

# Connaissez-vous...

NUMÉRO

02

## Comment y aller ?

Le site est accessible à partir du hameau de Mérou (Carte IGN TOP 25 3528 ET). Une petite route descend vers l'Ugine, rallongée par un chemin carrossable. Si le moulin, à côté de la passerelle, est d'un accès aisé, il faut avoir l'esprit aventureux pour rejoindre les autres ruines, en aval, les chemins ayant été gagnés par la forêt.



## Les moulins de Vinzier

Le randonneur se rendant de Vinzier à Chevenoz par le GR5, pénètre dans un vallon profond et boisé où coule le torrent de l'Ugine. A côté de la passerelle se dresse, couvert d'herbes et de mousse, une ruine étrange mais facilement identifiable : c'est un ancien moulin. Plus en aval d'autres ruines sont ensevelies dans la forêt.

Le village, longtemps dépendant sur le plan spirituel de l'abbaye d'Abondance par l'intermédiaire de la paroisse de Chevenoz et au temporel du seigneur de Fétèrnes, n'est devenu autonome qu'en 1715. Ses limites, résultats d'après négociations avec les communes voisines, ne lui laissent en bordure de l'Ugine, qu'un espace exploitable congru. Sur une distance de 500 mètres, on dénombre 3 moulins et une scierie qui formaient un véritable « quartier artisanal ».

Jusqu'à la fin du XIX siècle, la polyculture céréalière d'auto-consommation dominante dans le village, demandait aux moulins proches la farine nécessaire à la confection du pain qui serait cuit dans les fours familiaux.

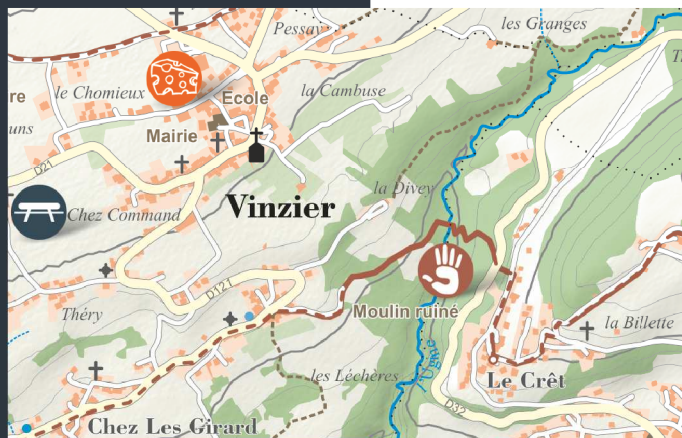
Un chemin carrossable descendait en pente douce de Mérou (Hameau de Vinzier) à l'Ugine. Des chars attelés à des bœufs amenaient les sacs de blé et ramenaient la farine... quand les conditions climatiques le permettaient.

La pluie ou la neige rendaient le chemin impraticable, le transport se faisant alors à dos d'homme, avec des hottes à bretelles pouvant contenir plus de 20 kg de farine.

Vinzier est une commune récente essentiellement agricole

## Pour prolonger votre découverte

A partir de la passerelle sur l'Ugine on peut continuer le sentier du GR 5 pour accéder au village de Chevenoz



Les moulins étaient installés sur des canaux de dérivation. Une roue à eau actionnait des meules de plus de 1,30 m de diamètre qui broyaient le grain : la meule inférieure (la « gisante » ou la « dormante ») était fixe ; celle placée au dessus était mobile (la « tournante »), supportée par un arbre moteur en fonte qui l'entraînait dans un mouvement de rotation. Le grain placé dans une « trémie » glissait par un trou puis était broyé entre les meules. Celles-ci, taillées dans des roches siliceuses locales, s'usaient rapidement et devaient être « rhabillées » toutes les semaines pour « raviver » les sillons émoussés par les frottements.

Le travail du Meunier était rude. Il devait supporter l'eau froide, l'humidité pénétrante du vallon et le bruit permanent du moulin. Le blé, avant utilisation devait être lavé et passé au crible. Il était ensuite versé seau à seau dans la trémie. Le gel était un véritable cauchemard car il fallait alors dégager la glace à la hache, mais la plupart du temps les moulins ne fonctionnaient que quelques mois par an, à partir du printemps. Le meunier avait un travail complémentaire, par ailleurs indispensable pour survivre... car sa rétribution était fort modeste. Il percevait 7 à 8 % de la farine produite (100 kg de blé donnant en moyenne 70 kg de farine blanche)

Sur les 650 moulins à meule que l'on compte en 1875 en Haute Savoie, il n'en restait plus que 28 en 1968. Le dernier à Vinzier, appartenant à la famille Baratay, s'est tu en 1952 (La scierie Cachat a fermé en 1947).

Les raisons de cette extinction sont multiples : d'abord le recul des emblavures au bénéfice de l'élevage, plus rentable, a été favorisé par l'installation de la première fruitière de Vinzier en 1854. Le Pays de Gavot s'est aussi progressivement ouvert à l'économie de marché avec l'amélioration des communications. Le blé de notre plateau n'était plus assez compétitif par rapport à celui de l'avant Pays ; par ailleurs nos petits moulins n'ont pas eu les moyens de se moderniser : les moulins à cylindres dès la fin du XIX<sup>ème</sup>, puis les grandes minoteries industrielles du XX<sup>ème</sup> ne leur ont laissé aucune chance.

Les Vinzolois ont suivi, eux aussi, l'évolution générale des mœurs. Ils ont, dans un premier temps abandonné les fours et porté leur farine à la boulangerie locale, gardant l'illusion de consommer « leur » propre production... Puis ils ont ensuite abandonné la servitude du moulin et vendu leur blé à une minoterie et acheté « du » pain à la boulangerie.

Aujourd'hui, au fond du vallon, il n'y a plus que le bruit du torrent et un grand silence rarement troublé par de rares promeneurs interloqués devant des ruines mystérieuses ; mais le site est surtout fréquenté par une faune sauvage qui n'a plus rien à craindre des meuniers et de leurs bruyants « moulins qui vont trop vite » comme dit la chanson.

Textes et photo :

Pierre Guedu



Carte : CC du Pays d'Evian

Ce document vous est proposé par l'association Lou Vionnets

# LOU VIONNETS

Chalet le Maupas – 74500 Bernex  
louvionnets@free.fr  
<http://louvionnets.free.fr>

