

La gazette du Moulin



Revue publiée par l'association « Les Amis du Moulin de Citole »

N° 5 – Décembre 2024 page 1

Actualités



SOMMAIRE

- ☐ Actualités
- ☐ Dossier du grain au pain
- ☐ Autres informations

Le 28 JUILLET 2024 – Battage à l'ancienne

Troisième édition du battage à l'ancienne sur le site du moulin. Des outils à main, des moteurs fixes, des véhicules anciens, blutoir, trieur à grains, maquettes, confection de cordes, batteuse et autres tracteurs étaient exposés sur le site du moulin de Citole.

La batteuse Girard de l'association a repris du service pour des démonstrations de battage, entraînée par des tracteurs de son époque. Plus de 300 gerbes avaient été récoltées quelques semaines auparavant à l'aide de notre moissonneuse/lieuse.

Cécile a préparé et cuit sur place son pain bio au levain.

Plus de 800 personnes ont pu, ce jour-là, visiter le moulin, assister aux différentes démonstrations, admirer les maquettes dont celle de notre moulin réalisé par Jean Etienne, matériels anciens et enfin, se restaurer.

Tout cela grâce à la vingtaine de bénévoles et sympathisants qui ont apporté et mis en place tous les éléments de cette fête.



Le 28 JUILLET 2024 – Battage à l'ancienne (suite)



La journée s'est terminée par un bal trad' animé par l'orchestre « les gaziers du Trad' »

Un grand merci à tous, bénévoles, sympathisants et visiteurs pour leur participation qui ont contribué, cette fois encore, à la réussite de cette fête...

Le 11 AOÛT 2024 – Battage à l'ancienne à Razac d'Eymet

Lors de la fête votive de Razac d'Eymet, une démonstration de battage à l'ancienne fut organisée près de l'aire des festivités. Les participants ont pu assister de près à ce travail comme nous l'avions fait le 28 juillet sur le site du moulin.

Le 25 AOÛT 2024 – Vide grenier à Sadillac

A l'invitation de la société organisatrice, l'association a tenu un stand qui a permis de proposer à la vente de nombreux objets donnés par des sympathisants et de faire connaître l'association.



Le 1^{er} SEPTEMBRE 2024 – Forum des associations à Eymet



Un forum des associations a été organisé, cette année, à Eymet. Afin de faire connaître l'association et le moulin de Citole nous y avons participé en exposant quelques panneaux sur la thématique des moulins, du blé, du pain et des chemins des meuniers. La maquette du moulin à vent exposée a intéressé de nombreux visiteurs.

Les 21 et 22 SEPTEMBRE 2024 – Journées du patrimoine

Comme chaque année, les journées du patrimoine rencontrent un franc succès. Nous y sommes associés par l'organisation des visites du moulin le samedi et dimanche après-midi. Ce fut l'occasion d'accueillir plus de 130 personnes sur les deux jours.

Le 6 octobre 2024 – Repas d'automne à Razac d'Eymet



Cette année, le menu a changé : un bœuf bourguignon a remplacé le pot au feu. Une centaine de convives a pu déguster les plats concoctés avec amour par Benoît et Jocelyne aidés par quelques bénévoles. Ce fut l'occasion de passer un dimanche après-midi dans une ambiance conviviale.



Le 22 Novembre 2024 – Fête de Sainte Catherine à Eymet

Toujours dans le but de faire connaître l'association et le moulin de Citole, nous avons tenu un stand présentant quelques panneaux illustrés sur les moulins, les activités proposées par l'association ainsi que la maquette du moulin (toujours autant appréciée). Ce fut l'occasion de proposer des biscuits et gâteaux réalisés avec la farine provenant du moulin de Citole. Cécile nous a rejoint également pour proposer du pain bio au levain. Un grand merci à Benoît, Jocelyne, Cécile, Martine, Liz, Dinand et Christian pour leur concours et présence.

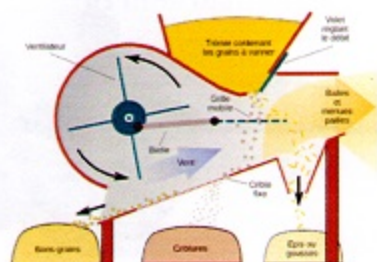
DU GRAIN AU PAIN ...

Nous continuons notre chemin sur la route du grain au pain ...après la récolte il faut travailler le grain pour qu'il devienne de la farine et enfin le pain...



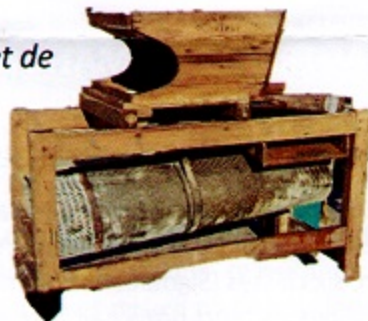
Le tarare (ou ventadou en occitan)

Il servait à nettoyer les grains en éliminant les résidus du battage, les balles (enveloppes du grain) et autres débris.



La trieuse

Elle permettait de cribler les grains en fonction de leur taille et de séparer ceux qui serviraient à la semence de l'année suivante, ceux de consommation pour la meunerie et la boulangerie, et enfin ceux pour nourrir la volaille.



En aval du moulin : MEUNERIE ET BOULANGERIE

La meule : Elle transforme les grains en farine et en produits moins nutritifs. La farine, produit le plus élaboré servait en cuisine pour préparer le pain, les tartes, ou autres plats. Le son, produit le plus brut, servait à la nourriture des animaux.



DU GRAIN AU PAIN ... (suite)

Le pétrin, le four à pain sont les équipements du boulanger pour transformer la farine en pain. Sous l'Ancien Régime, afin d'éviter les situations de monopole, il était interdit à un meunier d'exercer la profession de boulanger et inversement (d'où l'expression: ne pas être au four et au moulin).



Pétrin en bois pour le pétrissage à la main



Ancien four à bois
(au Penot)



Pétrin moderne pour le pétrissage mécanique



Four moderne

AUTRES INFORMATIONS

Bilan des visites au moulin de Citole – Année 2024

Cette année le nombre de visites au moulin arrêté à cette date est de 960 dont 742 adultes et 218 enfants. C'est un recul de 10 % par rapport à 2023 (année de la réhabilitation). Nous avons eu le plaisir d'accueillir, en juin, six classes (Sigoulès et Colombier).

53 % des visiteurs provenait du département et 16 % de la communauté de commune Portes Sud Périgord.

Cette revue est publiée périodiquement par

"Les amis du moulin de Citole à Sadillac"

Association loi de 1901 enregistrée sous le n° W241002318

Parution n° 20130050 au J.O. du 14.12.2013

Crédits photos : Pierre BACOGNE, Jean Pierre LANDAT

Toute reproduction interdite sans autorisation

Votre soutien est important pour le maintien et la vie de notre moulin
par adhésion (individuelle : 10 € ou couple : 15 €)

par diffusion de notre action ou par toutes autres aides

de quelque nature qu'elle soit.

Pour tout renseignement, contactez-nous :

Mail : moulindecitole@orange.fr

Site internet : <https://www.moulindecitole.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/moulindecitole>

