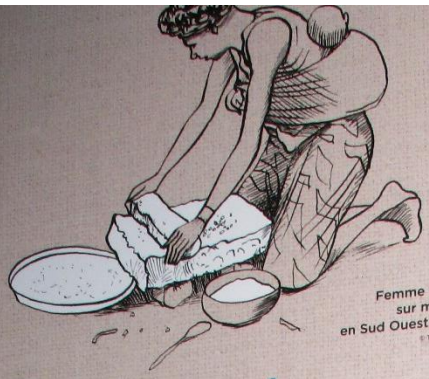


Femme écrasant le mil sur meule de pierre en Sud Ouest Afrique, 2010.

© Tous droits réservés - F. Mercier

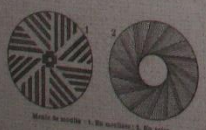
Histoire de la Meunerie

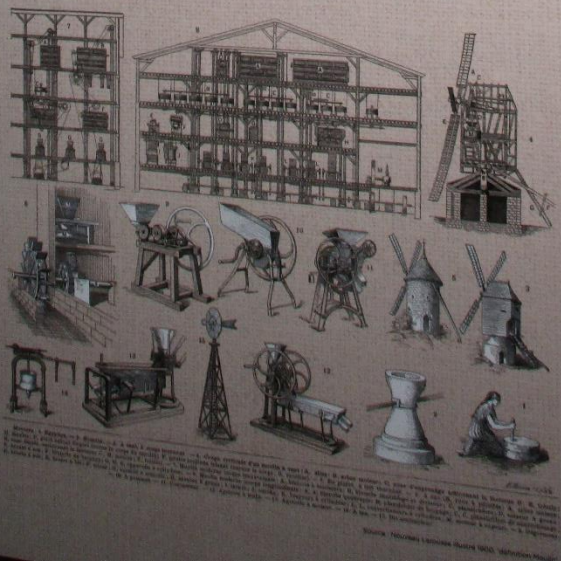
De nombreux moulins furent rachetés en 1790 comme biens nationaux. Les propriétaires profitèrent de cette occasion pour acheter à la fois un moulin à vent et un moulin à eau pour pallier aux manques saisonniers de vent et d'eau. Deux moulins à vent, situés à La Renaudière de Nieul-sur-l'Autise, étaient associés au moulin à eau en période d'à-sec.

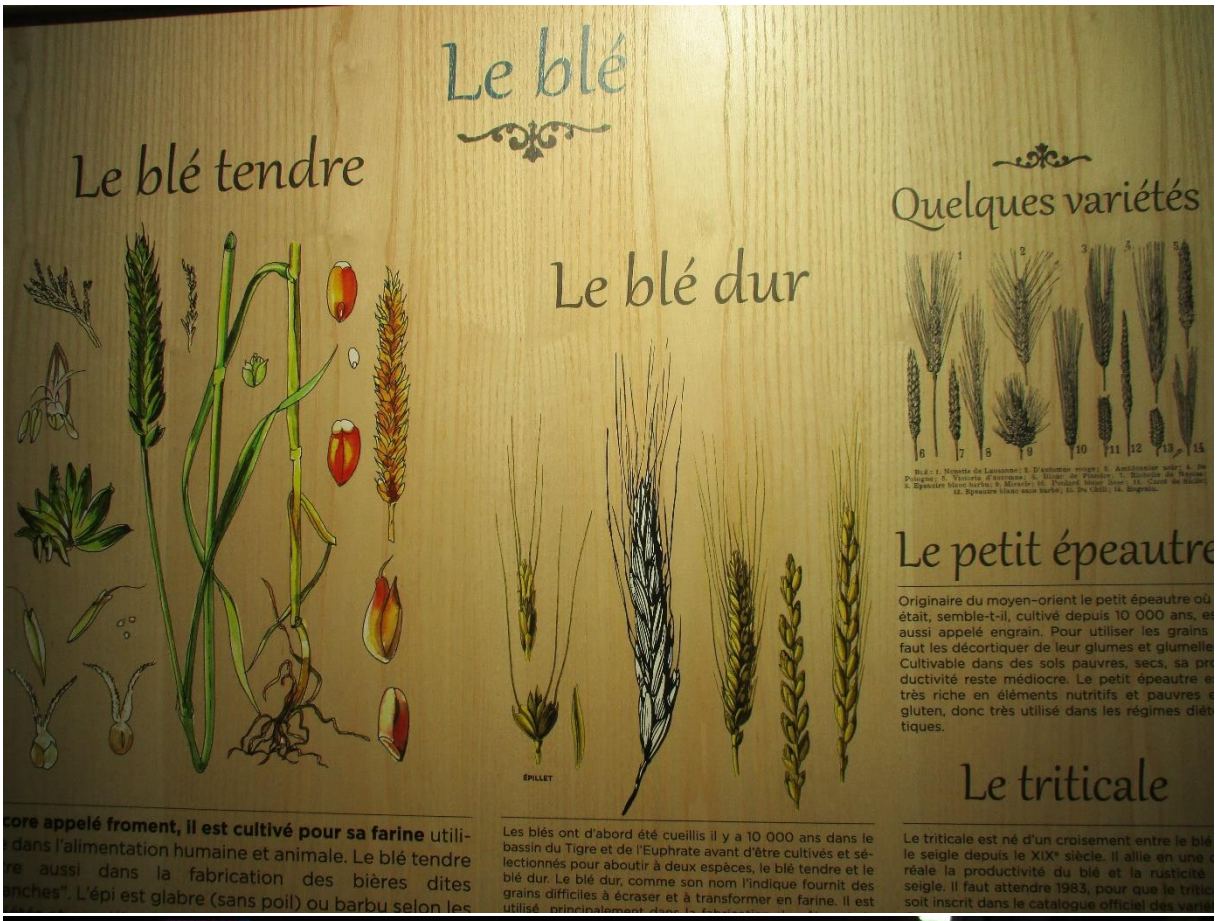
© Tous droits réservés - CCVIA

Premier plan : la meule volante, celle qui tourne et les outils de taille. Deuxième plan : la meule dormante, celle qui reste fixe.

Nos lointains ancêtres se sont nourris longtemps de cueillette ; dès qu'ils cultivèrent certaines céréales, ils les broyèrent entre deux pierres de petite taille. Cette opération longue et pénible, encore utilisée dans certains villages d'Afrique, a laissé place chez nous à l'apparition d'un nouveau procédé basé sur la rotation. La pierre supérieure tourne sur une pierre fixe ; le mouvement étant assuré par des hommes ou des animaux. Peu à peu, les pierres appelées 'meules' s'agrandissent et tournent grâce à la force de l'eau se déversant sur les roues à aubes 1000 ans avant J.-C., puis de l'air - 700 ans avant J.-C. Ces deux techniques vont être perfectionnées et se généraliser durant les Xe et XIe siècles dans les régions venteuses et aux cours d'eau avec un fort dénivelé.






Le blé
Le blé tendre
Le blé dur
Quelques variétés
ÉPILLET
Le petit épeautre
Originaire du moyen-orient le petit épeautre où
était, semble-t-il, cultivé depuis 10 000 ans, es
aussi appelé engrain. Pour utiliser les grains
faut les décortiquer de leur glumes et glumelle
Cultivable dans des sols pauvres, secs, sa pr
ductivité reste médiocre. Le petit épeautre e
très riche en éléments nutritifs et pauvres
gluten, donc très utilisé dans les régimes diét
tiques.
Le triticale
Le triticale est né d'un croisement entre le blé
le seigle depuis le XIXe siècle. Il allie en une
réale la productivité du blé et la rusticité
seigle. Il faut attendre 1983, pour que le tritic
soit inscrit dans le catalogue officiel des varié
ore appelé froment, il est cultivé pour sa farine utili-
dans l'alimentation humaine et animale. Le blé tendre
e aussi dans la fabrication des bières dites
nches". L'épi est glabre (sans poil) ou barbu selon les
Les blés ont d'abord été cueillis il y a 10 000 ans dans le
bassin du Tigre et de l'Euphrate avant d'être cultivés et sé-
lectionnés pour aboutir à deux espèces, le blé tendre et le
blé dur. Le blé dur, comme son nom l'indique fournit des
grains difficiles à écraser et à transformer en farine. Il est