



1

MOULIN DE LA CAROLINE - dit Moulin du Mas,

situé dans le quartier du Mas, à l'intersection entre la rivière du Ternay et la rue du Moulin - rue descendante, perpendiculaire à la rue Peyronnet, à l'angle de la maison de maître Perrier. Ce moulin à moudre le grain à farine et huile est un témoin des activités annexes à l'activité des fabriques de soie en fournissant aux ouvrier·e·s des ressources alimentaires. Ce moulin, dont on retrouve la trace dès 1600, est l'un des plus anciens bâtis construits le long de la rivière du Ternay.

Le moulin était alimenté par l'eau provenant du canal alimentant les soieries en amont - Usine Perrier, Moulinage Cellard, Usine Sainte-Marie -, l'eau provenant des soieries était stockée au sein d'une retenue dont le niveau d'eau était contrôlé par l'écluse du moulin. Le meunier pouvait alors procéder à des éclusées - lâchés d'eau - afin d'actionner la roue à aubes située en aval, à l'intérieur du bâtiment. Sous le poids de l'eau déversée dans ses godets, la roue était mise en mouvement et actionnait, au moyen de courroies de transmission, les mécanismes des moulins à grains et à huile.

Le moulin à huile était situé en rez-de-chaussée. L'huile produite était majoritairement de noix ou de colza. Le trop-plein d'eau était évacué par un canal passant sous les écuries et sortant en chute d'eau du bâtiment pour se jeter dans le canal alimentant les champs de la Condamine et de Lyponne, les femmes du quartier faisaient leur lessive sur ce canal.

À l'intérieur du moulin, au rez-de-chaussée, se trouvait une bascule et un monte-charge permettant de peser puis d'emmenager les sacs de grains déposés par les paysans - le père d'Hubert Sage, main d'œuvre pour la famille Dussuc, aidait à la manœuvre des chevaux et vaches qui emmenaient les sacs et devaient passer par un étroit ponton au dessus de la rivière. Ces sacs, destinés à la farine, étaient montés jusqu'aux meules du moulin à grain situé au premier étage. L'appartement d'habitation du meunier se trouvait, au premier étage, au-dessus du moulin à huile, et à côté du moulin à grain - farine - communiquait avec la cuisine du meunier. Les chambres étaient à l'étage.

Au rez-de-chaussée se trouvaient les bluteurs -appareils à tamiser la farine afin de la séparer du son. Les tamis étaient garnis de tissus de soie provenant des fabriques du village. La farine est alors mise en sac tandis que l'huile vient remplir des dames-jeanne.



2

À la suite du travail du meunier, les paysans récupèrent le son pour nourrir leurs animaux, et la farine - notamment de seigle - qu'ils portent au boulanger. Le boulanger faisait payer le pain à façon, c'est-à-dire au travail de façonnage et de cuisson. La tourte au pain de seigle pouvait se conserver une semaine et constituait une part importante de l'alimentation des ouvrier·e·s et habitant·e·s du village. Les mécanismes du moulin étaient en bois, le meunier faisait régulièrement appelle aux menuisiers du village afin d'effectuer des réparations.

Le moulin du Mas reste en activité jusqu'en 1938, avant d'être racheté par Antoine Dussuc et transformé en habitation. Aujourd'hui, le moulin appartient aux héritiers de la famille Dussuc.