

Meuniers à Acigné

Le moulin d'Acigné est un site emblématique de la commune, que l'on découvre en premier en arrivant au bourg, et une des rares entreprises familiales de meunerie qui a su perdurer en Ille-et-Vilaine. Rencontre avec Yves et Serge Desgués, meuniers à Acigné de 1959 à 2006.

Vous êtes d'une famille de meuniers ?

Y.D. : Effectivement. Avant de reprendre le moulin d'Acigné, nos parents étaient locataires d'un moulin à Louvigné-du-Désert. Notre père, Armand Desgués, avait auparavant travaillé dans des moulins à Cherbourg, Beauvais et d'autres endroits. Notre grand-père tenait aussi un tout petit moulin. Il avait huit garçons et une fille. Sur les huit garçons, sept ont travaillé dans un moulin ou en ont exploité un. Le huitième, l'aîné, était électricien. Quand il s'est retiré, il a acheté un vieux moulin et s'y est installé. Il y faisait d'ailleurs tourner la roue.

Quand êtes-vous arrivés à Acigné ?

S.D. : En 1949. J'avais 3 ans et Yves 6 ans. Notre père avait acheté un moulin à marée à Saint-Suliac un peu avant. Le moulin d'Acigné était en vente car Monsieur Lelièvre, le meunier précédent, était décédé en 1948. Mes parents ont pu l'acquérir et s'installer. Le fonds de commerce et le matériel ont été achetés à la famille Lelièvre et les murs à Madame de Carné, une descendante de la famille de Tréverret qui détenait le moulin depuis plusieurs générations. Il a fallu moderniser le moulin, remonter la clientèle. Mon frère et moi, nous avons suivi les traces de nos parents à notre tour.



Le moulin d'Acigné
(photo Yves Desgués)

Comment se présentait alors le moulin ?

Y.D. : En 1949, par rapport à aujourd'hui, la principale différence était que le premier moulin, sur la rive droite du côté d'Acigné, fonctionnait encore. Il était spécialisé dans les céréales secondaires : le seigle et le sarrasin, activité qui se faisait en direct avec les agriculteurs. Ce moulin avait encore sa roue et une meule entraînée par des engrenages en fonte avec des dents

en bois. Nos parents ont démonté le matériel pour y habiter. La roue n'a été enlevée qu'en 1956 ou 1957 pour installer une vanne supplémentaire afin d'évacuer l'eau plus rapidement. S.D. : Cette roue a alors été installée au moulin de Tizé, en Thorigné-Fouillard.

Le « petit moulin », sur la rive droite, dans l'Entre-deux-guerres, avec sa roue. Celle du « grand moulin », à droite, a déjà disparu, remplacée par une turbine sous le petit local accolé au moulin. Le pont du moulin était alors en bois.



Quand êtes-vous entrés personnellement dans le métier ?

Y.D. : A 17 ans, en 1959, j'ai arrêté l'école pour remplacer un ouvrier qui s'était blessé au moulin. Je voulais faire l'école de meunerie, à Paris. J'ai fait ce remplacement, pensant que c'était bien de pratiquer, peut-être un an, avant d'entrer à cette école. Et puis... je ne suis jamais allé à l'école de meunerie. Je suis parti assez rapidement au service militaire et je me suis dit que c'était bien comme cela. J'ai appris auprès de mon père – qui était un excellent meunier – et des ouvriers du moulin. J'ai fait des stages de meunerie dans plusieurs endroits, comme à Ploërmel, pour compléter mon apprentissage.

S.D. : Pour ma part, je suis arrivé au moulin à 18 ans, en 1964, avant mon service militaire. Je me suis occupé plutôt de la production dans le moulin, de la livraison de farines en vrac et de la facturation. Mon épouse Christine a repris la gestion des stocks que, précédemment, notre mère assurait.



Serge Desgués, un jeune employé livreur et Yves Desgués, dans les années 1960.

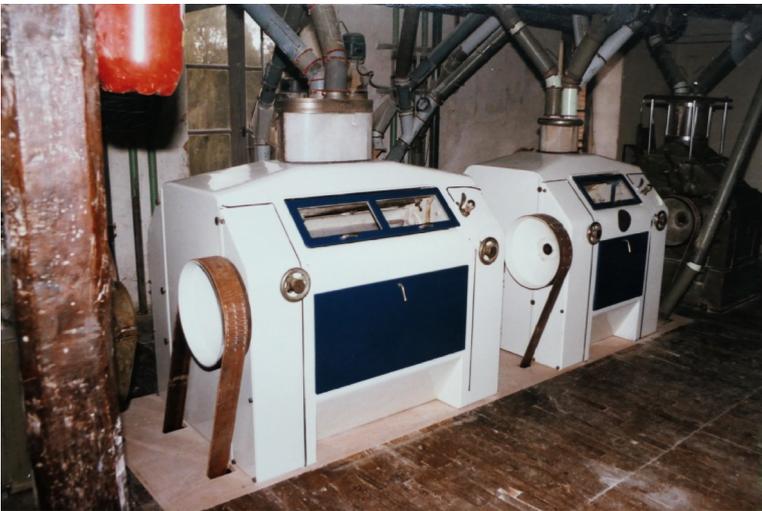
En quoi consiste le travail au moulin ?

Y.D. : Meunier, c'est recevoir et écraser le blé pour en sortir la farine, puis commercialiser cette farine auprès des boulangers de la région et les livrer.

Il y avait deux personnes à travailler au moulin, avec notre père qui travaillait comme quatre ! Et qui n'a plus travaillé que pour deux quand on est arrivé au moulin. On se partageait les tâches. On avait aussi l'autre moulin sur la Rance, à Saint-Suliac, où il y avait aussi deux personnes à travailler. On a arrêté celui-ci en 1980, quand mon père a pris sa retraite, et on a tout regroupé sur celui d'Acigné.

On ne peut pas laisser un moulin fonctionner seul, il y a plein de choses qui tournent, il suffit que quelque chose se bloque, une courroie qui patine et ça met le feu au moulin. En semaine, les gens du bourg ne nous voyaient donc pas. Notre père n'allait avec les gens du coin et les cultivateurs prendre un café qu'après la messe du dimanche. Encore maintenant, le moulin nécessite une présence à longueur de temps.

S.D. : On travaillait du lundi matin au samedi soir, de 7 heures du matin à 10 h du soir, ou même plus tard, selon le travail. Il arrivait même que l'on travaille toute la nuit. Aujourd'hui, c'est du lundi matin au vendredi soir, avec des horaires également variables selon le travail.



Ci-dessus, en 1986, les « cylindres » pour écraser la céréale.



En haut à droite, vers 1970, les « détacheurs », pour séparer la farine de l'enveloppe du grain après l'écrasement dans les cylindres.

A droite, l'ensachage, dans les années 1990.



Quelle énergie actionne le moulin ?

Y.D. : Jusqu'en 1996, on s'est servi encore partiellement de la Vilaine pour faire tourner le moulin. Au début, la turbine pouvait l'actionner dans sa totalité, aussi bien la partie nettoyage du blé que la partie moulin proprement dite. Au fil des ans, comme on a régulièrement rajouté du matériel, la turbine n'a plus été assez puissante pour tout entraîner. Le flux de la Vilaine restant réduit et la chute d'eau faible, la turbine n'entraînait plus que le haut du moulin. Puis, on a été obligé d'arrêter complètement la turbine. Maintenant, le moulin fonctionne uniquement avec des moteurs électriques. Cette turbine est toujours en place mais ne tourne plus.

Que connaissez-vous de l'histoire ancienne du moulin d'Acigné ?

Y.D. : Le moulin, ou du moins son ancêtre installé déjà ici, était très vieux. Il a appartenu à l'abbaye de Saint-Melaine au XII^e siècle. Il y a toujours eu deux bâtiments : un sur la rive droite, un sur la rive gauche. Le bâtiment sur la rive droite, côté bourg d'Acigné, était sans doute le plus important à l'origine. C'est peut-être pour cela que l'on dit « le moulin d'Acigné », alors que moulin actuel, sur la rive gauche, est en Noyal-sur-Vilaine. Le moulin sur la rive droite, acignolaise, où nos parents habitaient, a été refait en même temps que l'église, en 1904.

Le bâtiment du moulin actuel, du côté Noyal, a été construit en deux fois. Le corps de bâtiment initial correspond aux trois premières fenêtres à partir de la turbine. Il a été prolongé ensuite, sans doute pour abriter une « machine à feu » : un moteur à vapeur qui entraînait le moulin quand il n'y avait plus assez d'eau. Sur des cartes postales du début du XX^e siècle, on voit une grande cheminée.



L'île sur laquelle est installé le moulin principal au début du XX^e siècle. Les gros tas de fagots disposés à gauche de la photo servaient à alimenter la chaudière du moteur à vapeur.

D'où viennent les céréales?

S.D. : Quand nous sommes arrivés, le moulin s'approvisionnait à proximité. On achetait aux deux négociants d'Acigné : Léon Phérippé et Roger Théard, mais aussi à ceux de Servon-sur-Vilaine : Albert Guyeux et Paul Guyot, de Noyal-sur-Vilaine : Emile Gouverneur et René Delalande, de celui de Broons-sur-Vilaine : Alfred Louessard. Dans les années 1970, les agriculteurs de la région se sont orientés vers des variétés de blé fourrager, pour le bétail. C'est impossible de faire du pain avec ce type de blé et on est donc allé s'approvisionner de plus en plus loin : en Mayenne, puis en Sarthe, en Beauce, en Touraine, etc. Aujourd'hui, il y a un certain retour et on va un peu moins loin.

Un transporteur va chercher le blé avec un camion semi-remorque et nous le livre tous les deux jours.

Le moulin lors d'inondations. L'extension à droite du bâtiment, des silos à céréales sur pilotis, date de 1970. Depuis, la livraison de céréales s'effectue en vrac avec des bennes céréalieres basculantes. Auparavant, tout arrivait en sac et était porté à dos d'hommes.



A gauche, en 1962, le pont en bois et les vannes à échelles, également en bois. Un pont en béton, pouvant supporter le passage des camions, l'a remplacé en 1970. A droite, la configuration en 1991, toujours actuelle.

Y.D. : Lorsque l'on a commencé à travailler, le moulin s'approvisionnait à peu près pour la moitié avec du blé acheté et l'autre moitié avec « l'échange ». Le « blé d'échange » correspondait à un droit que les cultivateurs avaient depuis la Révolution de faire écraser dans les moulins pour leur propre consommation trois quintaux de blé par personne déclarée à la ferme, cette quantité étant exonérée de taxes. Dans une ferme, avec les enfants, les grands-

parents et les ouvriers, il pouvait y avoir dix personnes et donc une possibilité d'écraser trois tonnes de blé par an au moulin en échange. Au moulin, on écrasait donc ce blé là et on rendait la farine et le son, c'est-à-dire l'enveloppe du blé séparée de la farine, au cultivateur. De mémoire, on faisait payer 200 anciens francs du quintal pour écraser ce blé. Ou, s'il ne payait pas la mouture, l'agriculteur laissait le son à la place. Le cultivateur emmenait ensuite la farine au boulanger ou chez lui, s'il faisait son pain lui-même. Les boulangers devaient rendre pain par pain au cultivateur la quantité qu'il fallait. Cela faisait des comptes pas possibles, surtout chez les boulangers.

Quand ils faisaient leur pain eux-mêmes, les cultivateurs venaient au moulin avec leur sac de blé le dimanche matin avant la messe et puis, le dimanche suivant, ils venaient chercher leur farine. C'était naturellement surveillé par les Contributions indirectes, maintenant les Douanes.

Pour la petite histoire, on avait un contrôleur des Contributions indirectes qui habitait Cesson. Le dimanche matin, il se cachait dans les arbres à côté de l'église, au dessus du moulin. Il comptait les cultivateurs qui apportaient du blé dans leur charrette et ceux qui repartaient avec la farine. Après avoir tout noté, à une heure ou deux heures de l'après-midi – il devait aimer son boulot ce brave homme – il descendait au moulin et il demandait à mes parents les « acquis », les mêmes papiers que pour les alcools, et vérifiait tout. Il est certain que les premières fois, aussi bien le cultivateur que mes parents se sont laissés prendre parce que tout n'était pas déclaré. Après, tout a été mis en ordre de marche.

En 1964, les boulangers ont réussi à abolir en pratique le système. Mais, il serait toujours possible si les agriculteurs voulaient reprendre.

Et à qui vendez-vous la farine ?

S.D. : Aux boulangers de la région, dans toute l'Ille-et-Vilaine et dans les départements limitrophes, que nous livrons nous-mêmes. C'est environ 2000 quintaux de farine par mois.

Au départ, c'était en sacs en toile de 100 kg, puis de 80, puis de 50 et maintenant en sac en papier de 25 kg. Il y a eu aussi, à partir des années 1970-1980, une époque où les boulangers s'étaient équipés d'une « chambre » – une grande caisse carrée – et on les livrait en vrac avec une citerne. Aujourd'hui, il y a un retour vers le sac.



**A gauche, des sacs de farine prêts à être livrés aux boulangers dans les années 1990 (photo Patricia Legrand).
A droite, en 2000, camion pour livrer les boulangers en vrac.**

Votre succession s'est-elle faite encore en famille ?

S.D. : Ce sont effectivement un de mes fils, Nicolas, et le fils d'Yves, David, qui sont associés. Ils ont avec eux deux commerciaux, deux livreurs et un ouvrier. La tradition familiale se perpétue.

Recueilli en 2009 par François Cadiou et en 2020 par Jean-Jacques Blain

Sauf mention contraire, les photographies sont de la collection de Serge Desgués.



Le pain dans une boulangerie d'Acigné dans les années 1990 (photo Patricia Legrand). A cette époque on mangeait encore beaucoup de pain et on en achetait souvent des gros.