

# Moulin de la Roche (ou de La Franchaie)

## La Possonnière



Situé sur un coteau dominant la Loire, offert aux vents qui s'engouffrent dans la vallée du fleuve, il a été édifié en 1660, dans la paroisse de Savennières, sur des terres appartenant au seigneur de Serrant. C'est un des très nombreux moulins des environs. Chaque paroisse en possédait plusieurs.

Comme la majorité de ses voisins, c'est un moulin tour, de dimensions imposantes : 8 m de haut, 6 m de diamètre, avec une toiture pivotante. Une perche de bois appelée « *guivre* » permet de tourner le toit du moulin en fonction du sens du vent. À partir des années 1850, un système dit Berton le dote d'ailes ayant une prise au vent réglable. Arrêté en 1914, il a été restauré au XX<sup>e</sup> siècle, avec l'aide de l'Association des Moulins d'Anjou (AMA). Une violente tempête en 2016 l'avait, pour un temps, privé de ses ailes.

L'année de sa construction (1660) marque une période de travaux et de transformations multiples au château de Serrant. Pour nourrir tout un peuple d'ouvriers, et d'invités aussi, on apporte au moulin régulièrement des quantités de grains issus des métairies du domaine ; ce sont « *les bleeds* » qui désignaient toute céréale bonne à faire du pain : froment bien sûr, seigle, orge, avoine, méteil (mélange de blé et seigle), sarrasin ou blé noir, blé de Turquie c'est-à-dire maïs. Cette dernière culture est présente en moindre quantité que celle des autres céréales.

Les farines obtenues n'étaient pas destinées aux mêmes populations : la « *fine fleur* » c'est-à-dire la meilleure farine de froment servait à produire le pain blanc et tendre des tables seigneuriales, ou leurs pâtisseries, celle de méteil ou de seigle, ou de seigle et orge, ou d'orge et d'avoine, permettait d'obtenir un pain brun de moindre qualité pour les gens simples ou les pauvres. Bienheureux encore quand ils en avaient ! Les années 1661-1662 sont marquées par une grande famine en Anjou, provoquée par trois années de mauvaises récoltes successives. Ce ne sera pas la seule de ce siècle ! Le pain manque... Dans ces cas là, le seigneur essaie de remédier, un peu, à cette misère en faisant distribuer des grains. C'est le cas, par exemple, en 1712 lorsque la marquise de Vaubrun, maîtresse de Serrant fait donner aux pauvres de Segré, par l'intermédiaire de leur curé, « *28 septiers de blé seigle<sup>(1)</sup>* ».

Les moulins étaient souvent occupés pendant de nombreuses années par une même famille et les fils de meuniers épousaient en général des filles de meuniers, avant de prendre en charge eux-mêmes un moulin. Ainsi, les familles Ory et Corabeuf et leur allié Bain se sont succédées au cours du XIX<sup>e</sup> siècle et début du XX<sup>e</sup> au moulin de la Roche.

<sup>(1)</sup> : D'après François Lebrun dans son livre « *Les hommes et la mort en Anjou aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* », 1 septier d'Angers, mesure royale, équivaut à 203,67 livres-poids et 1 livre poids vaut 489,50 grammes. C'est donc une très grande quantité de seigle que fait livrer la marquise de Vaubrun.