passe d'être promu plat national breton ! C'est en fait un plat originaire du Léon (Nord-Finistère).

Il est conseillé de le réaliser l'hiver pour un repas de midi et de prévoir de faire le tour de l'île dans la foulée.

Ce n'est pas que ce soit lourd, mais tout de même assez roboratif...

On trouve dans le commerce des sacs à Kig ha Fars (prononcer KIKAFARSE) mais il est très facile d'en fabriquer un en toile assez serrée ou avec un torchon plié et cousu de façon à obtenir un sac d'environ 12 x 40 cm.

Il ne faut pas oublier de mouiller le sac avant d'y verser la pâte. Le fermer en laissant du vide pour que le fars puisse gonfler pendant la cuisson.

Deux écoles s'affrontent pour le service du fars : la première émiette le fars (il est alors brujunet) en roulant le sac sur une surface plate avant de sortir le fars; la seconde sort le fars et coupe des tranches. Essayez les deux et vous choisirez...

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5
22870 ÎLE DE BRÉHAT

Téléphone : 02 96 20 02 83

Télécopie : 02 96 20 02 83

Messagerie : birlot@bretagnenet.com

LE KIG HA FARS de Philo

- 250 g de farine de blé noir
- 125 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 1/2 l de lait
- Une poignée de raisins secs
- Un jarret et du lard 1/2 sel
- Des légumes : oignons, carottes, navets, poireaux, bouquet garni

Préparer la pâte du fars en mélangeant farine, œufs, beurre et crème. Ajouter le lait et les raisins. Saler.

Préparer un sac allongé (avec un torchon cousu ou une toile) mouillé. Y verser la pâte. Le sac doit être fermé tout en laissant de la place pour que le fars puisse gonfler pendant la cuisson.

Préparer un petit salé avec la viande et les légumes. Y ajouter le fars lorsque l'eau est bouillante. En fin de cuisson, le fars peut être « brujunet » (émietté) en roulant le sac, ou coupé en tran-