



Henri Bresc (dir.)

## Réseaux politiques et économiques

Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques

---

# Le moulin à grain hydraulique dans sa chaîne économique, technique et sociale : l'exemple de l'Alençonnais XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles

**Patrick Birée**

---

DOI : 10.4000/books.cths.2210

Éditeur : Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques

Lieu d'édition : Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques

Année d'édition : 2016

Date de mise en ligne : 13 novembre 2018

Collection : Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques

ISBN électronique : 9782735508761



<http://books.openedition.org>

## RÉFÉRENCE ÉLECTRONIQUE

BIRÉE, Patrick. *Le moulin à grain hydraulique dans sa chaîne économique, technique et sociale : l'exemple de l'Alençonnais XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles* In : *Réseaux politiques et économiques* [en ligne].

Paris : Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2016 (généré le 20 novembre 2020). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/cths/2210>>. ISBN : 9782735508761.

DOI : <https://doi.org/10.4000/books.cths.2210>.

---



# *Le moulin à grain hydraulique dans sa chaîne économique, technique et sociale : l'exemple de l'Alençonnais XVII<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup> siècles<sup>1</sup>*

Patrick BIRÉE

Secrétaire de la Société historique et archéologique de l'Orne,  
doctorant à l'Université de Caen

---

Extrait de : Henri BRESC (dir.), *Réseaux politiques et économiques*, Paris, Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2016.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication des actes du 140<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Reims en 2015.

Un triptyque de 1493 présenté dans un ouvrage majeur de Claude Rivals sur la meunerie est éloquent pour situer le moulin à grain dans sa chaîne économique entre l'agriculteur qui produit les céréales et le boulanger qui fabrique, enfourne le pain et le vend<sup>2</sup>. Parce qu'il obtient la farine, le meunier est un personnage central dans les sociétés anciennes, villageoises ou urbaines, quand le pain est à la base de l'alimentation<sup>3</sup>. Sa position a toujours été stratégique dans l'histoire de l'approvisionnement en France même si cela est moins une réalité de nos jours. Le moulin se trouve au centre d'une chaîne économique et sociale para-locale reliant de nombreux partenaires sociaux différents en termes de statuts et de fonctions. Le meunier y évolue paré d'un certain prestige ou alors accablé de critiques. Mais le moulin c'est aussi « une machine », une « usine ». Ceux à eau sont coûteux. Au Moyen Âge, seuls l'aristocratie et les ordres religieux peuvent supporter un tel investissement. Chaque seigneur entreprend la construction de cette usine à grains sur son fief, et en cède aux meuniers le droit d'exploitation contre le paiement d'un loyer et la charge d'entretien (ce qui n'est pas forcément le même cas pour les autres types de moulins à tan, papier, foulon, etc., où l'on remarque que les propriétaires présentent des profils différents). Par la suite, au XIX<sup>e</sup> siècle, les meuniers s'approprient progressivement leur outil de production. Ceux-ci deviennent de moins en moins nombreux, mais leur productivité augmente. Les meuniers sont intégrés à des réseaux complexes.

Cette dimension était le thème du 140<sup>e</sup> congrès du Comité des travaux historiques et scientifiques organisé en mai 2015 sur le thème : « Réseaux et société ». La recherche effectuée s'inscrit dans ce cadre à travers deux réseaux plus ou moins formels qui se sont façonnés selon un axe différent. L'axe horizontal est l'axe technique et interprofessionnel. Il marque l'aspect économique correspondant à la chaîne de production, du produit brut, le grain, jusqu'au produit fini, le pain, partant donc des agriculteurs et allant jusqu'aux boulangers, en

---

1. Cette communication est une partie de sa thèse d'histoire consacrée aux moulins de l'Alençonnais des XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles (sous la direction de Jean-Marc Moriceau). Cette étude s'appuie sur un territoire qui correspond  *grosso modo* aux deux cantons d'Alençon-ouest et Alençon-est, soit une quarantaine de communes, pour environ 40 000 habitants, au plus.

2. C. Rivals, *Le Moulin et le meunier. Mille ans de meunerie en France et en Europe*, p. 16.

3. Les grains panifiables sont le blé-froment, le seigle, le méteil, mélange de blé-seigle, voire l'orge, comme le précise en 1808 le rapport statistique du préfet Lamagdelaine qui mentionne l'utilisation de l'orge pour le pain en ces termes : « L'arrondissement de Mortagne est le seul où l'on fasse pour le pain usage de l'orge mélangé avec le blé ». Le sarrasin, qui n'est pas une céréale, est surtout consommé en bouillie ou sous forme de crêpes : « Le sarrasin consommé en bouillie serait un aliment assez agréable s'il était bien assaisonné, mais le plus souvent on fait cette bouillie avec du sel et rarement avec du beurre ou du lait. Dans les jours de régal, on fait des crêpes au Carême avec la fleur de sarrasin, et ce mets n'est pas désagréable quand on emploie du lait et des œufs et qu'on étend dessus un peu de beurre frais ». Arch. dép. Orne, 252 J 283, Rapport statistique pour l'Orne, 1808, manuscrit sans pagination.

passant évidemment par les meuniers et y intégrant des intermédiaires. L'axe vertical est hiérarchique et infra professionnel : il structure l'organisationnel, du pouvoir de décision à l'exécution des tâches. Seul, le premier axe sera développé dans cet article. Cette chaîne de production, entre blé<sup>4</sup> et farine, comprend les agriculteurs, mais aussi les blatiers ou fariniers et les grainetiers qui échangent les produits soit en amont, soit en aval des meuniers (surtout jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle), puis les boulangers. Au moins à deux étapes, les produits sont transformés.

Cette chaîne fonctionne depuis des siècles. Elle est par exemple, bien réelle en 1738 dans un procès-verbal des « Dires de Marie-Élizabeth Guille des Buttes et des habitants et boulangers d'Alençon et projet d'arrêt du conseil ». On y note que le fermier des moulins banaux d'Alençon est déchargé de l'obligation d'avoir un commis qui enregistre jour par jour et date les grains qui leur sont apportés<sup>5</sup>. De même en 1926, comme le montre un courrier émanant du directeur de la Direction de l'Agriculture de l'Orne au préfet de l'Orne. On y mentionne des directives pour connaître les stocks de blé disponibles dans le département de l'Orne, « tant en culture, que chez les grainetiers, minotiers et boulangers », avec courrier spécifique pour chacune des professions concernées<sup>6</sup>. Depuis des siècles, les politiques de l'État en matière d'approvisionnement en grains ont oscillé entre dirigisme et libéralisme recherchant à s'adapter ou à anticiper les crises de subsistances qui sont intervenues<sup>7</sup>. Cela a engendré une législation importante dans le cadre d'une politique du commerce des blés en France sous l'Ancien Régime, puis aux siècles suivants.

### ***Produire le grain : les agriculteurs***

La plaine d'Alençon a depuis fort longtemps une vocation agricole. Dans un ouvrage concernant la généralité d'Alençon en 1698<sup>8</sup>, l'intendant de la généralité, Jean-Baptiste de Pomereu, ne manque pas de souligner les attraits que sont production agricole et élevage. Dans un paragraphe intitulé *Qualité et terroir de la campagne d'Alençon*, il décrit ainsi la situation :

« La campagne d'Alençon, qui s'étend depuis la forêt d'Escouves, située en Normandie, jusqu'à celle de Perseigne, qui est de la province du Maine, ainsy que de la plus grande partie des terres et villages qui sont aux environs, dans un paysage assez uni, sont fertiles et abondantes en toutes sortes de grains, fourrages, chanvres et fruits, et particulièrement des pommes et des poires qui servent à faire du cidre et du poiré, dont est composé la boisson ordinaire du pays ; mais il n'y a point de vignes. Il s'y trouve aussi beaucoup de bons pasturages dans lesquels on met quantité de bœufs et de vaches que l'on mène à Paris, Rouen et Picardie. »

Il ajoute que l'on fait commerce de blé du côté d'Alençon pour les provinces voisines, du Maine, du Perche, de l'Anjou et de l'Orléanais<sup>9</sup>. Cependant, la production ne se cantonne pas à ce produit, blé ou blé-froment, mais aussi au seigle, à l'orge à l'avoine (*les autres gros grains*), et divers *menus grains* (sarrasin, chènevis, etc.) comme le montrent des enquêtes menées par

4. Le terme générique « blé » signifie la plupart du temps les grains panifiables dans les sources historiques.

5. Arch. nat., Q1 879, 8 juillet 1738.

6. Arch. dép. Orne, M 1742. Enquête sur les quantités disponibles de blé dans le département de l'Orne, Préfecture de l'Orne, 13 mars 1926.

7. Les grandes crises démographiques du XVII<sup>e</sup> siècle allient crise frumentaire et peste, celles du XVIII<sup>e</sup> sont plus atténuées, les dernières se rencontrent encore au XIX<sup>e</sup> siècle.

8. J.-B. de Pomereu, *Mémoires sur la généralité d'Alençon*, p. 13.

9. *Ibid.*, p. 119-120.

l'administration royale. Suivant les statistiques de l'élection d'Alençon pour l'exercice 1772<sup>10</sup>, mesurées en boisseaux, pour la récolte de l'année concernée, déduction faite de la semence, pour les grains servant pour la farine panifiable, la culture du blé-froment vient en tête avec 71 548 boisseaux (32 %), suivi du seigle avec 32 117 boisseaux (14,5 %). La production de sarrasin en propre n'est pas connue, contenue dans celle des menus grains (12 677 boisseaux), seulement environ 5, 6 % de la production. Pour les grains d'alimentation pour animaux, l'avoine présente une production de 72 170 boisseaux (32,2 %), contre 32 255 pour l'orge (15,7 %). L'approvisionnement des moulins peut donc s'effectuer sur une base locale.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'Orne comme ailleurs en France, l'agriculture va évoluer profondément, même si ce département garde longtemps une population active liée au secteur primaire. Le couchage en herbe, élément caractéristique de l'agriculture ornaise au XIX<sup>e</sup> siècle, n'épargne pas la plaine d'Alençon. Les chiffres fournis par Pierre Brunet sont très évocateurs concernant les cantons d'Alençon-est et d'Alençon-ouest. La superficie des cultures est en nette diminution entre 1855 et 1935, passant de 7 546 à 3 842 hectares, soit une diminution de moitié, avec l'exemple du blé qui diminue de 2 481 à 1 469 hectares. Les autres cultures, seigle et méteil, orge, avoine, sarrasin sont aussi concernées par ce phénomène au profit des cultures fourragères et des prairies artificielles (sainfoin et luzerne), mouvement qui se poursuivra au XX<sup>e</sup> siècle<sup>11</sup>.

Cultures	Année 1855 Surfaces en ha	Année 1935 Surfaces en ha	Différence
Blé	2 481	1 469	-1 012
Seigle et méteil	1 000	78	-922
Orge	2 166	920	-1 246
Avoine	1 641	1 287	-354
Sarrasin	258	88	-340
Total	7 546	3 842	-3 704

Tableau 1 : comparaison des surfaces agricoles en hectares dans les cantons d'Alençon-est et -ouest entre 1855 et 1935.

Au fil des décennies, la production céréalière locale de l'Alençonnais s'amointrit sensiblement, ce qui n'est pas sans incidences sur les professionnels de la meunerie incités à chercher des marchés de plus en plus lointains. La base territoriale concernée par l'essentiel de l'approvisionnement en céréales panifiables (blé-froment, seigle, méteil, sarrasin) ou céréales animales (orge, avoine) est, au XVIII<sup>e</sup> siècle et hors période de crise frumentaire, la paroisse. Ce territoire d'approvisionnement, qui correspond à la commune après 1790, reste le même dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. On passe par la suite à un approvisionnement dans les communes proches, puis à un échelon cantonal avant de passer à un plus lointain à l'échelle départementale voire régionale. Ainsi pour les cantons d'Alençon, l'aire d'approvisionnement correspond au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle au bassin de production du sud de l'Orne, mais aussi le nord de la Sarthe et le nord de la Mayenne. Cette aire ne va cesser de s'agrandir comme nous le montre l'exemple du moulin de Saint-Germain-du-Corbéis qui, à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, qui s'approvisionne dans un rayon de 200 kilomètres à la ronde. Jusque vers 1880, les ventes de produits (grains, farines et son) ont lieu à la Halle-aux-grains

10. Arch. dép. Orne, C 93, Statistiques agricoles de la généralité d'Alençon, l'Élection d'Alençon, 1772-1773. À cette époque, l'élection d'Alençon comporte vingt paroisses dont la plupart vont se retrouver dans les cantons d'Alençon est et ouest mis en place en 1790 et intégrant 26 communes. Le boisseau, mesure d'Alençon, était différent selon le produit; il valait 2, 095 décalitres pour le blé, 2, 38 décalitres pour l'avoine. Préfecture de l'Orne, *Tables de comparaison entre les mesures anciennes du département de l'Orne et celles qui les remplacent*, Alençon, An X, p. 34.

11. P. Brunet, «Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940)», p. 5-20. Pour l'année 1935, les tableaux statistiques citent des récoltes *médiocres* pour le blé et le sarrasin, *moyennes* pour l'avoine, l'orge et le seigle. Arch. dép. Orne, M 1912, Statistiques agricoles ornaises, année 1935.

d'Alençon. Celle-ci ferme à cette époque car les transactions ont lieu directement entre producteurs, meuniers et boulangers, avant que n'existent les coopératives agricoles au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les crises frumentaires n'ont pas épargné la région. Des approvisionnements de céréales sont fréquents au XVIII<sup>e</sup> siècle, parfois venant de très loin (Écosse, Pays-Bas).

### *Transformer le grain en farine : les meuniers*

L'enquête de 1809 révèle l'omniprésence de moulins sur le territoire ornaï, puisque 750 (essentiellement hydrauliques) sont recensés pour l'Orne, la plupart d'origine fort ancienne. Les moulins des deux cantons du bassin alençonnais sont au nombre de 39 sur 26 communes, selon des caractéristiques qui s'intègrent dans celles du département<sup>12</sup>. Ces moulins ont pour la plupart une existence pluriséculaire. S'il n'est pas possible de quantifier la production sous l'Ancien Régime, les données statistiques ultérieures, aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, le permettent. L'enquête de 1809 devient d'alors d'une grande pertinence puisqu'elle nous dresse de façon statistique tous les moulins de l'Alençonnais, ce qui n'était jamais arrivé auparavant. Ce territoire, comme celui de l'Orne, présente un maillage dense des moulins mais où l'on note une différence importante de la production. Sur les deux cantons concernés, le grand moulin de Sarthe à Alençon est le plus productif avec 18 quintaux par jour alors que les moins productifs fournissent un seul quintal quotidiennement. À cette époque, production communale de céréales et mouture dans les moulins de proximité sont encore en adéquation.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, les moulins locaux, comme les autres, sont pris dans la nasse du progrès et de l'évolution industrielle. Si on note un petit regain du nombre des moulins à grains vers 1820/1830, la tendance de fond est à la baisse par la suite. L'enquête sur le ravitaillement dans l'Orne de 1892 est révélatrice de la disparition d'un certain nombre d'entre eux au cours du siècle<sup>13</sup>. La production des sites meuniers est mentionnée pour les cantons d'Alençon-est et d'Alençon-ouest. On ne parle guère encore de minoteries même si quelques-uns disposent de turbines (et encore moins de moteurs thermiques car le premier site à l'adopter est Condé-sur-Sarthe avant le premier conflit mondial). La première constatation par rapport à l'enquête de 1809 : près de la moitié a disparu puisqu'il n'en reste plus que 22 sur 39. Second élément : les plus grosses productions annuelles s'observent surtout sur les moulins de la plaine et non ceux des terres surélevées des côteaux : Condé-sur-Sarthe (18 615 qx), suivi des moulins de Saint-Germain-du-Corbéis et Raines de la Roche-Mabile (17 520 qx), puis le moulin de Sarthe à Alençon (13140 qx), le moulin de Lancrel à Alençon (12410 qx), le moulin de la Forge de La Roche-Mabile (11 680 qx), les moulins du Pont et de Gallet à Saint-Denis-sur-Sarthon (10220 qx chacun), tous au-delà des 10 000 quintaux, les 14 autres se situant en-dessous. Pour donner un ordre d'idée, à cette époque le moulin de Saint-Germain-du-Corbéis a une production journalière de 14 quintaux/jour et celui de Condé-sur-Sarthe de 16 quintaux/jour.

La diminution du nombre des sites meuniers continue au XX<sup>e</sup> siècle. Plusieurs enquêtes réalisées avant et après le premier conflit mondial nous renseignent sur l'activité de ces moulins. On n'y note plus que onze sites recensés dont six moulins utilisent uniquement des cylindres (Alençon, Condé-sur-Sarthe, Hesloup, etc.), un seul, celui de Saint-Germain-du-Corbéis, utilise cylindres et meules, ceux de Cérisé, Aché à Valframbert, et La Lacelle, utilisent uniquement des meules. Après le conflit de 1914-1918, le nombre de minoteries locales passe à six, puis seules trois restent actives après 1950. Une parmi elles, Saint-Germain-du-Corbéis, est toujours en activité en 2015.

12. P. Birée et A.-G. Chaussat, « L'enquête de 1809 sur les moulins: le cas de l'Orne », p. 195-210.

13. Arch. dép. Orne, M 1460, Enquêtes sur le ravitaillement de l'Orne, 1892.

### *Transformer encore, puis vendre le pain : les boulangers*

Les boulangers forment le dernier maillon de la chaîne de production reliant les consommateurs. Ils présentent des interactions très particulières avec les autres métiers du secteur. Les boulangers semblent globalement ne pas interférer dans les affaires de l'agriculture avec, par exemple, une exploitation à des fins commerciales d'une entreprise agricole ou la vente de produits de la terre. Ils ne sont pas en conflit avec les producteurs agricoles. Il n'en est point de même concernant leur relation avec les seigneurs banaux et leurs représentants, les fermiers. Depuis le Moyen Âge et jusqu'à la Révolution française, ils font partie des catégories de personnes, avec les bourgeois des villes ou quelques habitants des campagnes, à pouvoir acheter des blés et de la farine pour faire cuire le pain chez eux. Le pain lié à la prospérité publique a toujours engendré un régime de surveillance très particulier. Comme l'explique Marcel Arpin, la législation concernant les boulangers est fournie et ancienne – par exemple à Paris – qui sert de marqueur au royaume<sup>14</sup>. Encore à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la taxe sur le pain heurte les boulangers parisiens qui réclament « la liberté de travailler et de vendre les produits de leur fabrication comme le font les autres métiers ». Arpin ajoute que **le prix du pain** étant basé sur celui du blé, « on a toujours trouvé dangereux que ces deux commerces, meunier et boulanger, puissent être accaparés par la même personne ». La vente du pain est toujours très réglementée par la suite comme le montre un règlement de la ville d'Alençon qui fixe ainsi toute la réglementation municipale pour la police des marchés et de la vente des grains et du pain en 1858<sup>15</sup>.

La loi du 22 juin 1863 qui proclame la liberté du commerce de la boulangerie donne un peu d'air à cette profession. Bien qu'une certaine réglementation encore contraignante soit de nouveau de rigueur (poids et qualité des pains, utilisation de balances et poids en bon état, prix justifié en correspondance avec le poids, débit possible en morceaux), cette libéralisation va permettre la création de fonds de boulangeries en milieu rural dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Les boulangers ont de tout temps été nombreux dans la ville d'Alençon et sont en première ligne lors des crises frumentaires ou des hausses du pain. Pour l'Ancien régime, ils forment une corporation importante : 28 en 1660, 36 en 1684, 32 en 1776, mais ne sont plus que 28 en 1789. Ces données restent stables au XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> car la population des deux cantons alençonnais reste globalement identique, un peu à la hausse<sup>16</sup>. Le nombre des boulangers à Alençon se monte à 31 en l'an X, et l'*Annuaire de l'Orne* donne la liste des 31 boulangers pour l'année 1884. Une statistique de 1893 confirme ce chiffre<sup>17</sup>. On en dénombre 29 pour 1924. Le pain est longtemps fabriqué en ville, puis revendu à la campagne. Dès 1805, Jean-Jacques Gautier confirme cette dimension urbaine de la fabrication du pain<sup>18</sup>. D'après lui, le commerce du pain existe pour la consommation de la ville mais aussi pour celle des campagnes, qu'il irrigue :

« On en exporte journallement dans les campagnes qui environnent Alençon, et surtout dans celles qui avoisinent les forêts où l'on mange qu'un pain très grossier. La boulangerie d'Alençon fournit dans les campagnes le pain des personnes riches et aisées, des enfants, des vieillards et

14. Sous le règne de Jean II le Bon, entre 1350 et 1364 furent établis trois sortes de pain, de poids différents, le blanc, le coquillé et le bis, ensemble appelé le *petit pain*. En 1415, on interdit aux boulangers d'exercer la profession de meunier car on craignait qu'ils ne prennent pour eux la meilleure farine et qu'ils retardent les moutures des particuliers pour obliger le public à se fournir chez eux. M. Arpin, *Historique de la meunerie et de la boulangerie, depuis les temps préhistoriques jusqu'en 1914*, t. 2, p. 55-56.

15. Arch. dép. Orne, M 1750, Règlements pour la vente du pain concernant les villes d'Alençon, années 1840/1860.

16. Chiffre de la population pour les cantons Alençon-est et Alençon-ouest selon l'*Annuaire de l'Orne* : 26 360 habitants en 1806 et 28 219 en 1911.

17. Arch. dép. Orne, M 1751, statistiques concernant les boulangeries de l'Orne, 1893.

18. J.-J. Gautier, *Histoire d'Alençon*, p. 228-229.

des malades. On en transporte jusqu'à 5 myriamètres<sup>19</sup>, dans le Maine et dans le pays bocage. Comme on ne récolte dans ces pays que du seigle et du sarrasin, on n'y fait point de pain blanc ; c'est la boulangerie d'Alençon qui fournit les particuliers, les marchands et tous les cabarets. Aussi les boulangers sont très multipliés à Alençon, et il en est qui cuisent jusqu'à quatre à cinq fois par jour. Quarante et un fours sont toujours brûlants, et il y a tel boulanger qui exporte deux cents charretées par an. »

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, on assiste à un phénomène d'expansion inverse de celui des moulins : si le nombre de ceux-ci est fortement en baisse, celui des boulangers est en hausse. De plus, caractéristique particulière, il se développe en campagne. Plusieurs créations de boulangeries sont remarquées à partir des années 1870/1880, dans des villages éloignés d'Alençon, comme à Radon. Cette « irrigation » de la campagne est mise en évidence dans les enquêtes effectuées lors du conflit de 1914-1918 et se poursuit ensuite<sup>20</sup>.

Les moyens de transport influent sur le marché en modifiant rapidité, volume et distance. Le rôle du chemin de fer est capital pendant la Première Guerre mondiale. Si le transport hippomobile est encore de mise au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'automobile (voitures et camions) va se développer, augmentant son poids total en charge (PTC), comme dans le cas du moulin de Saint-Germain-du-Corbéis. Il est alors loin le temps de la livraison de la farine par le meunier à dos d'âne...

Le réseau est transformé au fil du temps par ces nouvelles données spatio-temporelles. L'emprise des moulins devient peu à peu départementale au cours du XX<sup>e</sup> siècle. La récolte des grains dépend du type de culture (le seigle est semé en septembre/octobre par exemple) et de l'assolement en place. Auparavant, l'assolement triennal présentait une rotation des cultures régulière sur trois années, encore présent dans l'Orne au début du XIX<sup>e</sup> siècle, comme le souligne le préfet Lamagdelaine dans un de ses rapports concernant l'agriculture ornaise<sup>21</sup>. Il laisse sa place au cours du XIX<sup>e</sup> siècle à d'autres assolements, quadriennaux, voire quinquennaux. D'une manière générale, le calendrier annuel de la récolte est forcément changeant suivant les plantes et les types d'assolements. Les mois de récolte sont donc juin à octobre. Or, cela correspond le plus souvent à l'inactivité des moulins, ou pour le moins, à une réduction de leur activité.

Pour l'Alençonnais c'est aussi un problème récurrent. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les céréales sont moissonnées, puis assemblées en meules et enfin battues à la main au cours de l'hiver suivant et jusqu'au printemps dans les granges<sup>22</sup>. La qualité des grains n'est pas altérée par ce processus récolte/battage car, cueillies avant la maturité physiologique, les céréales mûrissent lors du séchage à l'extérieur ou en grange. À cette période, il n'y a donc pas inadéquation entre les calendriers céréaliers et molinologiques. Le problème vient plus des mauvaises conditions, qui peuvent bloquer les moulins, rencontrées lors de la période hivernale (gel, neige, pluies abondantes), tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle.

Si l'on y ajoute une insuffisance des approvisionnements, on trouve les raisons des crises frumentaires, avec des mois sous tension d'avril, mai, juin et septembre. Par la suite, la mécanisation, puis la motorisation transforment les systèmes de production et augmentent les rendements même si le calendrier agraire reste identique. Au fil du temps, toute la chaîne de production n'est plus contrainte aux mêmes exigences climatiques : les minoteries

19. Le *myriamètre* est une unité de mesure adoptée sous la Révolution. D'une valeur de dix mille mètres (10 km), elle correspondait à trois lieues.

20. P. Birée, « Les moulins de l'Alençonnais dans de nouveaux réseaux économiques lors de la guerre 1914-1918 », à paraître.

21. Arch. dép. Orne, 252 J 283, J. V. A. Lamagdelaine (dir.), *Mémoires statistiques pour le département de l'Orne*, t. 4, *L'Agriculture*, 1809.

22. Informations recueillies en 2014 auprès de Jean-Marie Taupin, agriculteur dans la plaine d'Alençon.

deviennent moins dépendantes de l'énergie hydraulique car elles utilisent, la machine à vapeur, puis parfois le moteur à gaz pauvre, avant le moteur à huile lourde et enfin l'électricité. Les possibilités de stockage et de conservation sont accrues par la construction de grands silos en maçonnerie au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Ceci préfigure les nombreux silos de coopératives agricoles construits par la suite entre les deux guerres. Les contraintes liées au calendrier deviennent moins prégnantes par la suite. Les boulangers sont soumis eux aussi à tous ces aléas pour la fabrication et la vente de leur pain. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et à l'avènement des techniques et sources d'énergie nouvelles, cette vente peut être sous tension les mois de printemps et d'été à cause des augmentations.

Les agriculteurs, les meuniers et les boulangers forment des professions distinctes, mais ont forcément toujours travaillé en réseau. Leur intérêt n'a pas toujours été le même au fil des siècles, cependant la recherche de la qualité des produits devient encore plus une volonté commune au cours du XX<sup>e</sup> siècle. L'interaction entre ces trois parties est mise en avant lors d'une réunion interprofessionnelle, tenue en 1922 à Paris. Selon les propos de Paul Héroin, président du Syndicat de la Boulangerie Française :

« La boulangerie est heureuse de voir les meuniers étudier, de concert avec les agriculteurs, le moyen d'améliorer la qualité de leurs blés et de leurs farines, lesquelles donneront ainsi satisfaction au Boulanger et au Consommateur. »<sup>23</sup>

C'est toujours une exigence actuelle au début du XXI<sup>e</sup> siècle, comme l'exprime le site en ligne de la meunerie française<sup>24</sup>. L'évolution de la technologie et de l'architecture a, au fil du temps, permis aux professionnels de ce secteur d'être plus performants, tant en quantité qu'en qualité, mais aussi de s'affranchir des contraintes du calendrier. Outre la spatialité de leurs activités et de leurs liens qui a évolué, ce sont leurs relations de transitivité qui ont été transformées au fil des siècles. Sous l'Ancien Régime, il était interdit à un meunier d'exercer l'activité de boulanger et ils n'étaient pas directement liés à la production agricole. La vente des produits s'effectue de manière linéaire entre ces professions, souvent par l'entremise des blatiers et/ou des fariniers, dans le cadre du marché de la Halle-aux-Blés d'Alençon. Au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ces marchés deviennent plus libres, avant d'être régulés par les coopératives agricoles après le conflit de 1914-1918. Certains meuniers se procurent des terres pour produire leurs propres céréales. D'autres ont même leur propre boulangerie...

---

23. M. Arpin, *Historique de la meunerie et de la boulangerie, depuis les temps préhistoriques jusqu'en 1914*, t. 2, p. 291-294.

24. <http://www.meuneriefrancaise.com/> Espace presse.

**Résumé**

L'actuel département de l'Orne, présentait un territoire autrefois plus industrialisé que de nos jours. La force hydraulique y actionnait les « usines », c'est-à-dire des moulins aux fonctions très diverses, surtout moulins à grains, moulins à fer, moulins à foulon, moulins à papier et moulin à tan. Les données sont les suivantes vers 1801-1802, 587 moulins à grain (88 % du nombre total), 46 moulins ou « tournants » des 16 sites sidérurgiques, 12 moulins à foulons, 12 moulins à papier et 11 moulins à tan. Chacun s'intégrait dans une chaîne technologique partant du produit brut (céréales, chiffons et tissus, écorce de chêne, tissus de laine, métal) au produit fini (farine, papier, tan, papier, étoffes de laine, fonte et fer). Toute une gamme de personnes, aux statuts et aux fonctions très différentes travaillaient en réseau, de la production à la distribution. Les plus nombreux des réseaux sont ceux des sites meuniers à farine : la production céréalière part des agriculteurs et au bout de la chaîne, les boulangers utilisent la farine pour confectionner le pain. Se constituent au fil du temps des trames plus ou moins complexes de maillage des territoires. L'exemple de l'Alençonnais est traité ici.

**Bibliographie**

ARPIN Marcel, *Historique de la meunerie et de la boulangerie, depuis les temps préhistoriques jusqu'en 1914*, tome 2, Paris, éd. Le Chancelier, 1948, Paris, 1948.

BIRÉE Patrick, « Les moulins de l'Alençonnais dans de nouveaux réseaux économiques lors de la guerre 1914-1918 », *La Normandie en guerre*, Actes du 20<sup>e</sup> Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, 2015.

BIRÉE Patrick et CHAUSSAT Alain-Gilles, « L'enquête de 1809 sur les moulins : le cas de l'Orne », *Eaux vives, eaux dormantes en Normandie*, Actes du 18<sup>e</sup> Congrès des Sociétés Historiques et Archéologiques de Normandie, 2013, p. 195-210.

BRUNET Pierre, « Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940) », *Agriculture et paysans dans l'Orne*, *Bulletin de la Société Historique et Archéologique de l'Orne*, Tome CXX, n° 3, septembre 2001, p. 5-20.

GAUTIER Jean-Jacques, *Histoire d'Alençon*, Alençon, 1806.

POMEREU Jean-Baptiste de, *Mémoires sur la généralité d'Alençon*, Alençon, 1698, édition présentée par Louis Duval dans son ouvrage, *État de la Généralité d'Alençon sous Louis XIV*, Alençon, 1890, p. 13.

RIVALS Claude, *Le Moulin et le meunier. Mille ans de meunerie en France et en Europe* (préface de Jacques LE GOFF), Vol. 1 : *Une technique et un métier*. Roques-sur-Garonne, Empreinte Éditions, 2000.

**Illustrations**

Figure 1 : Le réseau horizontal entre grain et pain au XIX<sup>e</sup> siècle.

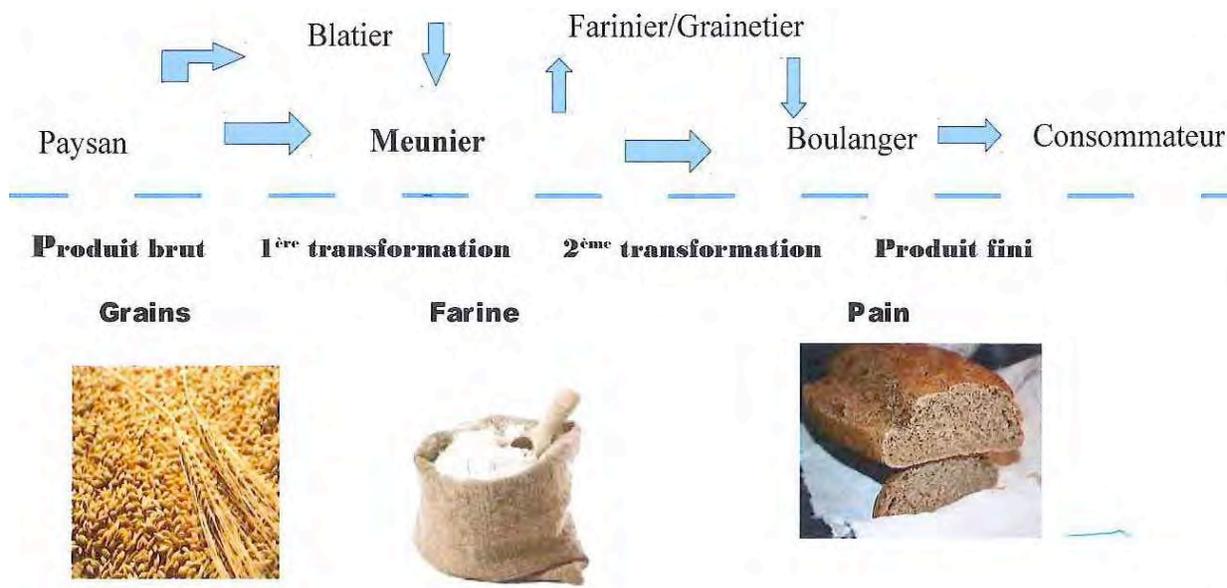


Figure 2 : Quantité annuelle de blé moulu en quintaux pour les 22 moulins en activité dans les cantons Alençon-est et Alençon-ouest, année 1892, M 1640, Arch. dép. Orne.

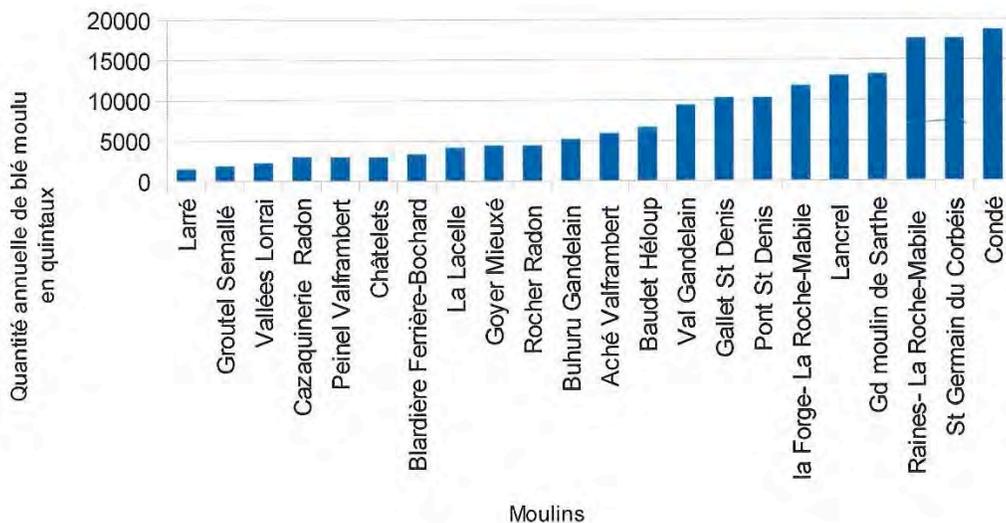
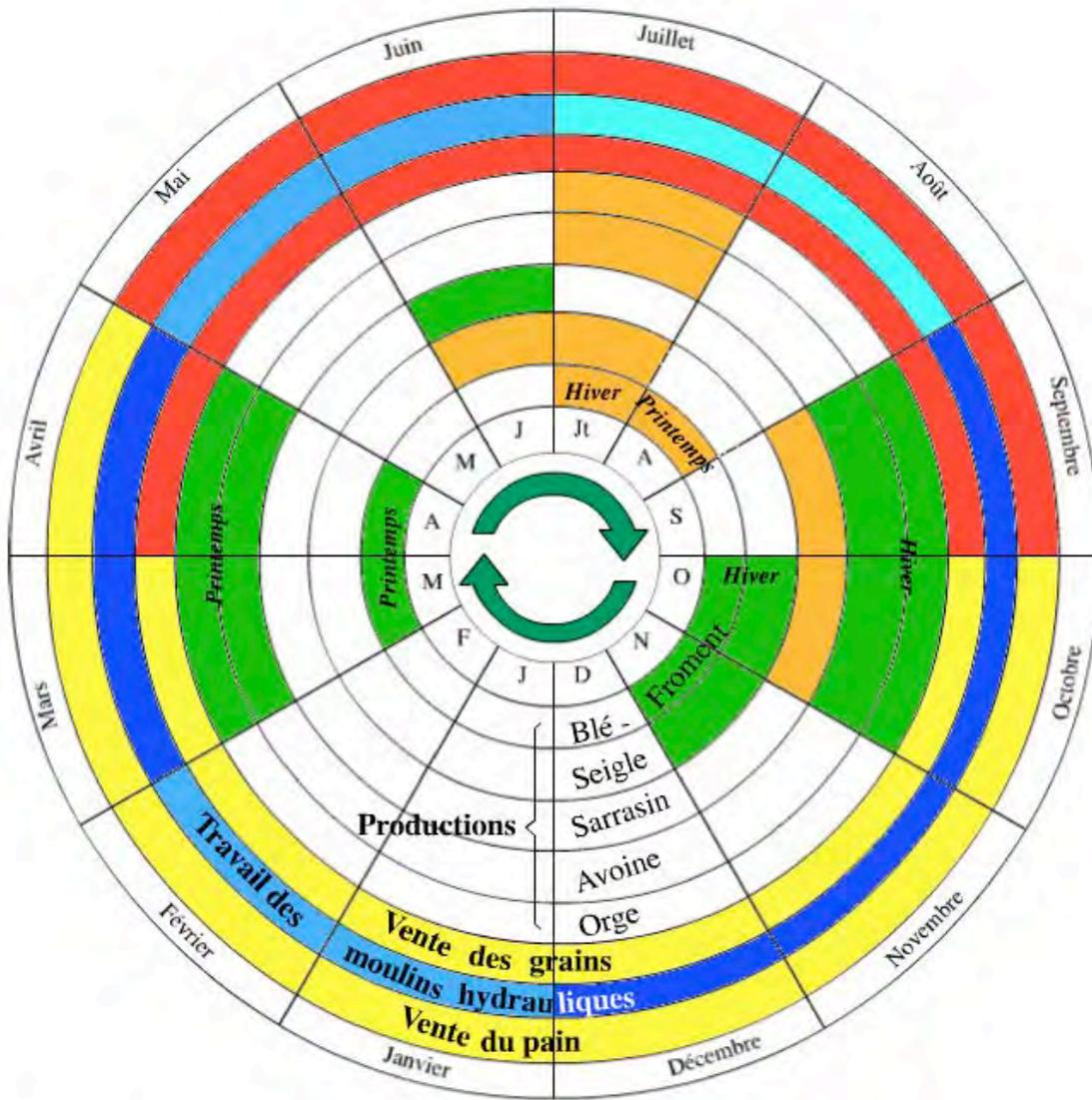


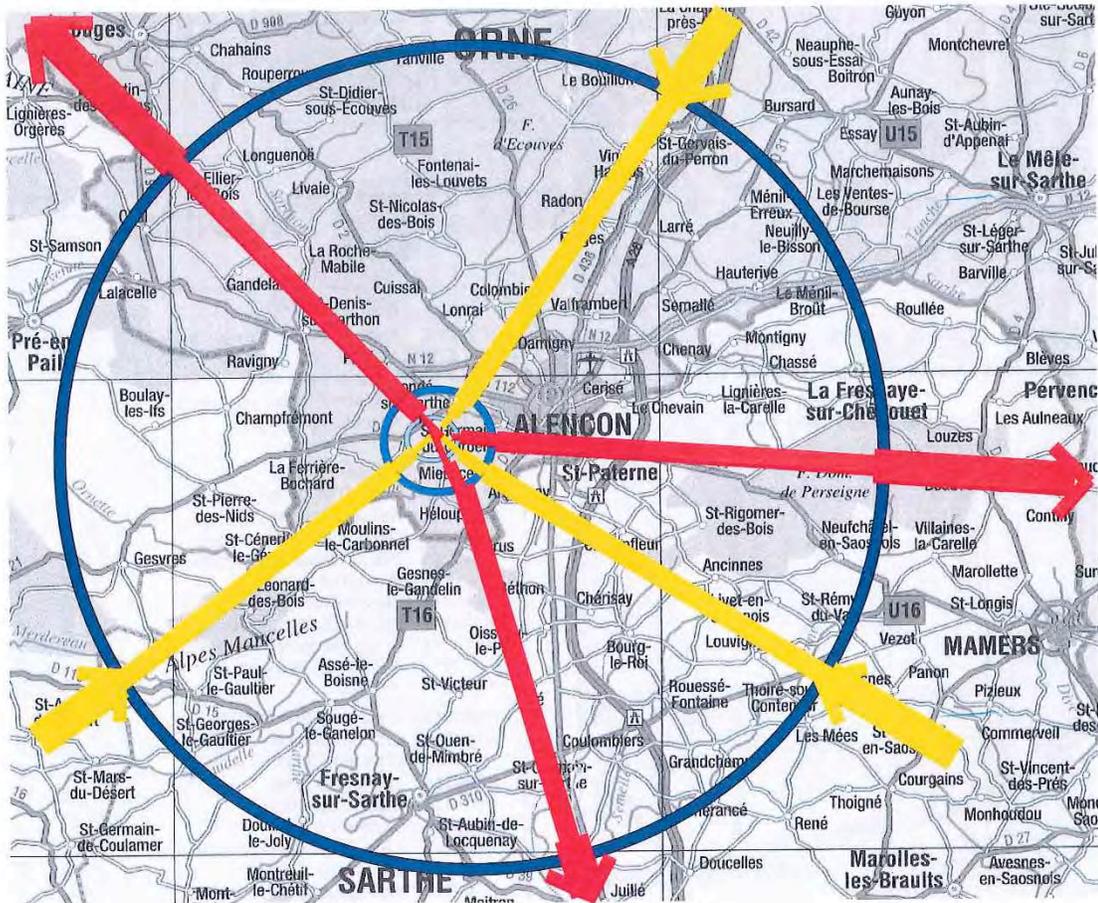
Figure 3 : Le calendrier annuel de la production au four du boulanger au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.



Légende :

Semis	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: green; border: 1px solid black;"></span>	Récolte	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: orange; border: 1px solid black;"></span>
Vente des grains	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: yellow; border: 1px solid black;"></span> normale	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: red; border: 1px solid black;"></span> perturbée	
Travail des moulins hydrauliques	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: blue; border: 1px solid black;"></span> optimal	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; border: 1px solid black;"></span> perturbé	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: lightblue; border: 1px solid black;"></span> limité
Vente du pain	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: yellow; border: 1px solid black;"></span> normale	<span style="display: inline-block; width: 20px; height: 15px; background-color: red; border: 1px solid black;"></span> perturbée	

Carte 1 : Aire d'approvisionnement du moulin de Saint-Germain-du-Corbéis.



Légende :

-  Approvisionnement en grains
-  Vente des produits
-  Emprise du moulin aux XVIIIe et XIXe siècles
-  Emprise du moulin fin XIXe siècle - début XXe siècle
-  Emprise du moulin jusqu'au milieu du XXe siècle

Carte 2 : Les moulins en 1809 dans les cantons d'Alençon (est et ouest).



**Illustration**

Le moulin de Saint-Germain-du-Corbéis au début du XX<sup>e</sup> siècle.



Photographies de la boulangerie Fortin à Radon au début du XX<sup>e</sup> siècle.

