

Le Grand moulin d'Aujac, raconté par Jacques Vol Maît' Piârre

Nous avons déjà réalisé un reportage sur le Grand moulin d'Aujac, dans le numéro 31 du Boutillon de septembre-octobre 2013. Cette fois c'est une vidéo que nous vous proposons. Le propriétaire des lieux, Jacques Vol, va nous raconter le fonctionnement du moulin, qui permet de fabriquer une farine de qualité.



Le Grand moulin est situé dans la région appelée « Pays-bas saintongeais », au sud de Matha, précisément dans le village d'Aujac. Cette région marécageuse a été assainie sous le Roi saintongeais François 1^{er}, qui fit venir des Hollandais afin de creuser deux canaux à partir de la rivière locale, la Veine froide : le Dandelot, dans la paroisse d'Authon, et l'Aurioux dans celle d'Aujac. Et l'on construisit des moulins sur ces canaux : Bonnet, Guignebourg, le Moulin blanc, le Moulin portier, le Moulin brun etc. Et le Grand moulin, sur l'Aurioux.

On ne connaît pas la date de construction du Grand moulin, mais il figure dans la carte de Cassini au 18^{ème} siècle. Ce que l'on sait, c'est que la plupart des moulins ont appartenu, après la Révolution française, à la famille Poitevin, ancêtre de Goulebenéze. En 1862 lorsque Jacques-Marc Poitevin, arrière grand-père de Goulebenéze, qui était maire d'Authon, partagea ses biens entre ses deux enfants, il légua le Grand moulin à sa fille Justine, épouse d'Appolin Gautreau. Celle-ci le vendit au Sieur Dutemple, qui lui-même le revendit à Pierre-Jacques Vol, arrière grand-père du propriétaire actuel.

Lorsque Jacques Vol et son épouse Mireille devinrent propriétaires des lieux, le moulin ne fonctionnait plus. Alors Jacques entreprit, avec l'aide d'artisans locaux, de faire les réparations et de le remettre en activité. Ce fut un travail ardu de plusieurs années, car il fallut reconstituer la grande roue, les

meules, le blutoir et le reste.

Dans la mesure où il existait avant la Révolution de 1789, le moulin reste « fondé en titre », ce qui lui permet de conserver son activité. Il bénéficie d'un règlement d'eau datant de 1867, qui donne des droits et des obligations au meunier : droits d'utiliser l'eau comme force motrice, pour faire fonctionner le moulin et éventuellement produire de l'électricité ; devoir d'entretenir le cours d'eau en amont et en aval.

En 2011, tous ces efforts furent récompensés et la grande roue put tourner à nouveau. Depuis, Jacques s'approvisionne en blé de variété ancienne chez un agriculteur bio de Fontaine-Chalandray, et la farine produite est de qualité exceptionnelle. Je peux vous en parler en connaissance de cause, les gâteaux confectionnés avec cette farine n'ont rien à voir avec ceux fabriqués avec une farine du commerce.

Le mieux, c'est d'écouter Jacques Vol parler avec passion de son moulin. Cliquez : [Grand moulin](#)

Et si vous souhaitez prendre contact avec lui, voici son adresse : jacques.vol@orange.fr Tél : 06 50 71 59 87

