

BASE DE DONNEES DES BIENS IMMOBILIERS

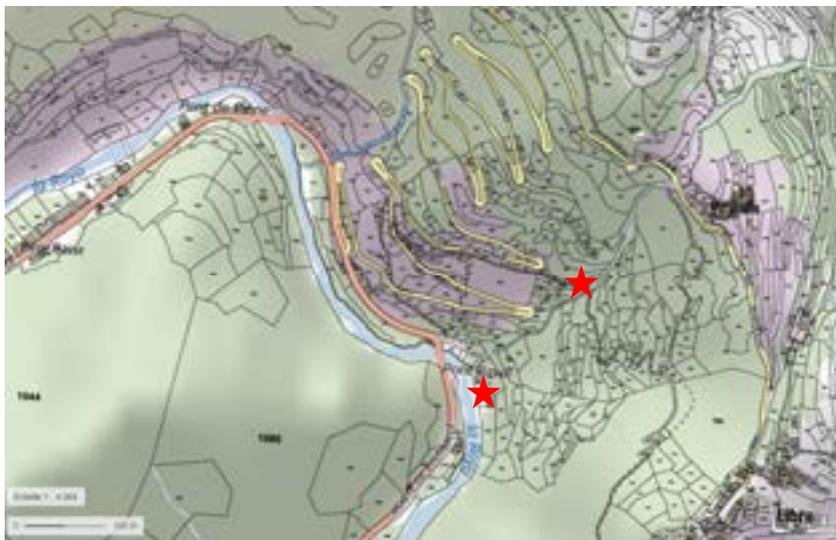
Référencement du bien

Code base données	BR-1-I-n-Sy-A2-V4-1
Dénomination	Système des moulins à eau et canaux d'adduction de Breil-sur-Roya
Type	Bâtiment (moulins) / Ouvrage d'art (canaux d'alimentation)
Localisation	Breil-sur-Roya, aux abords du village, à Libre et à Piène
Coordonnées GPS	Voir cartographie.
Nature	Système d'ouvrages à vocation semblable (production d'huile d'olive et de farine)
Vocation initiale	Industrielle
Vocation actuelle	Civile (dont un musée et un restaurant)
Usage initial	Moulins à huile, éventuellement à farine
Usage actuel	Musée, restaurant, abandon ou disparition
Propriétaire	Public (moulin-musée d'A Coupéra) ou privés
Protection légale	Pas de protection officielle
Mots clés	Breil-sur-Roya, Roya, moulin, huile, olive, farine, meule, canal, pressoir

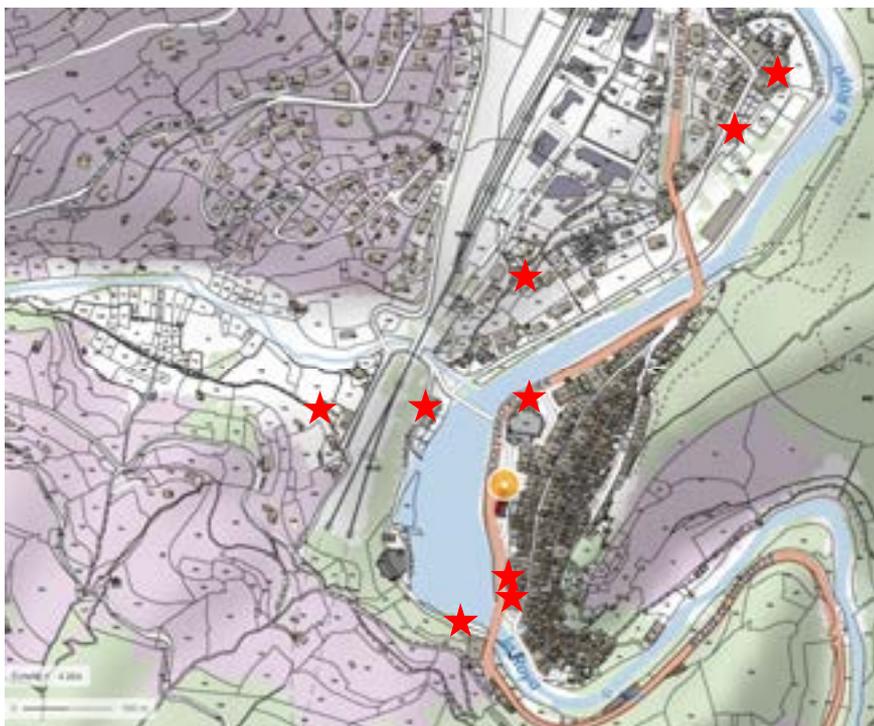
Informations sur la situation du bien

- Accès** Moulins encore visibles assez aisément :
1. Moulin d'A Coupéra : Parking du monument aux morts au nord du village en rive droite.
 2. Moulin Cachiardi : Place Brancion, mitoyen au nord de l'église du village.
 3. Moulin de Libre : Sentier au départ du lacet n°4 de la route RD 90 vers Libre.
 4. Moulin de Ravaï : Visible depuis la route RD 6204 au sud de Piène-Basse, pont de Ravaï.

Éléments cartographiques



Localisation des anciens moulins de Libre à Ravaï. (© geoportail.gouv.fr)



Localisation des anciens moulins du village de Breil. (© geoportail.gouv.fr)

Contexte / implantation

Tous les moulins sont implantés en bord de rivière ou de ravine, le captage pouvant être distant de plusieurs centaines de mètres.

Ceux de Breil sont dans le village ou proches du village, alimentés par la Roya ou la Lavina (affluent).

Ceux de Libre et Piène sont implantés sur la ravine de Ravaï ou celle du Riou, ou le long de la Roya/

Accessibilité externe

1. Moulin d'A Coupéra : Parking à proximité, salles nécessitant le passage de marches, mais visibles depuis l'extérieur.
2. Moulin Cachiardi : Parking à proximité, salles du restaurant accessibles par rampe.
3. Moulin de Libre : Stationnement en bord de route, puis accès par un sentier accidenté.
4. Moulin de Ravaï : Stationnement en bord de route potentiellement dangereux, visibilité depuis l'autre rive. Terrain privé.

Conditions de visite

1. Moulin d'A Coupéra : Ouverture au public périodique (les week-ends à la belle saison)
2. Moulin Cachiardi : Visites réservées (clients seulement)
3. Moulin de Libre : Accès réservé (propriété privée), mais intérieur visible du pas de la porte sur le chemin.
4. Moulin de Ravaï : Accès réservé, propriété privée.

Informations descriptives et historiques

Caractéristiques générales du bien

Le climat méditerranéen a favorisé la culture de l'olivier sur le territoire communal. Les ressources en eau de la Roya et de certains vallons ont permis l'installation de moulins à eau.

La roue à aubes actionnée par l'eau canalisée entraînait par un jeu d'engrenages la rotation des meules dans les « pistes », cuves dans lesquelles on déversait les olives à triturer. Le pressoir où l'on empilait les « scourtins » (sacs circulaires en fibre tressée) remplis de la pulpe d'olives était mu par la même énergie.

Dans la salle du moulin se trouvaient une à trois meules, un pressoir et une chaudière. Des bassins de décantation se trouvaient à l'extérieur. Certains moulins avaient une salle pour la farine équipée de meules et tamis.

**Éléments d'intérêt
historique et
archéologique**

Charles Botton [1] mentionne un inventaire des moulins de Breil au XVIIIe siècle qui atteste la présence de sept moulins à grains, dont deux appartenant à la communauté, et de six moulins à huile, dont certains étaient mixtes. A cette époque les hameaux (et les moulins) de Libre et Piène n'étaient pas rattachés à Breil.

Luigi Iperiti [2] mentionne les moulins à eau de Libre et de Ravaï, celui de Piène, ainsi qu'un moulin « à sang » (dont la roue était actionnée par des animaux) à Libre, trop haut pour bénéficier d'une ravine à débit suffisant.

Charles Botton [1] dresse ainsi la liste des moulins de Breil en 1840 :

Alimentés par la Roya ::

- 2 moulins, l'un appartenant à Bonfiglio l'autre à Toesca
- 1 moulin appartenant à l'avocat Cachiardi et à Toesca
- 2 moulins, l'un appartenant à Cottalorda l'autre à Sassi et Boéri
- 1 moulin appartenant à Lucrece Moro
- 1 moulin appartenant aux frères Toesca

Alimentés par le torrent de la Lavina

- 2 moulins, l'un appartenant à Bosio l'autre à Rey et Malacria » après 1865.

Charles Botton [1] dresse également la liste des moulins en 1900 :

Rive droite, nord village (A Coupéra) : deux moulins à huile et à farine

Rive droite face nord village (Isola) : un moulin à huile et à farine

Contre l'église : un moulin à huile

Sud du village : deux moulins à huile

Rive droite face au sud village (Saint-Bernard) : un moulin à huile

Rive droite face place village (Graviras) : un moulin à huile et à farine

Rive droite sur la Lavina (Campet) : un moulin à huile et à farine

**Éléments d'intérêt
artistique**

Les rares moulins encore équipés témoignent de l'esthétique fonctionnelle de la minoterie du XVIIIe au début du XXe siècles.

**Autres particularités
de la conception**

A Soucéta brïienca décrit ainsi le fonctionnement du moulin à huile d'A Coupéra. (N-B : Le principe était le même pour les autres moulins à eau de Breil.)

La force motrice était produite par chute d'eau en canalisation actionnant une turbine qui activait les trois pistes et une presse. La deuxième presse était « forcée à bras » à l'aide d'une grosse barre.

Les olives étaient apportées en sacs, chaque sac contenait vingt à vingt-cinq mesures. Ces sacs étaient versés dans la piste, la meule en pierre en tournant exerçait le broyage et le malaxage, ce travail s'effectuait en deux heures.

Le malaxage est très important. L'huile se trouve dans l'olive en petites molécules, le malaxage forme les gouttes d'huile dans la pâte.

La pâte est ensuite recueillie dans le chariot, et amenée près de la presse.

La pâte est placée dans les scourtins qui sont empilés sur le socle de la presse. Avec la pression le liquide s'écoule dans le bac. Par décantation l'huile monte à la surface.

La première pression effectuée, on en faisait une seconde après avoir ajouté une casserole d'eau tiède dans chaque scourtin.

La décantation de l'huile, margine, se faisait dans un bac en bois, puis dans un bac en maçonnerie et faïence avec ruissellement d'eau étalée par un grand tamis.

La dernière décantation se faisait par un grand entonnoir dont on laissait lentement s'écouler les margines et cette dernière huile était mise dans les bidons pour l'oléiculteur. Les petites quantités d'huile flottaient en surface et ne pouvaient pas bien être séparées des margines. Elles étaient entreposées dans un seau et la dernière décantation se faisait dans un gros entonnoir dont l'écoulement était réglé par la main du moulinier qui ne laissait passer que les margines.

Cette huile un peu plus trouble était mise dans un seau que l'oléiculteur emportait et dont on faisait souvent une galette savoureuse de blé. C'était le « ménardoun d'aïgassé».

Les laveli, (bassins de lavage et de décantation)

Toutes les margines de ces opérations successives sont canalisées vers les « laveli » (bassins de décantation).

Après les deux pressions, la pâte était mise dans la troisième piste de lavage avec arrivée d'eau, la meule broyait et la raclette brassait la pâte, l'eau s'écoulait vers les six bassins de lavage reliés par siphonage. L'huile restante et les peaux des olives montaient à la surface où elles étaient recueillies avec une poêle passoire pour être pressées. Pour accélérer la remontée des peaux et de l'huile le brassage des bassins était fait par mouvements d'une grosse boule en bois avec un long manche.

Le grignou, noyau d'olive, restait au fond de la piste et par l'ouverture d'une petite vanne s'écoulait dans le dépôt à proximité.

Les peaux et l'huile récupérées étaient à nouveau mises en scourtins et pressées par la presse à bras située actuellement devant le moulin. Pour redonner du bouquet à cette huile lavée elle était repassée dans la meule avec de la pâte d'olives de bonne qualité. Son rendement était d'environ 1kg d'huile par sac d'olives triturées. C'était le paiement du Moulinier, avec la vente d'une partie de grignou, car les producteurs ne payaient pas pour la trituration.

Les olives étaient comptées comme suit.

La mesure, ou double décalitre, pesait 12 kg 500, et le sac 50 kg

La goubagna ou piste, « lot d'olives triturées » faisait 20 à 25 mesures soit entre 250 et 312,5 kg. Les olivaias étaient comptabilisées en journées de bœuf (surface 1 800 m² environ) et comptaient 40 oliviers en moyenne.

Chronologie et réalisateurs

Les bâtiments et les équipements couvrent une longue période entre le XVIIe et le début du XXe siècle.

Par la suite un moulin coopératif électrique a remplacé les moulins à eau.

Contextes sociaux historiques

La commune de Breil a été une des plus importantes olivaias de la région, située le long de la route commerciale des Etats de Savoie, entre le port de Nice et la capitale Turin.

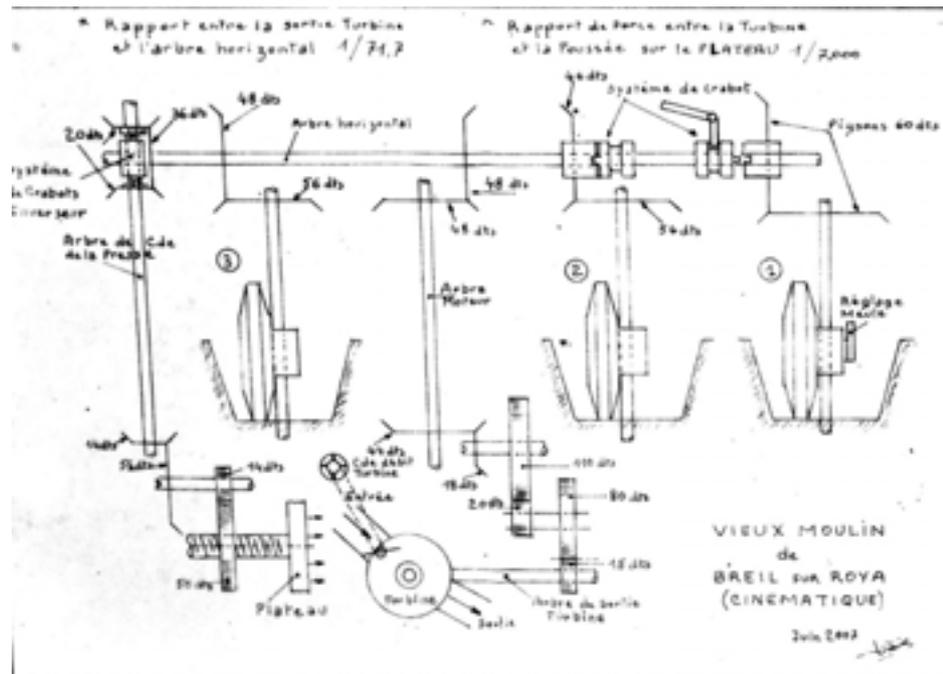
L'huile breilloise a eu un débouché facile et cette activité a prospéré. Le rattachement du comté de Nice à la France, et surtout la réorganisation des échanges commerciaux ont entraîné le déclin de cette activité difficilement mécanisable sur les restanques étroites de cette commune de montagne.

Traditions orales

Pas de tradition orale notable identifiée.

Portfolio descriptif et historique

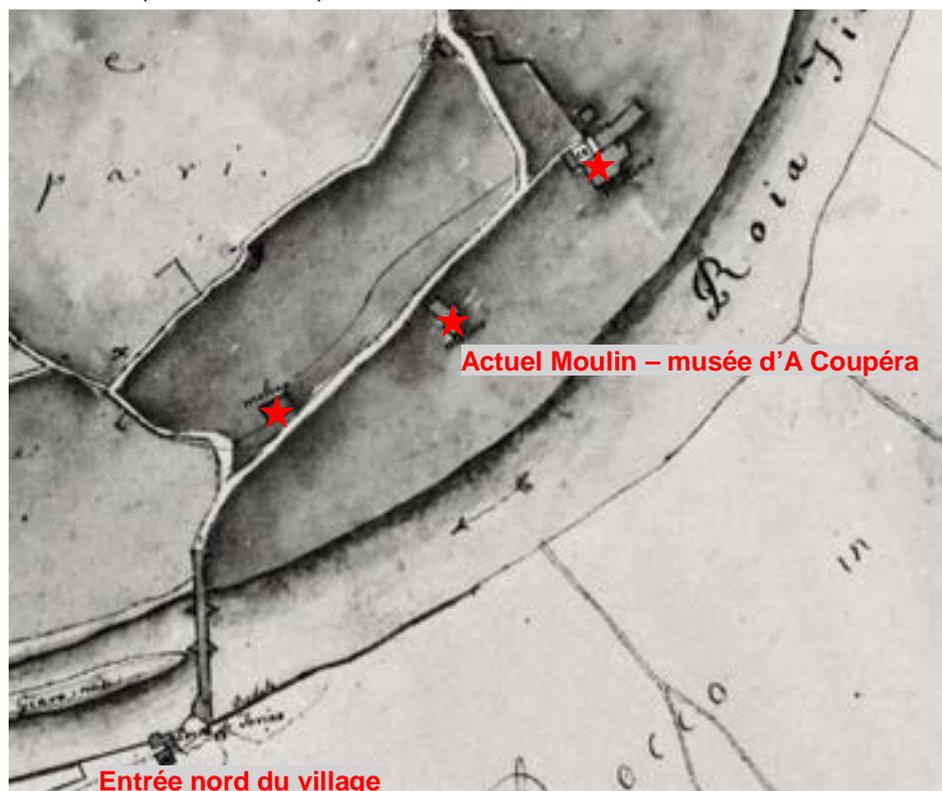
Dessins techniques



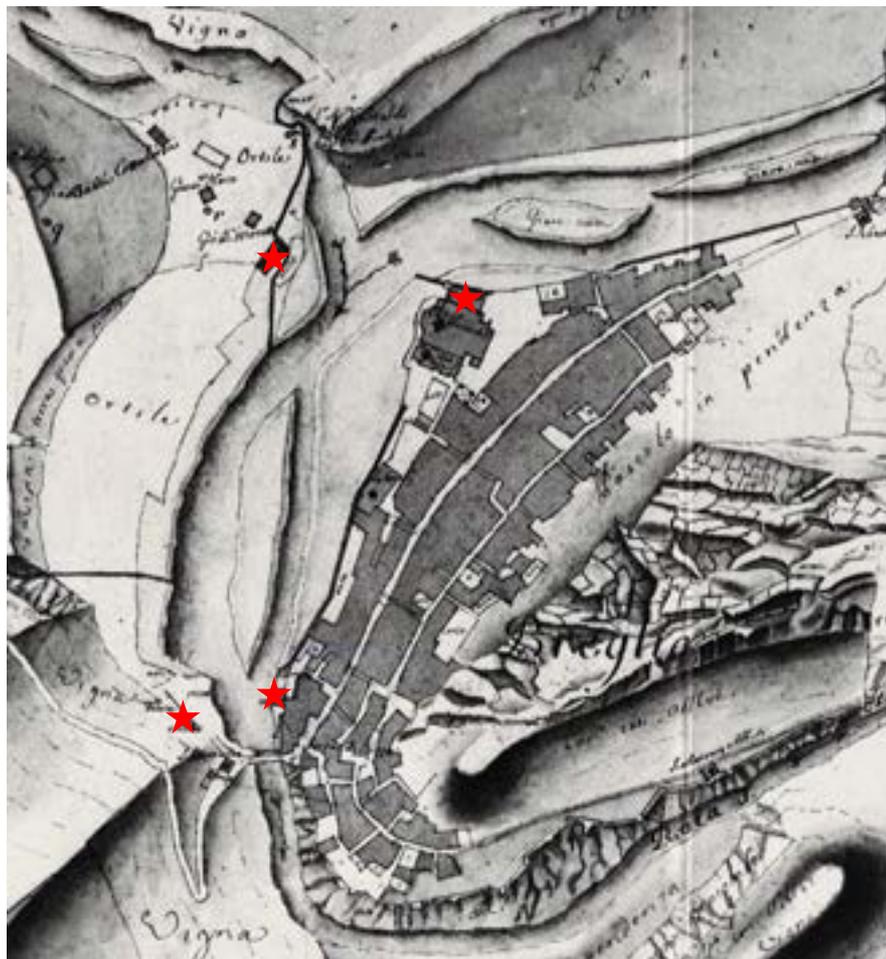
Cinématique du mécanisme de transmission du moulin à huile d'A Coupéra. (© A Souceta brienca)

Imagerie historique

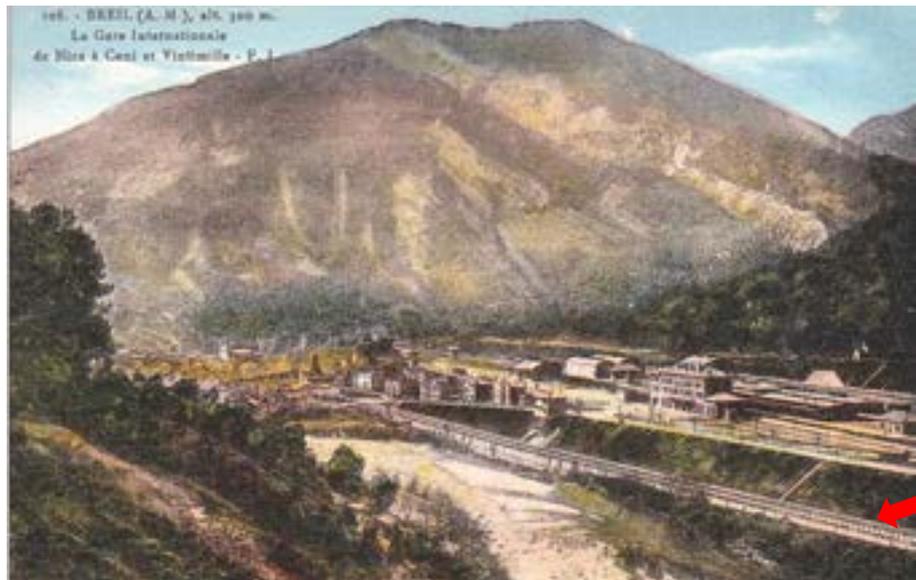
Voir aussi portfolio de chaque moulin encore visible.



Trois moulins localisés à la Coupéra (nord du village en rive droite) au début du XVIIIe siècle, sur le plan « Breglio » (Archives régionales de Turin / ADAM).



Quatre moulins localisés au village de Breil au début du XVIIIe siècle, sur le plan « Breglio » (Archives régionales de Turin / ADAM).



Vue du grand canal Gouldey, en béton armé renforcé de nervures, qui alimentait en eau de la Roya les moulins de la Coupéra, au nord du village, au début du XXe siècle. (Carte postale, source non identifiée)



Moulin du quartier Saint-Bernard (rive droite, sud village), qui a été démoli lors de la mise en eau du lac. (collection Albert Ipert)



Vue (début du XXe siècle) des bassins de décantation du moulin Ghirardi, en bord de Roya, au sud du village. Lors de la construction de la route à l'avant du moulin, il a fallu réaliser une arche pour les préserver. Les bassins ont par la suite (1930) été noyés par le lac. (Collection Albert Ipert)

Vues actuelles

Voir aussi portfolio de chaque moulin.



A gauche galerie souterraine, ancienne alimentation des moulins du sud du village, tronçon contournant le chevet de l'église paroissiale. (cliché © Patricia Balandier)

A droite galerie souterraine, ancienne alimentation du moulin Cachiardi mitoyen de l'église paroissiale, tronçon vers le haut du village. (cliché © Patricia Balandier)

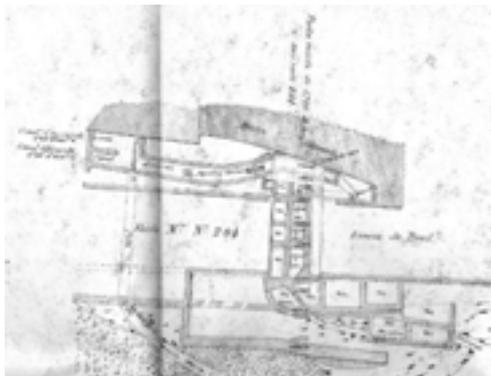


Salle d'un moulin abandonné du haut d'A Coupéra. (cliché © Patricia Balandier)

Schémas explicatifs et autres illustrations



Plan localisant les trois moulins existant au sud du village en 1827. Les trois ont été détruits. (Collection JL Taylor)



Plan de création de la route actuellement RD 6204 passant au dessus des bassins de décantation du moulin Ghirardi au sud du village. (Source ADAM)

Portfolio complémentaire du sous-ensemble n°1 : Moulin d'A Coupéra

Dénomination du sous-ensemble n°1 Moulin – musée d'A Coupéra.

Description du sous-ensemble n°1 Le moulin d'A Coupéra comprend un moulin à huile, dont le fonctionnement est décrit plus haut, ainsi qu'un moulin à farine, ainsi décrit par A Soucéta brüienca.

La force motrice était produite par une chute d'eau sur une roue à ailettes dont l'axe transmettait la rotation aux meules de broyage et au tamis.

Les grains de blé étaient déversés dans le coffre, d'où ils roulaient régulièrement dans la meule. Le blé moulu était remonté par une courroie à godets et déversé dans le long tamis cylindrique dont la toile aux interstices différents (des plus fins aux plus larges) laissait tomber la farine, puis la semoule fine, en au bout la « repasse » (semoule à gros grains), ainsi que le son qui, au bout du tamis, s'écoulait dans un grand sac.

Le meunier, selon le choix du client, séparait avec sa grande raclette la farine fine fleur, la farine courante, la semoule et les mettait dans des sacs de fil blanc.

Une deuxième meule faisait la mouture du maïs et de l'orge dont les farines étaient tamisées dans un tamis à main.

Vers 1930, pour réglementer la production de blé, fut créé l'Office national du blé, devenu ONIC (Office National Interprofessionnel des Céréales). La réglementation imposait alors, même pour les petites surfaces, une déclaration en Mairie des surfaces ensemencées et des quantités récoltées. Le meunier délivrait un laissez-passer pour le transport des farines et autres produits de la mouture. Certains paysans étaient furieux contre ces mesures.

Iconographie du sous-ensemble n°1



Façade du moulin d'A Coupéra. (cliché © Patricia Balandier)



Meules dans les pistes, et machinerie du moulin à huile d'A Coupéra. (cliché © Patricia Balandier)



Meules dans les pistes du moulin à huile d'A Coupéra. (clichés © Patricia Balandier)



Pressoir et machinerie du moulin à huile d'A Coupéra. (clichés © Patricia Balandier)



Salle du moulin à farine d'A Coupéra. Les meules sont au fond. Le long meuble en bois contient un tamis cylindrique rotatif en très légère pente, dont les mailles côté chargement (à gauche) sont fines, puis de plus en plus larges vers la droite. La farine fine était récupérée vers le haut, puis la semoule fine, puis la semoule à gros grains. Le son était récupéré dans un grand sac au bout du tamis. Pendant l'opération les volets étaient rabattus. (cliché © Patricia Balandier)

Portfolio complémentaire du sous-ensemble n°2 : Moulin Cachiardi

Dénomination du sous-ensemble n°2 Ancien moulin de Gravèra, dit moulin Cachiardi, actuellement restaurant.

Description du sous-ensemble n°2 Ce moulin qui est mitoyen de l'église au nord présente encore deux pistes avec meules et mécanisme, ainsi qu'un pressoir, dans une salle voûtée. Antérieur au XVIIe siècle, il ne triturerait que les olives. Sa prise d'eau était située plus d'une centaine de mètres au nord du village. Le canal longeait la Roya, et dans le village passait en galerie voûtée sous les bâtiments construits le long du rempart, où il se trouve toujours. Initialement communal, le moulin a été vendu en 1645 pour permettre à la commune de faire face à des dépenses liées à des catastrophes successives.

Iconographie du sous-ensemble n°2



Vue des meules dans les pistes de l'ancien moulin Cachiardi. (cliché © Patricia Balandier)

Portfolio complémentaire du sous-ensemble n°3 : Moulin de Libre

Dénomination du sous-ensemble n°3 Moulin de Libre, à l'abandon. Propriété privée.

Description du sous-ensemble n°3 Bien qu'endommagé et dissimulé par la végétation, ce moulin présente des vestiges assez complets. L'ouvrage possédait une roue actionnée au fil de l'eau d'une ravine étroite. Il se trouve le long de l'ancien chemin muletier entre Piène-Basse et Libre. La salle du moulin possède deux pistes, un pressoir et une chaudière. Les bassins de décantation longent le chemin.

Iconographie du sous-ensemble n°3



Vue du moulin de Libre à gauche du pont de l'ancien chemin muletier. (cliché © Patricia Balandier)



Vue d'ensemble de la salle du moulin de Libre, avec le pressoir à gauche, les pistes au fond et la chaudière à droite. (cliché © Patricia Balandier)



Vue des deux pistes du moulin de Libre. (cliché © Patricia Balandier)



Vue du mécanisme du moulin de Libre. (cliché © Patricia Balandier)

Portfolio complémentaire du sous-ensemble n°4 : Moulin de Ravaï

Dénomination du sous-ensemble n°4 Moulin de Ravaï, à l'abandon. Propriété privée.

Description du sous-ensemble n°4 Ce moulin, alimenté par un captage sur la Roya et un canal encore visible par endroits, était un moulin mixte : huile et farine.
Sa construction fut autorisée par délibération du 27 janvier 1787.

Iconographie du sous-ensemble n°4



Moulin de Ravaï. (cliché © Patricia Balandier)



Moulin de Ravaï. (cliché © Patricia Balandier)

Outils informatifs complémentaires

Bibliographie [1] Botton Charles, *Histoire de Breil et des Breillois*, Les Editions du Cabri, Breil-sur-Roya, 1996.
[2] Iperti Luigi, *Histoire de Piène-Haute et Libre, de Barba Gè, des Iperti et Ipert à Penna, Olivetta, Ravaï et Libre*, Edizioni REI, 2014.
Botton Charles, Breil : *Histoire du moulin de la Gravera*, Magazine Le Haut-Pays n°45, Les Editions du Cabri, Breil-sur-Roya, 1999.
Luigi Iperti, *Les familles Iperti et Ipert*, Magazine Le Haut-Pays n°75, Les Editions du Cabri, Breil-sur-Roya, 2009.

Notices d'archives Non documenté.

Liens internet <http://www.archeo-alpi-maritimi.com/moulinsdebreil.php>

Patrimoines Vermenagna-Roya corrélés Non documenté.

Historique de la fiche Conception originale : Patricia Balandier, le 31 août 2018.
Mise à jour :