

**Moulin à blé noir, 2nde moitié du 19^e siècle, bois, collection Musée de Dinan
Inv. 1989.29.14**

et

Moulin à blé noir (dite « charmante »), 1903, bois, collection Musée de Dinan, Inv. 1957.34

En Haute-Bretagne, la galette se prépare à partir de farine de sarrasin obtenue par le broyage du grain de sarrasin (l'akène), plante à fleurs de la famille des polygonacées récoltée à l'automne et connue également sous le nom de « blé noir ».

Le sarrasin est traditionnellement moulu à la maison, à l'aide de petits moulins, cela depuis le XVIII^e siècle au moins. A l'époque, les moulins à blé noir se rencontraient dans plus de la moitié des foyers du pays de Dinan : l'usage du moulin banal n'était pas une obligation pour le sarrasin, la farine de sarrasin échappait donc aux taxes des meuniers sous l'Ancien Régime. Aux XIX^e et dans la première moitié du XX^e siècles, le sarrasin est toujours transformé à la maison, à l'aide des mêmes moulins domestiques. Ceux-ci sont alors de deux types : la « charmante », souvent placée dans la salle commune de la ferme, et le moulin à bras, généralement fixé dans le grenier à grains, sur un chevron du toit. La farine de sarrasin se conservant mal, il était important de pouvoir écraser de petites quantités de sarrasin en fonction des besoins de chaque jour.

La charmante des Champs-Géraux

Dans la période de l'après-guerre, ce type de moulin était encore assez fréquent dans les fermes du pays de Dinan. Celui-ci est daté de 1903, et appartenait à Henri Briand, agriculteur demeurant au lieu-dit Couaqueux, aux Champs-Géraux. Ce moulin à blé noir se compose de deux sections débitées dans un tronc d'orme, et posées l'une sur l'autre. Le bloc inférieur est muni de trois pieds qui le soutiennent comme un billot de charcutier. Le bloc supérieur, qui sert de meule courante, est placé sur le bloc inférieur qui constitue la meule dormante. La meule courante est percée d'un trou central, par où l'on déversait le grain à moudre.



Le moulin à bras de François Plihon

Ce moulin à bras, destiné à moudre les grains de sarrasin, porte une inscription donnant le nom de son fabricant, François Plihon, qui exerce son métier à Meillac (35) dans la seconde moitié du XIX^e siècle. La fabrication des moulins était alors artisanale, et nécessitait un savoir-faire empruntant à celui du menuisier, du tourneur et des boisseliers. Ce modèle de moulin, extrêmement compact et tout en bois, était très répandu dans les foyers bretons. Malgré sa petite taille, son rendement suffisait à une famille. Le grain, versé dans le bol en bois cloué sur le dessus, était ensuite moulu, à la finesse souhaitée grâce au réglage des vis en bois placées à l'arrière. La farine obtenue était ensuite sassée à plusieurs reprises.



Bibliographie :

- Collectif, *Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?*, Coop Breizh, 2020, Spézet
- André Gaucheron, *Les moulins à blé noir des paysans bretons*, Fédération française des amis des moulins, 1996

Service des musées

FB