



L'approvisionnement en farines de Bordeaux à l'époque moderne : l'exemple du moulin du Pont à Barsac

Par Vincent Joineau * et Sébastien Pottier **

Cet article est publié après le décès de Sébastien Pottier. La qualité de ses travaux de recherche sur le commerce alimentaire à Bordeaux au XVIIIe siècle n'effacera pas le souvenir d'un ami au sens aiguisé de la fidélité, de la jovialité et de la simplicité d'âme. Qu'il lui soit ici rendu hommage.

L'histoire de l'économie des cours d'eau et des infrastructures qui y sont attachées se heurte en Bordelais à la pauvreté qualitative des sources d'archives. Les moulins à eau, première des industries hydrauliques, avaient pour fonction principale de moulinner les grains : ils s'inscrivaient, naturellement, dans une filière économique destinée à répondre aux besoins de consommation de pain. Bien que l'archéologie soit d'un honnête recours, la rareté des documents de gestion (livres de compte, registres de commandes, quittances...) limite la compréhension des modalités d'équipement, des choix technologiques et des mécanismes économiques qui animaient la filière de production du pain.

Or, la redécouverte et l'exploitation du volumineux fonds des Chartreux¹ concernant le moulin du Pont à Barsac permet enfin de lever le voile sur ce moulin qui, malgré l'oubli et les saccages contemporains, a conservé sa prestance architecturale. L'étude du moulin, qui s'appuie aussi sur les minutes notariales des XVIIe et XVIIIe siècles et d'un livre de comptes² tenu entre 1758 et 1759, offre un regard croisé sur les conditions d'exploitation du moulin et les mécanismes de l'offre et de la demande, révélant ainsi, de manière concrète, les modalités du commerce des grains et farines à Bordeaux au Siècle des Lumières.

L'histoire d'une infrastructure industrielle

Le moulin du Pont, situé sur la commune de Barsac, en bordure de l'actuelle RN 113, est le dernier moulin du Ciron, à 250 mètres de son embouchure avec la Garonne. Les conditions hydrologiques ont conditionné les choix technologiques et l'activité économique du moulin. La hauteur des nappes phréatiques du sous-sol landais couplée à un lit « *entrecoupé de seuils rocheux, a naturellement offert l'assise nécessaire tant pour la facilité d'ancrage des retenues que la valorisation des hauteurs de chute* »³ (fig. 1).

* Consultant, doctorant en histoire médiévale sur la meunerie en Entre-deux-Mers du Moyen-Age au XIXe siècle (Ausonius UMR 5607 / Univ. Bx III).

** Doctorant en histoire moderne et contemporaine sur le commerce alimentaire à Bordeaux à l'époque moderne (Univ. Bordeaux III).

1 A.D.Gir, H 2242 et H 2246.

2 A.M. Bx, Fonds Delpit, mss 297.

3 Bardou (Pierre) et Roudié (Philippe), *Pays du Ciron*, Editions de l'Entre-deux-Mers, 2005, p. 69.



Fig. 1. - Façade amont du moulin du Pont.

Les origines du moulin du Pont restent incertaines, les sources divergeant : les uns prétendent qu'il fut construit en 1208, après que le roi-duc Jean San Terre eut accordé à fief nouveau à Jean de Caneau, une place dans l'ancien delta du Ciron à hauteur de la Garonne « *pour y bâtir un moulin à quatre meules et deux décharges* ». D'autres, le seigneur d'Yquem en tête, affirmèrent qu'il fut construit en 1477 sans que nous puissions apporter d'autres éléments. En 1707, en réponse au sieur Brassier, propriétaire du moulin de Pernaud, les Chartreux déclarèrent que, selon eux, le moulin du Pont relevait de la directe du roi de France : « *il fut donné à fief nouveau à Andrieu Caneau, en 1474 (...)* »⁴ et en profitèrent, moqueurs, pour lui demander de cesser de se prendre pour « *le neptune du ruisseau du Ciron, que le moulin qu'il y possède est roturier et que l'idée d'une concession noble faite par le roi d'Angleterre, n'est qu'une chanson qui ne peut servir qu'à le distraire et à l'amuser* »⁵.

L'ancienne voie royale Bordeaux-Toulouse, dont il demeure encore les tabliers du pont, enjambait le Ciron dans le prolongement de la façade amont. Elle passait encore devant les portes du moulin au début du XIXe siècle (fig. 2).

Mais c'est véritablement en 1670, que commence la période faste du moulin du Pont. Les Chartreux rachètent alors la moitié du moulin pour 42 000 livres avant de l'acquérir en totalité, en 1675, pour 76 000 livres, de Jacques et Paul Rolland, sieurs du Pont, ruinés après avoir acheté un peu imprudemment la charge

4 Modet (F), *La vallée du Ciron au XVIIIe siècle. Etude sociale et économique*, TER sous la direction d'A-M Cocula, Université Bordeaux III, 1984, p. 59.

5 A.D.Gir, H 2246.

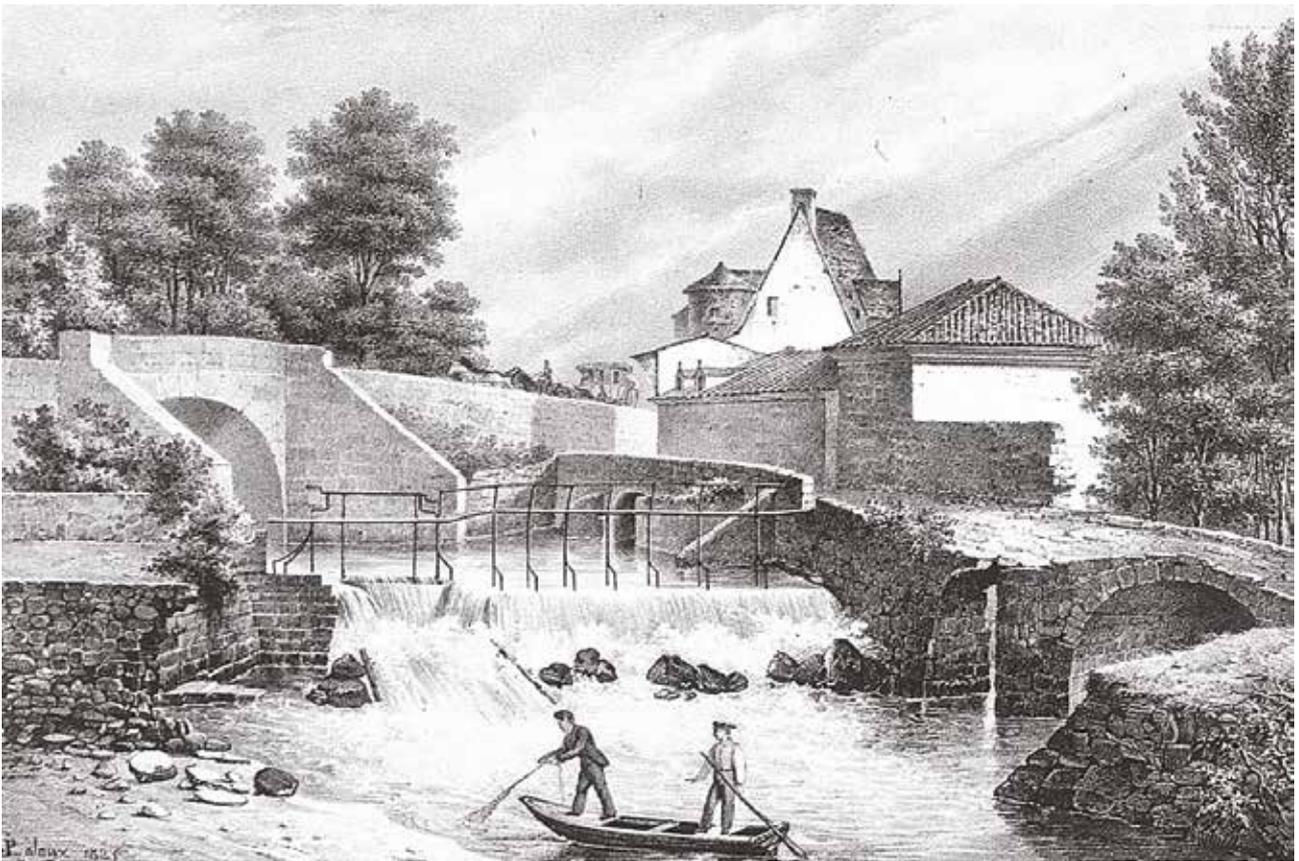


Fig. 2. - Lithographie de Paul Alaux – 1825.

de sénéchal de Guyenne. Les Chartreux le gardèrent jusqu'en 1794 date à laquelle il fut adjugé à un marchand de Bordeaux pour 342 000 livres ⁶.

Les conditions hydrographiques du site

Le moulin du Pont est situé à l'endroit du Ciron le plus difficile du point de vue hydrologique : d'un côté les eaux descendantes du Ciron, de l'autre les eaux de la Garonne pouvant fréquemment remonter le cours d'eau.

Les crues y sont donc très fréquentes. Ainsi, en 1688, les « terres qui se trouvent au voisinage de la dite rivière et (...) les moulins qui sont construits sur le Ciron sont presque submergés et hors d'état de moudre et de fournir à la subsistance de la ville de Bordeaux sur la plainte des courriers et voituriers, des possesseurs des terres qui voient le Ciron, des habitants et des boulangers de la ville de Bordeaux qui manquent de moulins et sont obligés souvent d'aller faire moudre leurs grains jusqu'à dix lieues de la ville » ⁷.

Le 30 août 1687, les Chartreux commandent des réparations urgentes au moulin justifiées par le fait qu' *il se trouve qu'a présent que la charpente est toute pourrie et qu'il pleut par tous mesme elle est trop basse de beaucoup car les dits desbordemens des rivières du Ciron et de Garonne montent sur le toit du dit moulin, ce qui est cause que la dite charpente est toute pourrie laquelle ne peut servir davantage de rien* ⁸.

Les crues posent aussi nombre de problèmes à l'usine car, noyant les roues, celles-ci ne peuvent plus tourner. Les

6 A.D.Gir, I Q 44. Le 1^{er} vendémiaire an II, le moulin est « mis sous la main de la Nation, composé de cinq meules tournantes, plusieurs chambres hautes et basses, cuisines, deux grands greniers, autre petit grenier au-dessus du moulin propre pour loger les valets, granges, écuries, chais à bois, un grand hangar, une cave, basse-cour, jardin entouré de muraille, une prairie de la contenance de sept journeaux, une petite aubarède attenant la prairie de la contenance de dix rêges ».

7 A.D.Gir, H 2242.

8 A.D.Gir, H 2246.



Fig. 3. - Au premier-plan, la digue entourant le moulin.

périodes de chômage sont fréquentes, obligeant les meuniers à transporter leurs grains pour les faire moudre dans un autre moulin en amont⁹.

Pour sécuriser les cultures environnantes, l'embouchure du Ciron a été endiguée, dès le XVII^e siècle : les prés et vignes mitoyens étaient ainsi préservés du déversement des crues¹⁰ (fig. 3). La nécessité de se protéger des inondations ne pouvait tolérer un seul point de fragilité susceptible de devenir une brèche : c'est pourquoi l'entrée de la propriété a été bâtie d'un solide muret en pierre de taille tandis que le portail a été conçu de façon à pouvoir être rapidement fermé. Le moulin du Pont est donc bâti au milieu d'une zone de turbulences hydrauliques.

Les problèmes d'ensablement

S'étirant à travers les Landes girondines, le Ciron entraîne les sables qui, ralentis avec les eaux à hauteur des moulins, se déposaient en amont des barrages ou dans les conduits d'amenée d'eau. En 1707, les Chartreux se trouvent obligés de justifier les travaux d'agrandissements du moulin effectués en 1686 : déniaient les accusations d'ensablement causés par le moulin, ils se justifient en arguant que la « *peissière* » (déversoir) suffit à écouler l'excédent d'eau et que de toute façon, « *le moulin du Pont est le plus commode pour les habitants des lieux et pour ceux de Bordeaux [car] plus il y a de meules, plus il retranche de pratique aux autres moulins du pays* » (fig. 4). En 1679, le moulin du Pont est fortement endommagé par une crue dévastatrice : des travaux sont entrepris pour 676 livres. Les eaux de jusant de la Garonne ne font rien pour améliorer l'évacuation des sables : en 1688, le syndic de Barsac condamne, avec des branches et des fagots, le canal de la Chanelotte - l'un des trois bras du delta du Ciron - pour éviter le refoulement des eaux du Ciron. En 1714, un arrêt du Conseil du Roi, (*ordonne*) *l'aligne-*



Fig. 4. - Façade amont du moulin : à droite, la chaussée servant de déversoir.

ment du canal du Ciron depuis le moulin jusqu'à la Garonne pour la facilité du cours des eaux et de la défuite des sables et l'avantage des moulins supérieurs et des fonds riverains. Cette réparation fut encore déterminée, par un autre motif, celui des voitures publiques et des courriers souvent arrêtés par les débordemens des eaux occasionnés par le cumul des sables et la difficulté de les déboucher »¹¹. Mais les travaux tardent et ne sont achevés qu'en 1750. Pourtant, l'ensablement continue de nuire au fonctionnement des moulins. Le 4 janvier 1758, le gérant du moulin emploie sept manœuvres *pour eyder a vider le moulin a cause de la souverne* (souberne)¹². Le 5 janvier, douze manœuvres sont embauchés *pour eyder a porter les grains et farines de dessous l'apand soubz les arquades du grenié neuf a cause des eaux croissant toujours* »¹³. Le lendemain, ce sont quinze manœuvres qui répètent la même opération. Le 21 octobre, le sieur de Bar, alors régisseur du moulin du Pont déclare, que (...) *nous avons eu pendant deux jours et deux nuits les eschacqs ouverts pour faire evaqué les sables*¹⁴.

9 Moulin de Pernaud (com. Barsac).

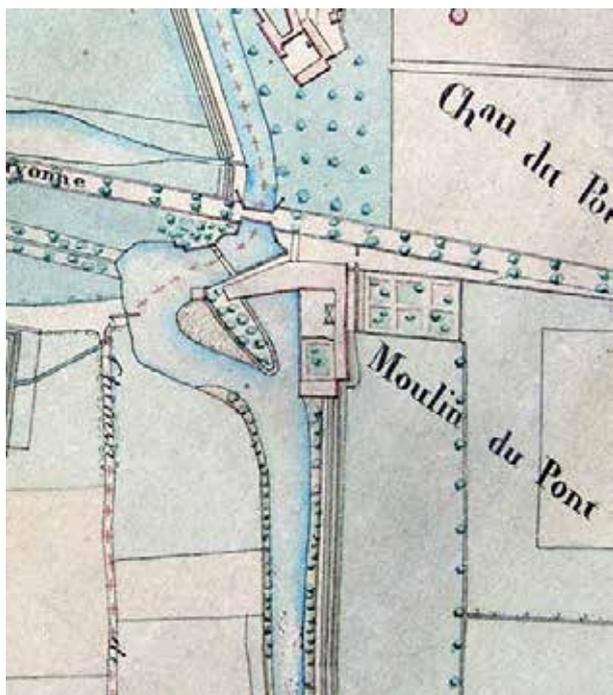
10 Ces digues sont encore visibles de nos jours.

11 A.D.Gir, H 2246.

12 Contrairement à ce que Jouannet indique (cf Jouannet, Les moulins à eau de Bordeaux et de sa banlieue du XII^e au XXI^e siècle, considérations spatiales et techniques, *RAB*, 2004, p. 88, la souberne est provoquée par deux phénomènes physiquement contradictoires : une inondation provoquée par de fortes pluies et la fonte des neiges et, d'autre part, de forts coefficients de marée. Les eaux ayant du mal à s'écouler vers l'embouchure, débordent sur les terres riveraines et entraînent les sables vers les lits des rivières.

13 A.D.Gir, H 2242.

14 A.M. Bx., Fonds Delpit, ms 297.



C'est donc dans un contexte hydrologique et hydromécanique difficile qu'a été bâti le moulin du Pont. Pourtant, ces inconvénients n'ont pas empêché le moulin, ses fermiers et ses propriétaires, de connaître une véritable prospérité économique.

Le moulin et ses aménagements extérieurs

Les contraintes exercées par le contexte hydrologique ont amené les architectes du moulin, à reprendre régulièrement, tout ou partie des fondations du moulin. Le 2 mars 1765, Jean Moullies surnommé « l'assurance », architecte de Barsac, déclare avoir trouvé « à une certaine profondeur [du moulin], beaucoup de pilotis de bois en travers lesquels n'étant pas placés à propos par la nouvelle construction, il les fit arracher et fut obligé, à cause du peu de solidité du terrain, de faire mettre un nouveau grillage sur tout le corps du bâtiment avec des poutres d'ormeau de huit à dix pouces de carrénage »¹⁵. Le choix a donc été de reprendre la technique classique des pieux en milieu humide.

Les aménagements intervenus au XIXe siècle ont complexifié la lecture de l'organisation spatiale. Si les bâtiments n'ont pas pour autant été atteints dans leur structure, leur fonction s'est vue effacée par les friches et la disparition des machines qui caractérisaient chaque espace.

Toutefois, à l'appui du cadastre ancien et de cartes de la navigation de la Garonne, il est possible d'envisager l'animation du site tel qu'il était entre 1765, date de la construction d'une « bâtisse de deux meules verticales »¹⁶ et 1830, année de



Fig. 6. - Chai de stockage.

Fig. 5. - Le moulin du Pont au début des années 1830 (fonds SMNG).

l'établissement du cadastre de la commune (fig. 5). Les quais d'accostage et de chargement se trouvaient en aval du moulin sur la rive gauche, le déchargement s'opérant directement depuis le bateau par une fenêtre du moulin. Les bateaux qui venaient charger, s'arrimaient aux berges avec des chaînes¹⁷. Les chais de stockage des farines se trouvaient sur la terre-ferme, dans les bâtiments parallèles au Ciron. Deux grandes salles de stockage voûtées sur arcs doubleaux sont encore visibles et il est fort probable qu'elles étaient doublées d'un premier étage (fig. 6). Entre ces deux espaces, se trouve ce qui fut probablement la chapelle qu'utilisaient les moines lors de leur passage au moulin.

Les logements se trouvaient dans le pavillon nord (à gauche sur la figure 7) : au rez-de-chaussée, la cuisine était surmontée de deux chambres sur deux niveaux. À gauche de ce pavillon, se trouvaient les écuries, une grange surmontée d'un grenier. Le moulin disposait aussi de deux jardins, l'un dans la cour centrale au milieu de laquelle jaillissait une fontaine, l'autre, au nord, derrière les chais¹⁸.

L'outil de production

Le moulin du Pont était équipé de 5 à 7 paires de meules entre 1675 et 1848. Les archives des Chartreux attestent que chaque paire de meules pouvait produire 600kg de farines¹⁹,

15 A.D.Gir, H 2246.

16 Nous restons prudents quant à la véracité des termes employés : l'architecte évoquait peut-être plus sûrement la roue verticale.

17 A.D.Gir, H 2246 : « Une chesne pour les bateaux avec le cadenas ».

18 A.D.Gir, 3E 6614, fol 240.

19 En équivalence, cela donne une moyenne haute de 100 boisseaux par jour.

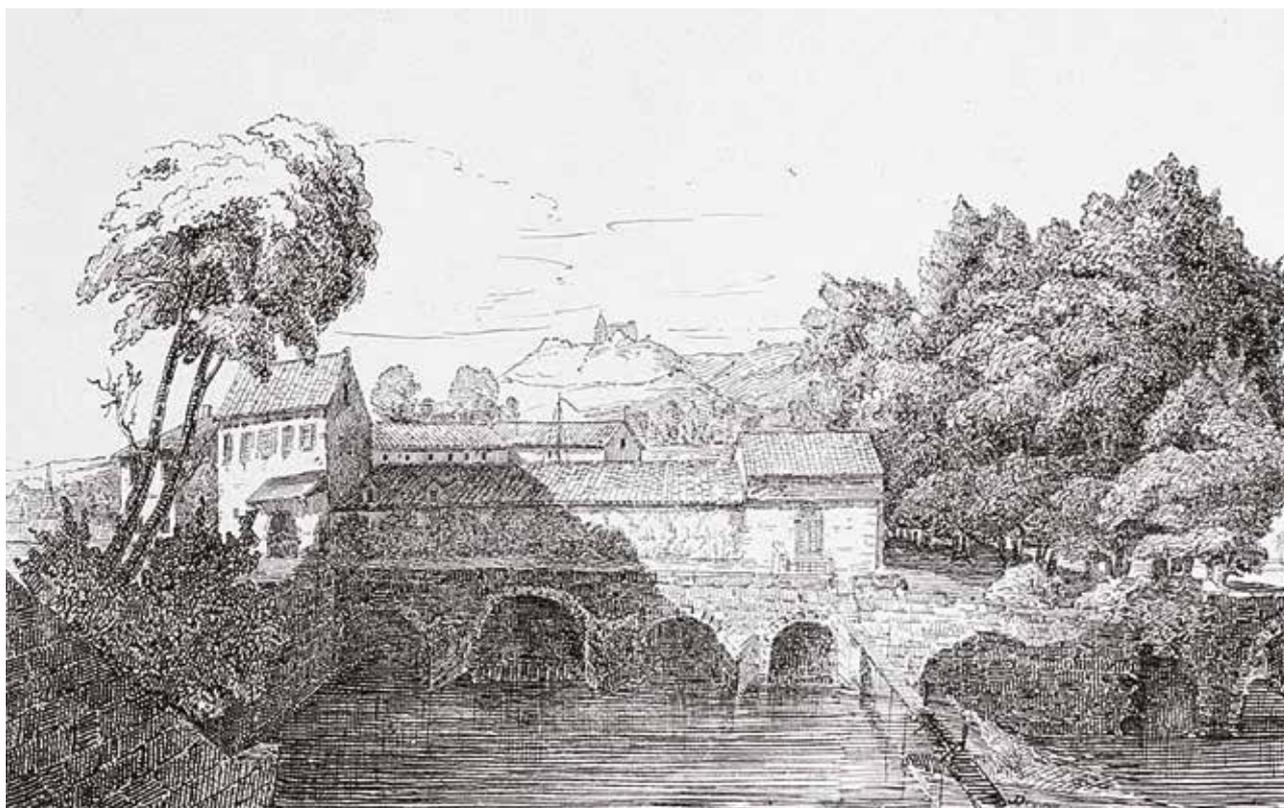


Fig. 7. - Moulin du Pont Léger :
 Vue du moulin du Pont de Barsac.
 Lithographie de Légé. 1825 ©Editions de l'Entre-deux-Mers—2001.

résultat corroboré par l'enquête impériale de 1809²⁰. Le système de production s'appuyait de fait sur une démarche empirique et extensive : la faiblesse de l'innovation technique était compensée par un nombre de meules aussi conséquent qu'inhabituel.

Ce n'est qu'à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, et plus particulièrement avec l'introduction, au moulin de l'Isle Saint-Georges, de la mouture dite « économique »²¹ que s'amorça un premier virage vers l'industrialisation de la meunerie bordelaise. Pourtant, le moulin du Pont fut le témoin d'une évolution technologique notable et spécifique de la vallée de la Garonne : c'est là qu'a été repérée la première mention de roue à cuve en Bordelais.

Les eaux passaient sous les arches du pont et débouchaient sous le moulin. Chaque vanne ouvrait sur deux coursiers, conduits d'aménée d'eau vers les roues. Ainsi, quatre vanes suffisaient pour mouvoir théoriquement huit roues. En 1675, le moulin était équipé de roues à cuve et de roues horizontales appelées rouets. En 1680, une roue verticale fut installée mais fut rapidement remplacée par une roue à cuve. Le 25 mai

1686, Joseph de Torillon, prieur de la Chartreuse, entreprit de vastes travaux modifiant profondément l'agencement des lieux. L'architecte agenais Cazeneuve, « *entrepreneur ordinaire des bâtiments sur les rivières* »²², fut chargé de rajouter *une sixième paire de meules*²³, (d')*élever la deuxième meule et sa cuve, faire les échats*²⁴ dans le milieu des arches du pont chacun entre deux meules, démolir le crambot²⁵ pour l'élargir

20 Joineau (Vincent), « Du nouveau sur les moulins de Gironde... les rapports de l'enquête impériale de 1809 » in *Aquitaine Historique*, n° 77, novembre-décembre 2005, pp. 7-11.

21 Joineau (Vincent), « Les techniques de production de farine en Bordelais », in *Aquitaine Historique*, n° 78, janvier-février 2006, pp. 3-5.

22 A.D.Gir, 3E 6614, fol 240.

23 *Par ceste aummentation, il y aura audit moulin six mules au lieu de cinq qu'il y en a présent.*

24 Lire « eychac ». Un eychac est une vanne d'écoulement des eaux. Sa fonction diffère selon les périodes et les moulins ; ici, elle désigne la vanne. Ailleurs, elle qualifie la vanne de décharge des eaux d'un bief (dériver). Cette vanne, dans cette situation, est extérieure au moulin.

25 Le crambot désigne, en béarnais, une souillarde.

de cinq pieds et le rallonger de toute la longueur de l'autre moulin, démolir l'arche qui est au devant du crambot, démolir le pont qui est audit endroit et le remettre en l'état qu'il est, démolir pareillement le degré²⁶ par lequel on descend aux barques derrière le moulin et le refaire tout à neuf, le rallonger et refonder ensemble, démolir la muraille de ribaut²⁷ dudit moulin depuis le portail jusqu'à la rivière, et le refaire à neuf, plus faire un arceau à neuf, l'entier portail qui fait l'entrée dudit moulin de la même largeur qu'il est à présent, plus renforcer par un empellement bon et suffisant les pilles dudit moulin, plus réparer toutes les pierres ébranlées qui sont à la chaussée qui soutient le terrain entre les greniers et la maison du moulin, plus la fontaine qui est le long de la dite chaussée, raccommo-der le degré et les murs de la dite fontaine qui menacent à présent ruine, et mettre le tout en bon état, plus faire audit crambot une ouverture de hauteur et de largeur convenable proportionnées à celles qui sont au grand corps de moulin pour décharger et charger le bled et farines des barques du côté du levant qui est vers la rivière, et au même crambot faire une fenêtre de deux pieds et demi de largeur, et quatre pieds de hauteur, plus faire deux degrés de pierre dure pour descendre aux cuves d'une largeur proportionnée l'un au grand corps de moulin, et l'autre dans le crambot, tous lesquels ouvrages seront fondés sur le plus ferme et solide bien pavés de pierre de taille à tous les endroits que l'eau aura cours et depuis le pavé jusqu'au ras de chaussée et à dire plein pied du moulin, les murs seront élevés de pierre de taille posés avec du ciment, et tout le crambot en sa longueur et largeur sera voûté et pavé par dessus les murs élevés au dessus des dits voûtes comme le reste du moulin. La charpente et couverture sera de bon bois et faits de la même élévation que le restant dudit moulin, fera aussi les fouillures et empalléments des cuves et eschats et griffonner toutes les autres murailles dudit moulin et corps de logis et les garnira de pierre au lieu où il en manquera (...) pour la somme de 5850 livres²⁸.

Le dessin de Léger permet de distinguer deux espaces de travail, un bâtiment sud (à droite) et un autre intermédiaire, plus allongé mais d'un seul niveau. Cette observation, confirmée par l'état des lieux du 27 novembre 1682 qui évoque « le moulin de la rode »²⁹ et « le moulin du crambot »³⁰, nous conduit à affecter au bâtiment sud (à droite sur le dessin) du moulin du Pont, le nom de « moulin du crambot ». Le « moulin de rode » abritait cinq *moulanges*, le « moulin du crambot » une. Pour les besoins de la production, les Chartreux en profitèrent pour agrandir ce dernier, en uniformisant ses dimensions avec celles du moulin de la rode, de façon à permettre le chargement et déchargement des bateaux (fig. 7).

Les roues semblaient alors toutes relever du type « à cuve »³¹. Ce choix technique laisse songeur car la présence de cuves ne pouvait qu'accroître le phénomène d'ensablement



Fig. 8. - Cuve au fond de laquelle se loge la roue.

du moulin et interférer sur son fonctionnement. La construction d'escaliers menant aux cuves se justifiait peut-être justement par la nécessité d'accéder aisément aux installations pour les purger de leurs sables (fig. 8).

Le 28 juillet 1711, lors du renouvellement du fermage, les Chartreux procèdent à l'inventaire du moulin qui ne dispose plus que de quatre paires de meules :

nous avons commencé le dit inventaire par le premier moulin³² qui est à l'entrée qui a ses deux mules qui ont onze pouces d'épaisseur et le second moulin a ses deux mules qui ont aussi onze pouces d'épaisseur, le troisième moulin a ses deux mules qui ont quinze pouces d'épaisseur, le quatrième moulin a ses deux mules qui ont seize pouces d'épaisseur revenant et faisant le tout ensemble cinquante trois pouces. Il

26 Signifie escalier.

27 Lire ribot. Signifie moellon.

28 A.D.Gir, 3E 6614, fol 240.

29 « rode » signifie roue.

30 Notons au passage le caractère aléatoire du sens donné au terme « moulin » : il peut évoquer le couple roue/meules (aussi appelé *moulanges*), l'espace de travail des meules ou bien encore le bâtiment du meunier (espaces de travail et espaces privés). Ainsi, le moulin du Pont est composé en 1682 du « moulin du crambot » et du « moulin de la rode ».

31 Joineau (Vincent), « De l'inventaire des moulins à eau de Bordeaux et sa banlieue. Contribution à l'étude de l'usage des cours d'eau en Bordelais (XIIe-XIXe siècles) », in *Bulletin de la Société archéologique de Bordeaux*, Bordeaux, 2006, pp... La roue à cuve est une roue horizontale logée au fond d'une cuve semblable à un puits. Elle est l'ancêtre de la turbine inventée en 1826 par Burdin. En Bordelais, la roue à cuve a conquis les moulins du Ciron, du Dropt, de l'Isle et de la l'Eau-Bourde.

32 Ici, dans cet acte, le terme *moulin* est utilisé pour désigner le *moulanges* (couple roue/meule). Ainsi, 29 ans après l'état des lieux du moulin du Pont, le terme « moulin » change une nouvelle fois de signification.

y a trois moulins qui ont leurs rouets³³ neuf et le quatrième a un cuillé³⁴ de rompu et tous les quatre moulins travaillent à présent à moudre. Et les palles³⁵ de quatre moulins, et des trois eschaqs sont neuves. Il y a quatre arbres neuf de bois de chêne de la longueur de dix pieds et neuf pouces en carré destinés pour placer aux quatre moulins et trois madriers de bois de brule, de la longueur de trois pieds. Et de vingt pouces de largeur, et trois pouces d'especeur (...)»³⁶.

Après quelques tâtonnements techniques, la roue à cuve prend son essor au XVIII^e siècle pour s'installer définitivement au moulin du Pont. Contrairement aux roues verticales et horizontales sous pression atmosphérique, l'intérêt de pareille roue réside dans son aptitude à supporter des conditions hydrologiques plus difficiles. Parce qu'elle ne nécessitait pas de surélévation - naturelle ou artificielle - du niveau d'eau, la roue à cuve paraissait adaptée aux espaces hydrographiques à très faible dénivelé. Malgré l'ensablement, les avantages hydrologiques que présentaient la topographie et le régime hydrographique ont suffi pour que la roue à cuve prime sur toutes les autres au moulin du Pont.

L'objectif des Chartreux était double : il s'agissait d'accroître la production par une meilleure organisation de l'espace de travail et de rénover le moulin qui avait subi des avaries les années précédentes. La création de ce grand établissement de meunerie trahit, de toute évidence, la volonté manifeste des Chartreux de disposer d'une infrastructure industrielle adaptée aux logiques commerciales et aux nécessités économiques.

L'activité au quotidien à partir d'un livre de comptes

La découverte d'un extrait de livre de comptes du moulin permet d'envisager l'activité quotidienne du moulin. Se présentant sous la forme d'un manuscrit de 14 pages, il relate la période du samedi 8 juillet 1758 au 7 octobre 1759. Deux types de comptabilité détaillent, l'une, les achats relevant de l'intendance du moulin (repas, ficelle, entretien du moulin, journées de manutention par des journaliers locaux), l'autre, l'état de droits de mouture.

Huit personnes travaillaient au moulin : bien que leur fonction n'ait pu être clairement définie, leurs salaires suffisent à déterminer la hiérarchie interne :

A la tête, le gérant de l'activité : il touchait 200 livres par an.

Un « maître valet » percevait 120 livres par an. Il pourrait être comparé à un contremaître.

Quatre « petits valets » étaient payés chacun 84 livres par an. Ce sont les ouvriers. Ils logeaient à l'étage du moulin. Leur couche se résumait à « un lit pour les vallets avec un matelas et une couverture uzée ».

Un garde-courreau, qui assure la circulation des bateaux dans l'estey et le passage des radeleurs, recevait 90 livres. En 1711, le bateau était un simple *couralin*.

Un muletier pour le transport des charges de farines et autres commissions destinées au moulin était payé 48 livres. En 1711, il avait à sa disposition un cheval et trois ânes pour assurer les transports.

Deux servantes, une chef payée 42 livres, une *seconde* payée 30 livres par an.

Ces deux servantes préparaient les déjeuners à base de poulets, du cochon, de la morue blanche, des sardines, des choux, des salades dites « romaines », des *mougettes*, du beurre, des œufs, des abricots, des oranges, de l'huile d'olive, du poivre, des oignons, du sucre et beaucoup de vin rouge, cette abondance de mets témoignant de la qualité de la table des Chartreux, du personnel et des visiteurs occasionnels.

Le document décrit aussi les réparations portées au moulin et les nécessités de la maintenance liées aux difficiles conditions hydrologiques des lieux : le 16 novembre 1758, deux charpentiers de haute futée réparent deux pelles du moulin. Le 26 du même mois, deux madriers sont achetés pour faire des roues au « moulin blanc »³⁷. Le prénommé Jeantille, charpentier de haute futée de son état, est sollicité pour construire une roue, de même qu'il intervint le 29 mai 1759 pour faire *deux pelles à neuf de l'eychac de la porte, avoir racommodé la pelle du moulin de la porte et avoir fait deux tivres (?) pour les moulins*. Il intervint une nouvelle fois, le 11 septembre suivant, pour la façon de *quatre rouets qu'il a faits pour les moulins*. Devant la fréquence de ces interventions sous la forme de réparations, tout porte à croire que l'entretien du moulin était un poste de dépenses conséquent.

Essai de quantification des volumes de production

Nous avons tenté de quantifier les volumes de production, exercice délicat puisque les chiffres retrouvés varient du simple au double, d'une année à l'autre. Toutefois, un recoupement de données permet d'envisager, chiffres à l'appui, la capacité de production du moulin du Pont au milieu du XVIII^e siècle par rapport aux petits moulins traditionnels des campagnes.

33 Le terme *rouet* désigne ici la roue horizontale et la roue à cuve, cette dernière étant aussi une roue horizontale. Il convient de garder prudence quant à la signification de ce terme.

34 La roue à *cuillers* désigne une roue horizontale dont les récepteurs ont la forme de cuillers et non de godets comme c'est le cas pour le *rouet*. La présence d'une roue à cuillers trahit très sûrement l'inadaptation de la roue à cuves au moulin du Pont telle qu'elle était conçue à l'époque.

35 Palles désigne les pelles des vannes de chacune des roues.

36 A.D.Gir, H 2242.

37 « Moulin blanc » signifie le *moulange* affecté à la mouture du froment.

Au cours des années 1757-1762, le moulin traita, annuellement et en moyenne, 34000 boisseaux de grains.

| Périodes | Quantité de grains moulus |
|--------------------------|---------------------------|
| Juillet 1758 à juin 1759 | 34026 |
| Juillet 1759 à juin 1760 | ? |
| Juillet 1760 à juin 1761 | 33646 |
| Juillet 1761 à juin 1762 | 33640 |

Ce volume de grains traité équivaut à 1 311 tonnes par an soient 3,8 tonnes par jour³⁸, résultat somme toute assez proche des 600 kg de farines produits par *moulange*³⁹. Comparativement, les moulins à eau traditionnels n'étaient que rarement équipés de plus de deux paires de meules qui, au mieux, ne pouvaient produire quotidiennement qu'un maximum de 400 kg de farines par *moulange*.

Le moulin du Pont ne faisait qu'assurer la mouture : le grain était criblé mais la farine n'était pas blutée ce qui signifie que le moulin du Pont travaillait selon la technique « à la grosse ». Dans ce cas, le moulin n'était pas une minoterie⁴⁰ mais un grand moulin.

Néanmoins, le potentiel de production du moulin du Pont méritait-il pour autant que les Chartreux s'y intéressassent au point d'investir des sommes conséquentes ? L'entreprise était-elle véritablement rentable ?

Les relations commerciales

La comptabilité

Le moulin de Barsac était au centre enjeux financiers importants. Celui-ci, ayant été acquis pour 42 000 livres en 1670 pour seulement la moitié, et 76 000 livres en 1675 pour l'ensemble, devait rapidement rapporter pour compenser l'investissement initial. En 1672, alors que le moulin appartenait encore au sieur de Rolland et aux Chartreux, le fermier, Pierre Lahitau, bourgeois et marchand de Bordeaux - qui ne tenait que la moitié du moulin appartenant au seigneur du Pont - établit le compte du moulin.

Pour une période de trois mois, du 17 juillet au 24 septembre 1671⁴¹, les recettes s'élevaient à 1411 livres. Les dépenses courantes du moulin étaient évaluées par le fermier à 20 % des recettes soient 292 livres. Le moulin du Pont donnait donc un bénéfice de 1129 livres. Une année normale de fonctionnement, c'est-à-dire sans réparations et aménagements lourds, devrait donc dégager un chiffre d'affaires de 5646 livres et un bénéfice de 4516 livres soit 10 % du prix d'achat de 1670. Au fil du XVIIIe siècle, ce moulin devint une source

de profits importants pour les Chartreux de Bordeaux. Le livre de comptes présente aussi son chiffre d'affaires pour le milieu du XVIIIe siècle. Le droit de mouture⁴² de 3 % permettait de dégager un profit annuel de 13270 livres. Si les dépenses courantes représentaient 20 % des recettes, les bénéfices s'élevèrent alors à 10676 livres sans tenir compte du fermage. Il ne fallait donc plus que sept à huit ans pour que les Chartreux amortissent l'achat du moulin.

Le bénéfice a presque doublé en 80 ans d'activité sous la houlette des Révérends Pères. Cela peut s'expliquer par l'augmentation progressive de l'activité du moulin : les Chartreux ont rajouté des meules et ont remplacé les roues traditionnelles par des roues à *cuve*. Ces derniers bénéficiaient d'une conjoncture économique favorable : en effet, le prix du boisseau ne cessa d'augmenter au cours de la période moderne. En 1683, un boisseau de blé froment coûtait 5 livres 10 sols⁴³ alors que au cours des années 1750, le prix moyen s'établissait autour de 10 livres 5 sols le boisseau, soit presque le double⁴⁴.

Les Chartreux, en achetant le moulin du Pont sur le Ciron en 1675, ont vu en celui-ci un moyen de se procurer un revenu important et régulier. En le transformant en une véritable « usine à farines », ce moulin se détachait des autres moulins traditionnels incapables d'assurer de tels rendements et de tels bénéfices. Il ne pouvait donc intéresser que les maîtres-boulangers de Bordeaux qui en étaient la principale clientèle, dès la prise de possession par les Chartreux.

La clientèle

La clientèle du moulin du Pont était en fait composée quasi exclusivement des maîtres boulangers de la ville de Bordeaux. Cette exclusivité se retrouvait dès l'achat final du moulin par les Révérends Pères Chartreux en 1675 et perdura tout au long du XVIIIe siècle jusqu'à sa vente comme bien national en 1794.

38 Nous avons pris pour base le boisseau de 79,22 litres, le kilogramme qui équivaut à 2,053515 litres selon l'*Almanach général et commercial du département de la Gironde pour l'année 1830*, et un fonctionnement annuel moyen de 345 jours.

39 Si l'on prend en compte la déshumidification des grains et la part des farines qui subsiste entre les meules, on peut estimer une perte de l'ordre de 5% du poids des grains traités.

40 Une *minoterie* est, au XVIIIe siècle, un établissement fabriquant du *minot*, c'est-à-dire la fleur de farine. Elle tire son nom du *barril* qui avait pour contenance un *minot*.

41 A.D.Gir, 3E 6600, fol 442.

42 Le droit de mouture était un prélèvement en nature réalisé à la sortie des meules par le meunier. En Bordelais, il était en général de 12%.

43 A.D.Gir, 3E 6611, fol 298.

44 A.D.Gir, C 1413.

Cette clientèle nous est connue dans son intégralité grâce, encore une fois, au livre de comptes⁴⁵. Le régisseur du moulin classait les personnes fréquentant le moulin en trois catégories : les *boulangers ordinaires*, les *boulangers volants* et les *mouillants*. Les *boulangers ordinaires* désignaient les maîtres boulangers de la ville de Bordeaux. Sur 33 646 boisseaux de farine de froment produits pendant une année, de juin 1760 à juin 1761, 92,6 % leur étaient destinés soit 31 152 boisseaux. Le reste était partagé entre les *boulangers volants* et les *mouillants* qui ne récupéraient que des miettes. Ces derniers étaient souvent originaires du Sauternais. Les *volants* étaient des boulangers ou des revendeurs de farine. Ils récupéraient 1560 boisseaux soit 4,6 % du total après avoir apporté leurs propres blés, à l'instar de leurs homologues bordelais. Ils allaient ensuite fournir en farine ou en pain les marchés de Barsac ou de Preignac. Les *mouillants*⁴⁶ prenaient donc le reste, soit 2,8% des 33 646 boisseaux, qui correspondaient au droit de mouture. Ils n'apportaient donc pas de grains à moudre mais achetaient directement la farine au moulin.

Les maîtres boulangers de Bordeaux n'étaient pas seulement des clients du moulin, ils participaient aussi activement à sa gestion, en l'affermant. Ils sortaient donc de leur simple rôle de fabricant de pain pour devenir « meunier ». En devenant fermier du moulin, ils contrôlaient ainsi beaucoup mieux la filière blé-farine-pain. Ils évitaient un intermédiaire supplémentaire c'est-à-dire un surcoût pour leur commerce.

Avec l'achat définitif par les Chartreux en 1675 et les nombreuses améliorations techniques apportées par ces derniers, le moulin devint, à partir des années 1680, une ferme de la boulangerie bordelaise, et ceci jusqu'à la Révolution. En février 1682⁴⁷, le procureur de la Chartreuse le donna à titre de ferme à Jean Marchand bourgeois et maître boulanger de Bordeaux pour cinq années moyennant la somme de 2 500 livres par an. Ce boulanger obtint en plus, le droit, pendant la jouissance du bail, d'utiliser les trois bateaux qui y étaient rattachés afin de transporter ses blés et farines.

Ce maître n'était pas tout seul dans cette entreprise, il s'associait à trois autres membres de la communauté boulangère bordelaise : Jean et Pierre Duprat et Jean Brignet. C'était donc quatre boulangers, soucieux de leur bien et de son bon fonctionnement, qui allaient procéder à un état des lieux d'entrée du moulin et des autres bâtiments et dépendances, pièce par pièce, fenêtre par fenêtre et serrure par serrure⁴⁸.

Cette association de quatre boulangers et cette relation avec la Chartreuse se retrouvait à chaque bail. Les boulangers bénéficiaient toujours des mêmes avantages. Seul le prix de la ferme évoluait. Il atteint la somme de 3 300 livres dans les années 1760. Les fermiers moulaient leurs grains pour la consommation de pain de la Chartreuse, exempts de droit de

mouture, et utilisaient gratuitement les embarcations (de trois à six) dépendant du moulin destinées au transport de leurs blés et farines. Ces avantages accordés les fidélisaient à l'utilisation au moulin et leur permettaient d'éviter des coûts supplémentaires. En contrepartie, les Pères se réservaient la jouissance exclusive de certaines parties du moulin. Un appartement leur était gardé lors de leurs déplacements vers la moyenne ou haute Garonne. Ils s'assuraient ainsi une source de revenus non négligeable.

La gestion du moulin par les boulangers était beaucoup plus complexe que le laissent apparaître les baux retrouvés. Le livre de compte révèle d'autres secrets. Ainsi, au cours des années 1758 et 1759, le moulin fut affermé à quatre boulangers de Bordeaux : les sieurs Drouillard, Mathieu, Constant et à la veuve Anglas. Chacun était en charge du moulin, à tour de rôle, pendant quatre mois.

Le premier quartier débuta au mois de juillet 1758 et s'acheva en octobre de la même année ; il fut attribué au sieur Drouillard, boulanger, rue Porte Dijaux. Pendant son quartier, ce dernier prit en charge tous les frais du moulin : la nourriture des ouvriers, l'achat de ficelle et autres objets et ustensiles nécessaires au bon fonctionnement du moulin, et le paiement des salaires des ouvriers et des personnes intervenant ponctuellement sur le site. Ainsi, le 24 juillet 1758, il fit appel à huit manœuvres pour vider le moulin pour 4 livres et 16 sols. Les boulangers n'étaient pas en permanence sur les rives du Ciron. Un régisseur les remplaçait : le sieur de Bar était leur homme de main et rendait des comptes tous les quatre mois aux quatre fermiers sur quatre cahiers. C'est un de ses cahiers qui a survécu jusqu'à aujourd'hui et qui nous donne la fréquence des aller-retour entre le moulin du Pont et le port de Bordeaux.

Les trois bateaux rattachés au moulin et qui pouvaient être utilisés par les fermiers comme bon leur semblait, d'après les conditions du bail, étaient les seuls bateaux qui participaient aux échanges entre Bordeaux et Barsac. Parfois, trois autres embarcations étaient rajoutées mais seulement en cas d'encombrement du moulin.

Ces bateaux-*le Miquot, la Capoutaine et le Ramounet* - étaient à fond plat et assuraient les voyages des grains et farines dans 90 % des cas. Ils ne faisaient jamais le voyage à vide et

45 A.M. Bx., Fonds Delpit, ms 297.

46 La définition exacte n'a pu être élucidée mais les textes consultés dans les deux principales liasses laissent à penser qu'il s'agissait de boulangers dont les bateaux mouillaient à proximité du port de Barsac dans l'attente de pouvoir acheter des farines au moulin.

47 A.D.Gir, 3E 6610, folio 167.

48 A.D.Gir, ibidem, folio 332.

fonctionnaient donc en flux tendus. Le 21 octobre 1758, le sieur de Bar écrivit au sieur Drouillard, l'un des quatre fermiers du moulin : « *le Miquot est arrivé ce matin en ce lieu chargé de 116 charges de froment de votre envoi et de 112 sacs pour le sieur Bonnet de Saint Seurin, que j'ai fait décharger soudain son arrivée et j'ai en même temps fait charger les moulins, du grain dudit sieur Bonnet qui sera bientôt expédié. Si nous avions du grain à pouvoir entretenir les moulins, nous ferions à présent 200 sacs de farine dans les 24 heures ; (il y a quelques jours) nous avons resté trois jours en chaume ; et soudain, (après) avoir fait décharger le grain du Miquot, je l'ai aussi fait soudain charger dans son bateau 225 sacs de farine pour Monsieur Bonnet des Chartrons. L'on m'a assuré que le bateau de Capoutaine conduit par le nommé Pailles était chargé de 300 sacs de grain pour nous, Dieu veuille que l'on m'aie dit la vérité* ». Le Miquot arrivait de la Manufacture de Bordeaux⁴⁹ chargé de sacs de blé froment appartenant à Drouillard et à Bonnet boulanger de Saint Seurin, et repartit presque aussitôt chargé de farine pour un autre Bonnet boulanger aux Chartrons⁵⁰. C'était donc sans discontinuer que fonctionnait le moulin. Les jours de chômage n'étaient dus qu'à des raisons naturelles : *souberne*, ensablement ou crue. En moyenne, le grain restait trois jours au moulin avant de repartir transformé en farine vers Bordeaux. Il n'y avait donc pas vraiment de stock au moulin. Tout devait repartir au plus tôt, permettant d'accueillir d'autres grains et d'augmenter les revenus du moulin.

Le moulin fournissait toujours de la farine aux mêmes boulangers. Trois des quatre fermiers allaient à Barsac pour faire moudre leurs grains. Seul Mathieu semblait le dédaigner. D'ailleurs sur 37 voyages, pendant une période de quatre mois, ils représentaient 60 % des quantités transportées. Six autres boulangers faisaient porter leurs grains au Pont. Il s'agissait des boulangers pour la plupart issus des faubourgs récents, comme celui des Chartrons ou hors des murs dans la paroisse Sainte Eulalie. Les boulangers de la ville intra muros ne constituaient pas la clientèle du moulin de Barsac. Seuls les fermiers en étaient issus, comme le sieur Drouillard habitant rue Porte Dijaux.

Le moulin de Barsac étaient donc un élément essentiel dans l'approvisionnement de farines de Bordeaux dès la fin du XVIII^e siècle. La capacité de production et sa proximité semblaient être les arguments majeurs pour les boulangers de Bordeaux de trouver un moulin capable de répondre à leurs attentes. Les édiles de la ville de Bordeaux avaient aussi compris le rôle essentiel joué par ce moulin dans l'approvisionnement de leur ville et sa tranquillité. La Jurade, veillait au bon acheminement des bateaux même si c'était au détriment des habitants de la vallée du Ciron.

Ainsi, au début de la Révolution, la municipalité nouvellement élue depuis 1790 s'inquiéta des troubles liés à la disette. En juillet 1793, un attroupement formé d'habitants de Barsac, Cérons et Preignac, s'empara de grains destinés aux moulins du Pont et de Pernaud, situés tous deux sur le Ciron⁵¹ : tous les convois furent saisis entre le 15 et le 24 juillet. Les autorités de la Ville et du département s'en inquiétèrent, car, d'une part, la chasse aux Girondins était ouverte et d'autre part l'approvisionnement de la ville garantissait son soutien contre le parti Montagnard de Robespierre. Le moulin du Pont de Barsac était donc une pièce maîtresse dans l'approvisionnement de Bordeaux en farines et en pain constituant l'aliment principal de cette période pour les plus pauvres. Ce moulin a eu une incidence psychologique sur la politique frumentaire. Tenir ce moulin sous son joug pouvait aider à se prémunir de toute *émotion populaire*.

Une importance limitée

La consommation

A la lumière des sources notariales, économiques et institutionnelles, le moulin du Pont à Barsac se révèle être un chaînon essentiel dans l'approvisionnement de Bordeaux en pain à l'époque moderne. Il se distinguait des autres moulins, par ses innovations techniques, son nombre important de meules et sa productivité poussée au maximum. Il était aussi au cœur des enjeux économiques des boulangers, politiques de la municipalité et psychologiques de l'ensemble de la population bordelaise. Mais quel fut son poids réel dans l'approvisionnement d'une ville portuaire en plein essor démographique et économique ?

Il faut donc remettre ce moulin dans le contexte démographique et économique de cette époque. Jean Pierre Poussou a montré que la population bordelaise ne cessât d'augmenter tout au long de l'époque moderne, pour s'arrêter avec la Révolution⁵². Cette augmentation nette de la population devint un

49 La Manufacture de Bordeaux est l'Hôpital des enfants trouvés de Bordeaux situé au faubourg Saint Michel sur les rives de la Garonne. Il gère aussi un ensemble de chais et greniers dans lesquels les marchands de grains et boulangers entreposent leurs bleds avant de les vendre ou de les envoyer aux moulins.

50 Les bateaux chargés de farine débarquent leur cargaison au plus près des boulangeries où les attendent des boulangers accompagnés de charretiers. Les farines sont entreposées non loin du fournil, afin d'être rapidement utilisées.

51 A.D.Gir, 3L22.

52 Poussou Jean-Pierre, *Bordeaux et le Sud Ouest, croissance économique et attraction urbaine*, Paris, HPHE, 1983.

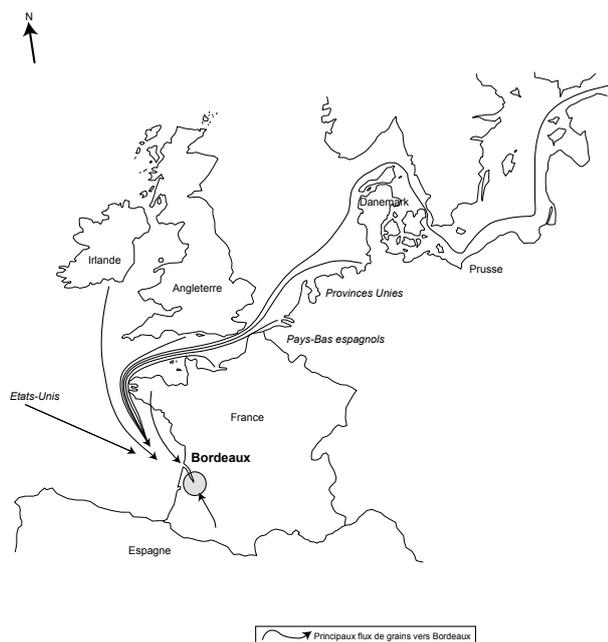


Fig. A. - Carte des importations des grains à Bordeaux à la fin du XVIII^e siècle.

problème quotidien pour la Jurade comme pour les boulangers chez lesquels les Bordelais allaient chercher leur pain : les bouches à nourrir ne cessaient de croître tout du long du Siècle des Lumières.

La population au début du XVIII^e siècle était de 55 000 âmes. Elle ne cessa d'augmenter jusqu'en 1790 : en 1740, elle était de 66 500 habitants, en 1770 de 80 000 habitants, pour être, en 1790, de 109 500 habitants⁵³. La consommation de pain d'un habitant de Paris, sous le règne de Louis XIV s'établissait à 1,5 kg par jour pour décroître progressivement au cours du Siècle des Lumières. Ainsi, à la fin de ce siècle, il était consommé environ 800 grammes de pain de froment par jour⁵⁴ et par personne. En comparant l'évolution de ces chiffres avec les capacités de production du moulin, malgré les améliorations apportées par les Chartreux, on constate que sa place n'était pas aussi prépondérante que semblaient nous le suggérer les sources.

Le moulin du Pont produisait 3,6 tonnes de farine par jour, chiffre dérisoire par rapport à la demande bordelaise. Au début du siècle des Lumières, Bordeaux avait besoin de 44 tonnes de farine de froment par jour, en 1770, de 64 tonnes et, au début de la Révolution, 87 tonnes. La part du moulin ne représentait que 8,1 % en 1700 et 4,1 % en 1790. Les boulangers de Bordeaux devaient donc sans cesse partir à la recherche de nouveaux sites à la fois très productifs et faciles d'accès par la voie fluviale. Le Ciron satisfait en partie leur demande.

Les autres moulins

En effet, en amont, des nobles possédaient des moulins aussi bien équipés, voire plus productifs, que le moulin des Chartreux. Les boulangers exerçaient aussi un monopole exclusif sur ces moulins. Le 29 mars 1682⁵⁵, deux boulangers, Jean Duprat et Jean Brignet bourgeois et maîtres boulangers associaient avec eux, deux autres boulangers, Jean Marchand et Pierre Duprat dans la ferme de trois moulins à eau dont deux sur le Ciron et l'autre à Beautiran : c'est-à-dire celui de Pernault ou Pey Arnaud situé dans la paroisse de Barsac appartenant au Marquis de Monferrand, celui de la Mothe situé dans la paroisse de Preignac relevant de Monsieur d'Armajan et enfin celui de Beautiran appartenant à Madame de Pontac. Ces quatre boulangers, le 24 août 1682 associaient un cinquième boulanger, François Clément dans la jouissance de ses moulins⁵⁶. Ces différentes sociétés leur permettaient d'avoir la jouissance des trois plus importants moulins situés sur le Ciron car ces mêmes boulangers étaient aussi à la même époque fermiers du moulin du Pont.

A partir de cet acte de société, un grand nombre de boulangers de Bordeaux s'engageaient à venir faire moudre leurs grains pour la fabrication de leurs pains, dans un de ces moulins, pour cinq à six années. Le 14 septembre 1682, Marguerite Canard veuve de Jean Plombard maître boulanger de la paroisse Saint Michel promettait de réduire tous les grains dont elle aura besoin pour faire du pain, dans les moulins du Pont, de Pernault et de Beautiran⁵⁷.

D'autres moulins à eau étaient aussi utilisés : le moulin de l'Île Saint George, de Frande de Bardanac (à Villenave d'Ornon) ou de Grangeot à Blanquefort. Ils étaient tous situés sur la rive gauche de la Garonne, à quelques encablures du fleuve. Le moulin de Laubardemont sur l'Isle, à Sablons à une quinzaine de kilomètres au Nord de Libourne et celui d'Abzac constituaient une exception : seule leur importante productivité pouvait justifier les considérations de la boulangerie bordelaise. Néanmoins, ces centres de production, qui ne semblaient pas suffire à nourrir tous les Bordelais, ne représentaient que 20 à 25 % des besoins quotidiens.

53 Coste Laurent, « La Population bordelaise de 1715 à 1815 », in *Histoire des Bordelais*, sous la direction de Michel Figeac, Mollat-Fédération Historique du Sud Ouest, 2002.

54 Kaplan, Steven L., *Le meilleur pain du monde, les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Fayard, 1996.

55 A.D.Gir, 3E3057, folio 130 verso.

56 A.D.Gir, ibidem, folio 279.

57 A.D.Gir, ibidem, folio 292 verso.



Fig. 9. - Carte postale du moulin datant de 1920.

Or, les campagnes bordelaises ne fournissaient quasiment pas de grains à Bordeaux, et ces dernières en étaient même dépendantes lors de crises frumentaires. Bordeaux devait donc importer céréales et farines de ports atlantiques et français à commencer par ceux des basse et moyenne vallées de la Garonne.

Les autres aires d'approvisionnement

La coutume de Bordeaux imposait aux boulangers de n'acheter que du grain. Ils n'étaient donc pas autorisés à acheter de la farine. Bordeaux ne consommait que du pain blanc, c'est à dire du pain de blé froment⁵⁸. Le blé qui arrivait à Bordeaux provenait de différents horizons. Quelques lieux semblaient néanmoins privilégiés : le grain français était issu de Bretagne et de la vallée de la Garonne et des ses affluents. De petits bateaux, inférieurs à 50 tonneaux, se livrant au cabotage, partaient des nombreux ports du Sud de la Bretagne et arrivaient à Bordeaux en une semaine environ⁵⁹. Le blé était aussi importé des pays qui étaient en relation avec Bordeaux pour son vin et ses produits coloniaux. Du blé irlandais, anglais,

hollandais, prussien, russe, voire même américain arrivait sur le marché bordelais⁶⁰. La farine affluait de ces mêmes zones géographiques⁶¹, mais le blé tenait une place prépondérante dans ces relations commerciales.

Enfin, Bordeaux connaissait une situation particulière, voire paradoxale. En effet, des cargaisons importantes de farine minot transitaient par ce port. Elles venaient de la région de Nérac, Montauban (Quercy) et de Moissac ou bien encore du

58 Il existe à Bordeaux à l'époque moderne, trois qualités de pain : le *pain choine*, le *pain cô* et le *pain brun*. Ces trois qualités sont toutes de froment. Le *pain choine* est constitué de la fleur de farine, le *pain cô* est de farine intermédiaire tandis que le *pain brun* n'est pas issu de la farine de seigle comme son nom pourrait l'indiquer, mais de la plus mauvaise farine de froment, mélangé avec du son.

59 A.D.Gir, la sous série 6B de l'Amirauté de Guyenne nous donne des statistiques intéressantes sur tous les bateaux français et étrangers qui arrivent à Bordeaux par l'Atlantique avec leurs cargaisons, leur tonnage et leur provenance.

60 A.D.Gir, 6B 281.

61 A.D.Gir, C 1413.

Nord-Ouest de la France, pour être acheminer en Amérique nourrir colons et esclaves. Le minot n'entraîne nullement dans la consommation quotidienne bordelaise. Cette farine de qualité supérieure se transportait et se conservait aisément dans les cales des navires durant la traversée de l'Atlantique Nord.

Connaître la provenance des farines consommées à Bordeaux permettraient de mieux appréhender la filière céréalière et de considérer le moulin du Pont à sa juste valeur dans ces échanges. Une autre perspective est aussi envisageable. Bordeaux se distinguait de la ville de Paris, par une consommation moindre de pain par personne. Et les sieurs Imbert et Bethman firent le même constat dans leur lettre adressée à l'intendant, Tourny, le 13 août 1754 : « (...) *il serait inutile d'observer à votre grandeur que l'abondance et le bas prix du vin influe considérablement sur la consommation du bled et le peuple boit à proportion beaucoup plus qu'il ne mange. C'est un fait dont tous les boulangers fourniraient la preuve* ⁶² ». Les Bordelais boiraient plus qu'ils ne mangeraient ? C'est peut-être, là, une des solutions à l'approvisionnement céréalier de Bordeaux à l'époque moderne.

Les échanges quasi exclusifs du moulin du Pont avec les boulangers de la ville de Bordeaux trahissent leur volonté de s'assurer le contrôle de la filière céréalière. Mais le poids économique du moulin doit être limité au regard des flux commerciaux des *bleds* convergeant vers Bordeaux (fig. 9).

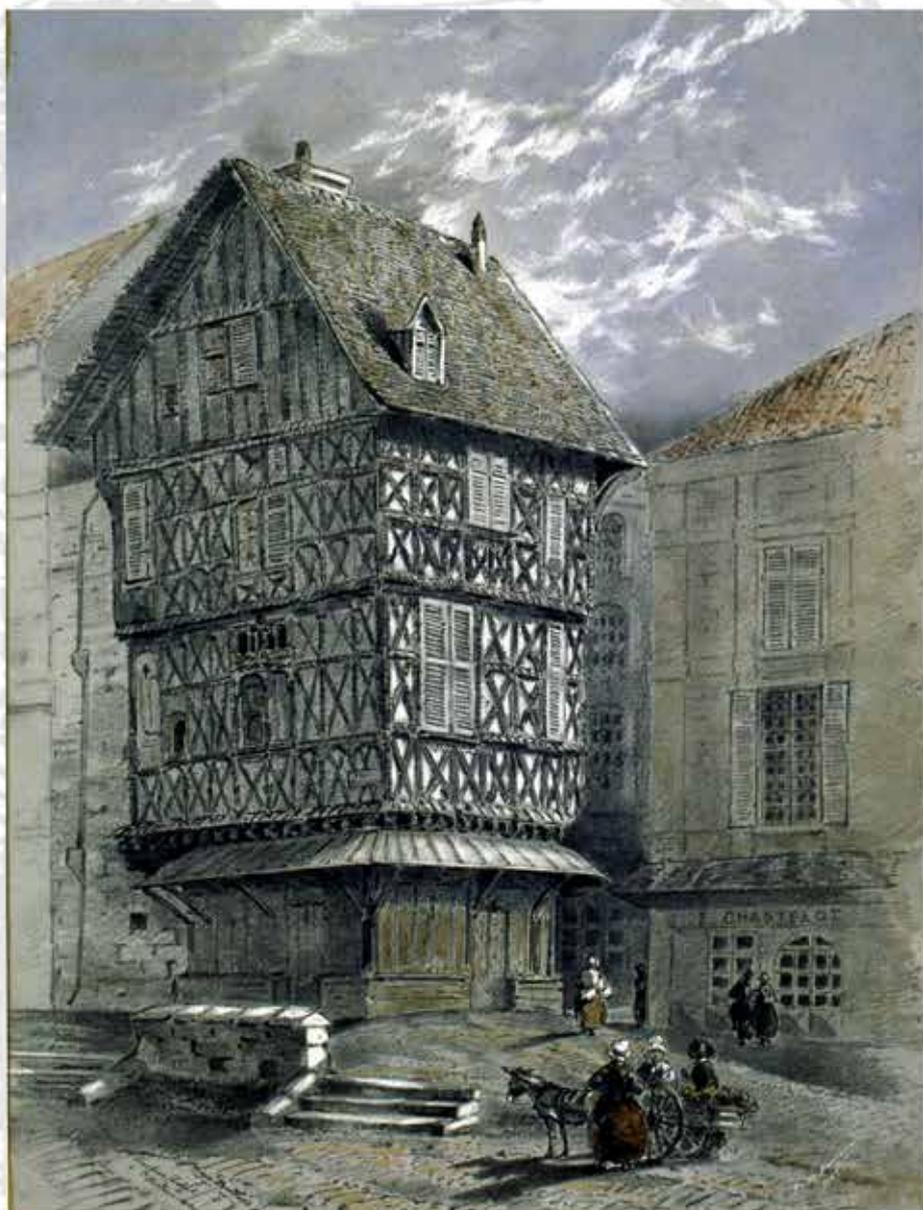
Au XIX^e siècle, l'activité du moulin n'a pas cessé : en 1848, les meules produisaient de la farine de froment, de seigle et de maïs ⁶³. En 1892, le moulin était équipé de dix paires de meules qui en firent la seconde minoterie du département avant d'être reconvertie en usine hydroélectrique au début du XX^e siècle.

Aujourd'hui inactif, le moulin est progressivement conquis par la végétation : les pillages des matériaux et des contraintes réglementaires plus ou moins fondées s'opposent au désir du propriétaire de remettre en valeur l'un des tous derniers témoins de l'histoire de la grande meunerie en Bordelais.

62 A.D.Gir, C 1416.

63 A.D.Gir, 6M. En 1848, le moulin du Pont avait traité 1460 tonnes de blé froment, 2,4 tonnes de seigle et 2,4 tonnes de maïs, venant essentiellement de la vallée de la Garonne et, dans une moindre mesure, de Bordeaux et de La Réole. Il produisit 1217 tonnes de farine de froment au bénéfice de la ville de Bordeaux, 243 tonnes de farine de froment et 2,4 tonnes de seigle et de maïs pour les communes des environs du moulin. Sept hommes et deux femmes travaillaient au moulin qui comprenait alors sept paires de meules et un *criblot*.

REVUE ARCHÉOLOGIQUE DE BORDEAUX



TOME XCVII
ANNÉE 2006

Revue publiée par la Société Archéologique de Bordeaux
avec le concours de la Municipalité de Bordeaux,
du Conseil général de la Gironde
et de la Direction régionale des Affaires culturelles d'Aquitaine

| | |
|--|-----|
| <i>L'archéologie girondine en 2006</i> | 3 |
| Opérations archéologiques à Bordeaux | 3 |
| Opérations archéologiques dans la CUB | 8 |
| Opérations archéologiques en Gironde | 13 |
| Programmes collectifs de recherche concernant la Gironde | 42 |
| Bibliographie 2006 de l'archéologie en Aquitaine | 45 |
| Carte de localisation et tableau général des opérations archéologiques de 2006 en Gironde | 54 |
| Ezéchiel JEAN-COURRET, <i>«Civitas Burdegalensis genuina descriptio» :</i> <i>une représentation de Bordeaux vers 1525-1535</i> | 57 |
| Marie-Hélène MAFFRE, <i>Le patrimoine architectural de Lormont :</i> <i>quelques éléments caractéristiques</i> | 87 |
| Marc FAVREAU, <i>Etude d'un document inédit intéressant l'histoire de l'art bordelais :</i> <i>l'inventaire du château de Cadillac de 1652</i> | 101 |
| Vincent JOINEAU et Sébastien POTTIER, <i>L'approvisionnement en farines de Bordeaux à l'époque moderne :</i> <i>l'exemple du moulin du Pont à Barsac</i> | 127 |
| Jean-François FOURNIER, <i>Notes relatives à une peinture représentant la Visitation</i> | 141 |
| Pierre COUDROY DE LILLE, <i>Biographie de François de Voigny</i> | 143 |
| Xavier ROBOREL DE CLIMENS, <i>Un lotissement de la fin du XVIIIe siècle : Peyreblanque</i> | 149 |
| Chantal CALLAIS, <i>Les quartiers nord du Jardin public à Bordeaux : variations sur le thème du lotissement</i> | 153 |
| Sylvain SCHOONBAERT, <i>Le lotissement de l'îlot Mestrezat à Bordeaux (1853-1923)</i> | 177 |
| Laetitia BARRAGUÉ, <i>La construction des sacristies et la restauration de la façade méridionale de l'église Sainte-Croix de Bordeaux à la fin du XIXe siècle</i> | 201 |
| Marie-France LACOUÉ-LABARTHE, <i>Regards sur la Société Archéologique de Bordeaux</i> | 219 |
| Pierre BARDOU, <i>Le fonds photographique de la Société Archéologique de Bordeaux</i> | 257 |
| Jean-Jacques MICHAUD, <i>Les larmes miraculeuses de Notre-Dame des Pleurs à Bordeaux au début du XXe siècle</i> | 275 |
| Activités et manifestations de la Société Archéologique de Bordeaux en 2005 .. | 281 |
| Cercle numismatique Bertrand-Andrieu : procès-verbaux des séances de l'année 2005 | 283 |



Publications de la Société Archéologique de Bordeaux

Collection « Mémoires »

- 1 Pierre RÉGALDO-SAINT BLANCARD (dir.),
*Archéologie des Eglises et des Cimetières
en Gironde*
1989 épuisé
- 2 André COFFYN,
*Aux origines de l'archéologie en Gironde :
François Daleau (1845-1927)*
1990 épuisé
- 3 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE,
*L'Art du Fer forgé en pays bordelais
de Louis XIV à la Révolution,*
broché, réédition, 2003 39,50 €
- 4 Paul ROUDIÉ,
Bordeaux baroque
2003 15 €
- 5 Michel LENOIR (dir.),
La grotte de Pair-non-Pair
2006, réédition 2013 30 €
- 6 Jean-Jacques MICHAUD,
Bordeaux, le vitrail civil, 1840-1940
2011 19,50 €
- 7 Philippe MAFFRE,
*Construire Bordeaux au XVIIIe siècle :
les frères Laclotte, architectes en société
(1756-1793)*
2013 39 €
- 8 Xavier PAGAZANI et Claire STEIMER
*Le château d'Issan,
une « maison aux champs » du temps de Louis XIII
en Médoc*
2019 28 €
- 9 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE
*Le maître du fer : Blaise Charlut, serrurier artisan et artiste
à La Réole, Bordeaux et alentour (1717-1792).*
2019 33 €

Collection Pages d'Archéologie et d'histoire Girondines

- 1 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE,
Meubles bordelais, meubles de port
réédition 2019 15 €
- 2 Robert COUSTET, *Le couvent de l'Assomption
et les prémices de l'architecture néo-romane
à Bordeaux.* 8 €
- 3 Christophe SIREIX (dir.), *Les fouilles de la place
des Grands-Hommes à Bordeaux* épuisé
- 4 Michèle PEYRISSAC et Hélène GUENET,
Bordeaux, le lycée Montaigne épuisé
- 5 Hervé TOKPASSI, *L'hôtel Leberthon,
chef d'œuvre de l'architecture privée du XVIIIe
siècle à Bordeaux.* épuisé
- 6 Michèle PEYRISSAC,
Le noviciat des Jésuites de Bordeaux 8 €
- 7 Robert COUSTET,
Lanessan, un château en Médoc 8 €
- 8 Claude MANDRAUT,
*La faïencerie CAB (Céramique d'Art de Bordeaux),
1919-1947* épuisé
- 9 Philippe ARAGUAS et Samuel DRAPEAU (dir.),
*Les clochers-tours gothiques de l'arc atlantique,
de la Bretagne à la Galice.* 18 €
- 10 Philippe ARAGUAZ (dir.), *Jean Auguste Brutails* 15 €
- 11 Claude MANDRAUT, *Edmond Moussié (1888-1933) : Borde-
lais d'exception et mécène averti* épuisé
- 12 Damien DELANGHE,
Mille ans de troglodytisme à Saint-Emilion 7 €

Publications de la Société Archéologique de Bordeaux

Ouvrages anciens

| | |
|--|--------|
| J.-P. TRABUT-CUSSAC, <i>Livre des hommages d'Aquitaine</i> | 9 € |
| Dr A. CHEYNIER, <i>Pair-Non-Pair</i> | épuisé |
| J.-A. BRUTAILS, <i>Les vieilles églises de la Gironde</i> | épuisé |
| A. NICOLAI, <i>Histoire des faïenceries de Bordeaux au XIXe siècle</i> | épuisé |
| J.-A. BRUTAILS, <i>Album</i> | épuisé |
| <i>Catalogue du Centenaire</i> | 10 € |
| <i>Fouilles de Parunis, de Mithra aux Carmes</i> | 8 € |

Revue archéologique de Bordeaux

Les Sociétaires reçoivent le tome de la *Revue Archéologique de Bordeaux* correspondant à l'année de leur cotisation. Il leur est demandé de prévenir le secrétariat de tout changement d'adresse les concernant. Toute personne étrangère à la Société, notamment toute personne morale, collectivité, association ou société, peut souscrire un abonnement ou acheter un volume.

Cotisation pour 2019 : 37 €.

Pour les couples : 47 €.

Pour les étudiants : 15 €.

Les cotisations doivent être réglées avant la fin du premier trimestre.

Cession de tomes isolés selon disponibilités

Bulletins récents (depuis 1960) 30 €

Bulletins entre 1923 et 1960 11 €

Bulletins anciens (entre 1873 et 1923). 18,50 €

Tables 1924-1973 10 €

Tables 1974-2000 10 €

*Société Archéologique de Bordeaux
Hôtel des Sociétés Savantes, 1 place Bardineau, 33000 Bordeaux*

www.societe-archeologique-bordeaux.fr