Un moulin à sel

Voyez l'objet ci-dessous et dites-moi quelle est sa fonction.



Il a été acheté dans une brocante de la région à un prix correct. Vous ne trouvez pas ? Nous non plus de prime abord. Une sorte d'entonnoir pour couler peut-être un liquide, ou un produit, farine, blé, etc...

Rien de tout ça. En fait l'objet est incomplet, ce qui naturellement renforce la difficulté de déterminer sa fonction. Disons juste en passant deux mots sur le précédent propriétaire, barbouilleur patenté qui a badigeonné l'objet d'un brun universel, à la mode de chez nous. D'autres badigeonnent même les fers en vernis noir, il n'y a donc pas lieu de trop s'offusquer. Ils n'y connaissent rien, tout simplement.

Et bien cet objet, ou plus simplement cette partie d'objet, c'est un ancien moulin à sel. Complet il aurait du se présenter comme ci-dessous :



Il y manquait donc la partie supérieure constituée d'une manivelle pouvant actionner une pièce conique.

Jean-François Robert nous donne plus d'explications sur cet objet de notre vie passée.



MOULIN A SEL

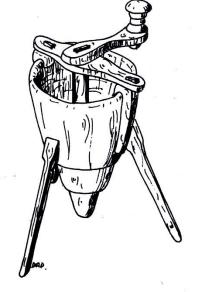
Le sel, une denrée autrefois rare et précieuse à tel point que les pays qui en possédaient le vendaient cher à ceux qui n'en avaient point! Ils exigeaient notamment la fourniture de mercenaires qui étaient véritablement "salariés" puisque leur engagement était payé à leur pays non en monnaie mais en sel! Ainsi est-ce ce précieux condiment qui devait donner son nom au produit du travail!

Mais le sel n'était alors pas fourni aux usagers sous la forme parfaite qu'on lui connaît aujourd 'hui. Le "prêt-à-l'emploi" n'était pas encore exigé. On ache tait alors le sel, dans des débits spécialisés, sous forme de pains qu'il fallait briser puis réduire en poudre ou en semoule dans des moulins domestiques de pierre ou de bois. On utilisait également des mortiers qui étaient le plus souvent en pierre mais pouvaient également être façonnés dans du bois dur.

Les moulins étaient très beaux de formes, comme l'atteste du reste celui du musée. Il est constitué d'un entonnoir de bois monté sur pieds ou sur trépied. Le fouloir en tronc de cône pénètre dans le goulot qui en épou se la forme, la conicité de l'un s'adaptant parfaitement à celle de l'autre. Le fouloir est muni d'une manivelle.

Pour faciliter la pénétration des fragments de sel entre les deux parties de la meule, on ménageait souvent un défaut de conicité dans le haut du piston ou à l'entrée du goulot lui servant de gaine.Parfois aussi le piston était strié.

Il est évident que l'usure du bois était assez rapide. Or la conicité des pièces avait précisément pour objectif d'en ralentir les effets. Trop long à l'origine, le piston en tronc de cône descend peu à peu au gré de l'usure pour continuer à occuper l'espace et remplir sa fonction sans qu'il soit nécessaire de le remplacer chaque fois. C'est simple et logique... encore fallait-il y penser!



J.-F. R.

D'autres moulins comprennent une attache du système de rotation à la partie du bas. Comme ici :



Cet objet, désormais ignoré de tous, nous amène tout naturellement à nous tourner du côté de l'histoire du sel en nos régions. A cet égard on se rend compte qu'il n'y a guère eu pour en parler que notre historien local Auguste Piguet, que l'on retrouve, quoique de manière succincte, aux pages suivantes.

Sel indispensable, autant dans la vie quotidienne que dans la fabrication du fromage, d'abord sur les alpages, puis en laiterie. Idem pour des fabrication de fromage de manière plus « fermière » dans les maisons avant l'introduction des laiteries.

Tout un pan de notre passé nous demeure donc méconnu. Ce qu'on sait, globalement, c'est que le sel était une régale d'état. Celui-ci en contrôlait l'arrivée puis la vente. Pour se faire il disposait de préposés chargés de celle-ci dans des points fixes. D'abord sans doute un seul pour la Vallée, au Lieu par exemple, puis, au fur et à mesure que se développaient les différentes agglomérations, dans chacune de celles-ci.

Au Lieu nous avions pour saunier David Nicole (1683-1768), aussi notaire et marchand de fromage. Il déplaça ses pénates au Sentier où il poursuivit les mêmes activités, sans doute reprises par son fils David-Moyse.

Plus tard, il existât un dépôt de sel par village. Aux Charbonnières en particulier, ce fut le magasin Rochat-Balissat qui s'honorait de cette fonction.

Reste que toute l'histoire du sel, en particulier sur le plan local, reste encore à faire. Que voilà du pain sur la planche pour nos futurs historiens!

Les renseignements sur les voies de communication de l'époque font presque entièrement défaut. On s'y attendait du reste. Seule la charrière de Mouthe, aussi dénommée, et pour cause, la voie du sel, fit en une occasion parler d'elle.

Au moyen âge, nombre de communautés religieuses disposèrent, grâce aux libéralités des comtes de Chalon, d'une certaine quantité de sel à prendre aux salines de Salins en Bourgogne.

L'abbé du Lac figurait parmi les bénéficiaires (1244 et 1247). Ses dettes le contraignirent un jour à engager ses rentes aux salines à Aymon de La Sarraz, son protecteur. Mais peu après, François le nouveau baron, se rendit compte combien l'absence de sel nuisait au bien-être des moines et de leurs censitaires du Lieu Poncet. Le sire fit preuve de générosité en restituant au monastère vingt charges de sel en grain, cent « soudées » soit seilles de « muyre » ou eau saturée de sel, outre une chaudière pour cuire le précieux liquide sur place.

Bientôt de nouvelles difficultés au sujet du sel s'élevèrent entre le suzerain et l'abbaye vassale. Les parties recoururent à l'arbitrage de Louis de Savoie. Ce prince accorda définitivement aux Prémontrés les quantités de sel contestées. L'indispensable condiment fut ainsi assuré aux Combiers, religieux et laïques (1349).

Le sel destiné à La Vallée et peut-être à certaines régions de la plaine vaudoise suivait d'ordinaire la charrière de Mouthe. Des convois de mulets, chargés de salignons ou côtes de sel (pains de trois livres) animaient périodiquement les hautes futaies du Risoud. On n'abusait pas des bêtes de bât. Leur charge normale comprenait quarante-huit salignons pesant ensemble de 120 à 150 livres, assure Béchet, l'historien de la ville de Salins.



Le transport des salignons à travers le pays.