

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 16 (1992)

Artikel: Le moulin oublié de Montsevelier
Autor: Fleury, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064333>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

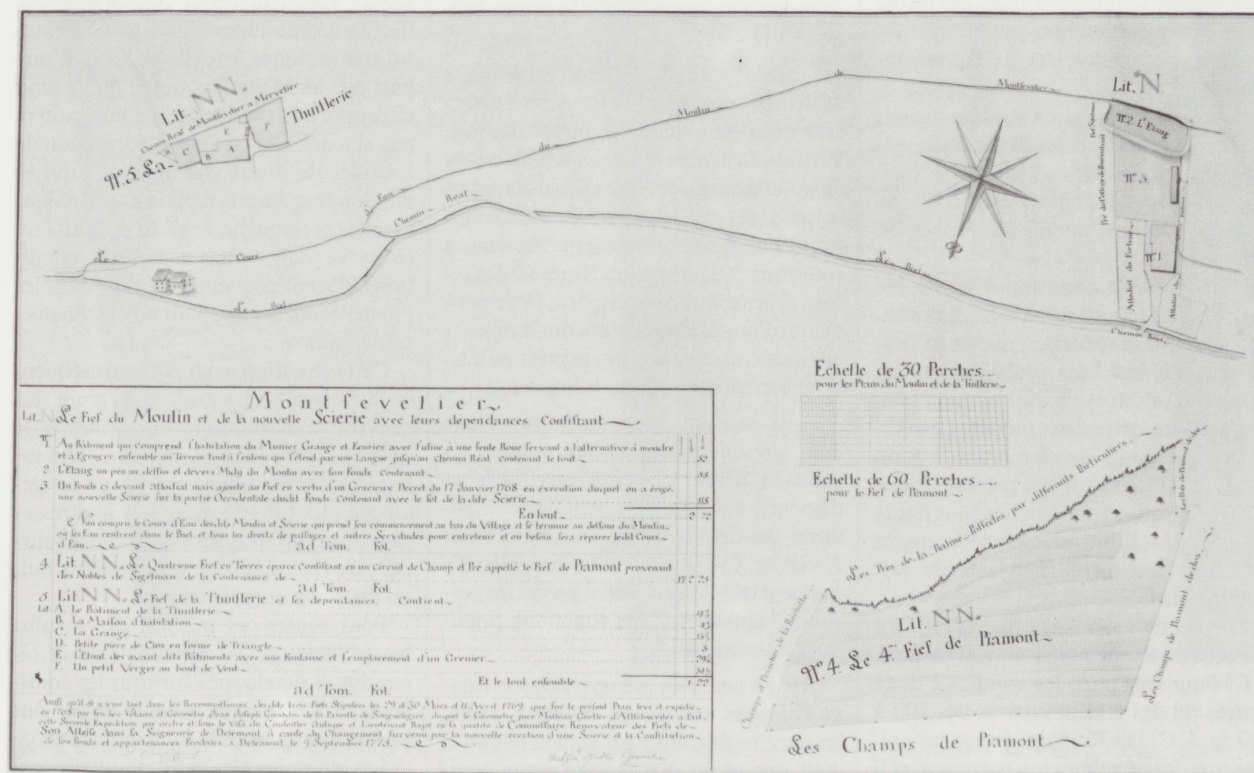
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LE MOULIN OUBLIÉ DE MONTSEVELIER

Moulin, tu dors ! Presque oublié, comme si ton passé avait filé entre les doigts des jeunes générations. Tes engrenages et ta roue à aubes actionnés par les eaux pures du ruisseau voisin ont cessé depuis longtemps de chanter entre les murs

d'une vénérable demeure qui n'a gardé, de ses heures de gloire, que le nom. Moulin, tu dors ! Mais ton histoire vit toujours dans la mémoire de tes derniers serveurs et, grâce à elle, nous allons te faire revivre, pour notre plaisir, mais aussi

pour que notre passé ne s'oublie pas à jamais. Avant de partir à la découverte de la vie qui entoura le Moulin de Montsevelier, faisons une brève escapade dans le passé lointain de l'homme, du froment, des céréales et des moulins.



Plan géométrique du moulin de Montsevelier.

L'homme et les moulins

La littérature consacrée aux céréales, aux moulins ou aux techniques utilisées autrefois pour la mouture du grain est abondante et variée. Elle comprend des textes d'une rare richesse en informations techniques et historiques, car les céréales, au cours des âges, ont été une des composantes principales de l'alimentation humaine.

Riches en fécule et en matière azotée, le froment et les céréales en général constituent presque partout un des principaux aliments humains, quand ils ne sont pas son seul moyen d'existence ou de survie.

L'origine de la consommation du blé se perd dans la nuit des temps. La tradition veut que la réduction du blé en farine s'est d'abord faite probablement au moyen de pilons et de mortiers, ou bien en l'écrasant entre deux pierres. Le développement de ce dernier procédé a dû conduire à l'invention des premiers moulins à bras, qui remontent à la plus haute antiquité. La Bible nous rappelle, quant à elle, que Samson tournait la meule chez les Philistins.

Les premiers moulins à pierres seraient apparus en Europe environ 4800 ans av. J.-C. Pour leur part, les moulins à deux pierres rondes étaient connus dès 900 à 800 av. J.-C. Les Romains furent les précurseurs des premières roues à aubes, et il est probable que le développement de

moulins sur nos cours d'eau soit dû à l'extension de l'Empire romain.

Au Moyen Âge les moulins appartenaient à la noblesse et aux couvents. Les métayers avaient l'obligation de faire moudre leur gain au moulin appartenant à leur Seigneur. Chez nous, les droits d'eau étaient concédés par le prince-évêque.

Le moulin à bras, à cheval ou à âne, a également connu une extension universelle qui s'est maintenue durant des millénaires. Le temps n'est pas si lointain où chaque hameau, chaque village comptait son ou ses moulins. Et pourtant aujourd'hui, il n'en demeure que de vagues souvenirs et de trop rares témoins. Toutefois, si le « moulin » a disparu, la demeure qui l'abritait existe encore souvent ; elle en a conservé le nom, le prestige aussi, et son aspect volontiers imposant.

Pour sa part, le meunier du village était presque toujours un notable. Il jouissait d'une situation privilégiée et disposait souvent de possibilités financières au-dessus de la moyenne. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les meuniers figuraient très fréquemment parmi les personnes appelées à des fonctions publiques importantes.

Il n'y a pas si longtemps, chaque village comptait son ou ses moulins. Jadis, les moyens de transports étaient tels qu'il était important que chaque petite communauté dispose de son propre moulin.

Cette exigence était encore renforcée par les mauvaises conditions de conservation des farines rencontrées dans les habitations d'autrefois ; les variations de température et des taux d'humidité des demeures anciennes ne permettaient guère leur conservation au-delà de 12 jours ! Jusqu'au début de notre siècle, l'influence de l'humidité sur les farines fut très redoutée, car elle produit, d'une part une altération du gluten qui la rend impropre à la production de bon pain et par ailleurs, elle favorise la formation de sporules de divers champignons qui se développent ensuite dans le pain (moisissures). En revanche, le grain pouvait être conservé dans d'assez bonnes conditions, durant une année et plus, dans les greniers souvent attenants aux résidences principales.

Cette situation avait pour conséquence la nécessité de moudre son grain très souvent pour produire les farines et le pain indispensables à la famille. Pour espacer autant que faire se pouvait les délais de mouture du grain, les maîtresses de maison produisaient de grandes fournées de pain que l'on consommait huit ou dix jours après la cuisson.

Pour toutes ces raisons, dès la plus haute antiquité, les moulins se sont répandus et développés sur tous les continents. La technique aidant, ils se sont perfectionnés jusqu'à l'ère industrielle.

Les innombrables moulins qui ont inspirés peintres et poètes ont cessé leur acti-

Le cas du moulin de Montsevelier

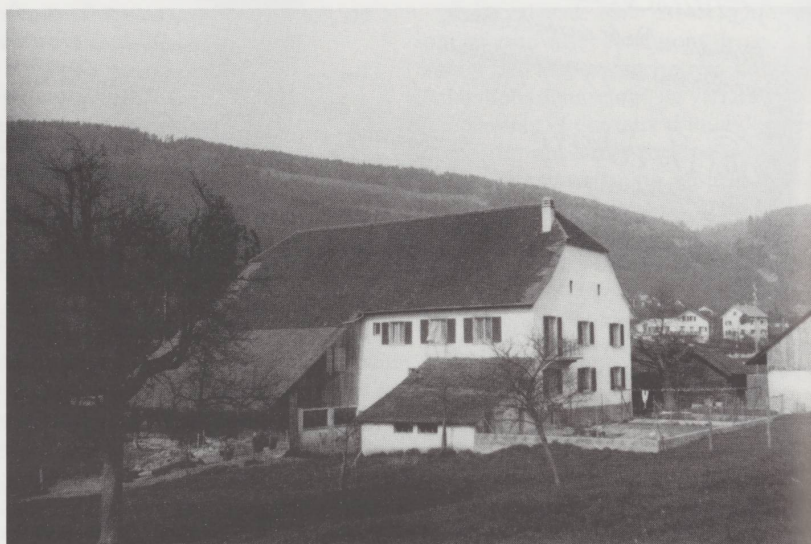
Partons à la rencontre du dernier meunier de Montsevelier et de son ancestral moulin, un moulin qui, aujourd'hui, n'est plus qu'un vague souvenir dans la mémoire des habitants de ce village paisible, perdu dans son nid de verdure, au fond du Val Terbi.

L'histoire de ce moulin survit grâce à Pierre Lachat (85 ans), qui fut un des derniers meuniers du Val Terbi, mais elle remonte loin dans le temps. Limitons notre survol historique au XVIII^e siècle. Le fief du Moulin et de la nouvelle scierie, avec leurs dépendances, fut confirmé en 1769 et le plan géométrique ci-contre fournit un descriptif exhaustif de l'état des lieux à cette époque.

Le Bief (canal) qui permet l'alimentation en eau du moulin apparaît clairement. Il en est de même du bâtiment abritant le moulin, représenté par deux immeubles contigus. On y voit aussi l'emplacement de l'étang «un peu au-dessus et devers Midy du Moulin».

Ce document nous révèle également l'existence d'une «scierie» et d'une «tuilerie», qui ont toutes deux disparu.

La lettre de fief datant de 1779 fournit aussi des renseignements intéressants sur le moulin de Montsevelier. Le document confirme les droits du «féal Antoine fils de feu André Koller de Montsevelier», porteur du fief, alors seul exploitant de



Le bâtiment du moulin.

celui-ci. Le domaine comprenait alors le moulin situé au-dessous du village de Montsevelier, au bas fond de la prairie dite «der Obermatten», avec terrain et dépendances telles qu'elles sont figurées sur le plan. On remarque l'habitation du meunier, la grange et l'écurie qui voisinent avec le moulin proprement dit. C'était un moulin à farine, accompagné d'un égrugeoir, et tous deux étaient actionnés par la même roue.

Le domaine comptait alors cinquante-deux perches carrées (environ 1600 m²) y compris l'assise des bâtiments. L'entre-

tien du petit pont jeté (lancé) sur le Bief était à charge du meunier.

L'étang situé un peu en dessus et au sud du moulin recouvrait une superficie de cinquante-cinq perches carrées. Juste à côté, on trouvait un pré dépendant du premier fief en terres éparses de la noble famille de Sigelmann. A cette époque, un fonds emphytéotique (bail à long terme) fut créé pour la nouvelle scierie; elle devait être alimentée par le cours d'eau qui prenait naissance au bas du village, au-dessus de la maison de Jean-François Koller, alors maire de Montsevelier.

Cette lettre de fief précise encore les droits et devoirs respectifs liés au moulin et à la scierie. Les «fiéteurs» avaient l'obligation de maintenir le moulin, la scierie et leurs dépendances en bon état, de sorte que l'Evêché n'ait à subir aucune perte! faute de quoi, moulin, scierie et dépendance, avec ou sans formalités de droit, pouvaient être repris par le prince-évêque.

Le porteur et ses héritiers directs ne pouvaient pas vendre le moulin et ses dépendances ni les engager, ni y apporter aucun changement sans le consentement du prince et de ses successeurs. Aussi souvent que la main changeait, soit du côté du seigneur direct soit du côté du porteur, les «fiéteurs» étaient tenus de requérir une nouvelle investiture du fief dans le terme de six semaines.

Par acte signé le 14 juin 1784, Antoine Koller vendit ce domaine à son fils François Koller, qui fut investi des pouvoirs découlant de ce fief la même année.

Anéanti par la foudre et reconstruit

En 1842, la foudre détruisit totalement les bâtiments primitifs du moulin de Montsevelier. Un des deux frères Koller, alors exploitants de ce moulin, perdit la vie, foudroyé. L'histoire dit que les villageois furent terrifiés par ce drame. Les paysans de Montsevelier s'unirent pour

construire un nouveau moulin au même emplacement. Une année après l'incendie, l'installation fonctionnait à nouveau.

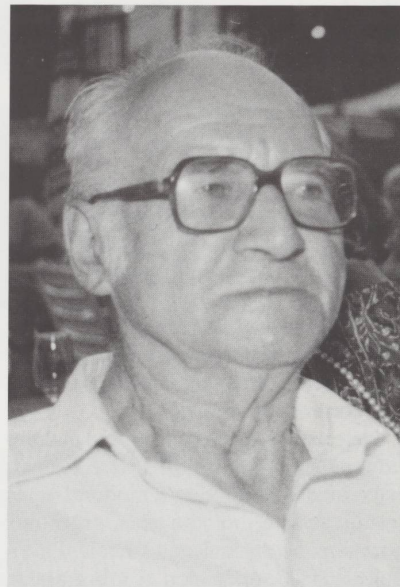
La famille Koller abandonna le moulin en 1860. Il fut alors repris pour quatre décennies, par la famille de Théophile Chételat, qui comptait douze enfants; parmi eux, Rosalie, qui épousa Damien Lachat.

Il s'agissait d'une grande famille qui n'a pas pu conserver le moulin et qui s'expatria à Huningue où ses membres trouvèrent du travail.

C'est alors que Damien Lachat reprit le moulin avec sa femme Rosalie vers 1890 pour la somme de 8000 francs. Avec son frère François, menuisier et bricoleur, Damien se mit au travail et tous deux remirent le moulin en bon état de marche.

Au moment où le moulin passa de la famille Chételat à celle des Lachat, les installations étaient dans un état de vétusté très prononcé. Damien Lachat dut donc les rénover, en particulier la roue à aubes d'un diamètre de 8 mètres. Et, fidèle à sa vocation, le moulin de Montsevelier fonctionnera encore durant plus de trente ans.

A la mort de Damien Lachat survenue en 1942, son fils Pierre (né en 1908) reprit l'exploitation du moulin et du domaine agricole attendant aidé de son frère Henri.



Pierre Lachat, ancien meunier.

C'est justement lui que nous avons rencontré, car Pierre Lachat fut un des derniers meuniers traditionnels du Val-Terbi. Pour l'*Hôta*, il nous a conté les derniers tours de meules du moulin de Montsevelier, la vie et l'activité d'un meunier d'antan.

Evolution technique

Dépassée par les techniques nouvelles, usées par le temps, nous dit Pierre La-

chat, la roue à aubes, alimentée par le ruisseau Montsevelier, fut démontée en 1938 et remplacée par une turbine alors que je travaillais encore avec mon père. L'étang qui existait au moment où j'ai repris le moulin comprenait deux bassins d'une contenance de 700 m³ chacun. Aujourd'hui, il a été comblé et le fonds a été rendu à l'agriculture. Quant au canal d'alimentation de l'étang et du moulin, il fut mis hors service, puis comblé lui aussi. Son tracé apparaît toutefois encore et peut être observé car la configuration du sol conserve ce témoignage du passé, un peu comme une cicatrice.

L'électricité succéda à la force hydraulique. J'étais, nous a dit Pierre Lachat, parvenu avec mon frère, à moderniser les installations à moindre frais, grâce aux connaissances acquises à l'Ecole d'agriculture de Courtemelon et à la passion que j'avais pour la mécanique.

Pierre Lachat disposait de trois paires de meules pesant 450 kg, éléments essentiels du moulin avec le mécanisme d'entraînement. De forme circulaire, la meule inférieure, posée horizontalement, était *immobile* ou *dormante*. La meule supérieure, installée également horizontalement, s'appelait la *meule volante* ou *meule courante*. Toute ces meules étaient taillées dans la pierre très dure de la Ferreté-sous-Jouarre en France. Elles étaient renforcées par un cerclage métallique. Quand l'usure avait rogné les formes de la meule, il devenait indispensable de la

tailler à nouveau, un travail que le meunier accomplissait lui-même d'une main devenue experte.

La meule volante était équipée d'une ouverture appelée *œillard*, par laquelle le grain était introduit entre les deux meules; des rainures dirigeaient le blé vers leur périphérie et le blé moulu parvenait dans le châssis qui les encadrait. Dirigé vers des canaux animés de mouvements saccadés, le blé moulu parvenait dans les tamis; d'un côté on récoltait la farine fleur et la mi-blanche, de l'autre le son fin et le grand son destinés à l'alimentation du bétail.

Un second jeu de meules permettait le concassage des céréales fourragères, telles l'orge et l'avoine.

Pierre Lachat disposait d'un troisième jeu de meules destinées à égruger l'épeautre. Cette culture était jadis très répandue à Montsevelier. Pour égruger l'épeautre, il fallait utiliser un système ressemblant à un *grand peigne en bois*; il dégageait les balles d'épeautre qui se rassemblaient sur le bord des meules lors du concassage; elles étaient utilisées pour le rembourrage des paillasses.

Les exigences des temps modernes obligèrent Pierre Lachat à abandonner son moulin et le domaine attenant, car le travail sur plusieurs fronts (moulin, boulangerie et domaine agricole) était devenu trop lourd. Auparavant (en 1943), M. Lachat avait acquis les installations de

meunerie de l'ancien moulin de Corban; il les remonta dans un local attenant à sa boulangerie à Montsevelier. N'oubliez pas, dit-il amusé, que j'étais plus mécanicien que boulanger, bien que j'aie appris le métier de meunier avec mon père au début de ce siècle.

La vie autour du moulin

Presque tous les paysans de Montsevelier, Mervelier et Corban faisaient moudre leur grain dans son moulin, car entre 1920 et 1935, le moulin de Corban ne déployait plus grande activité.

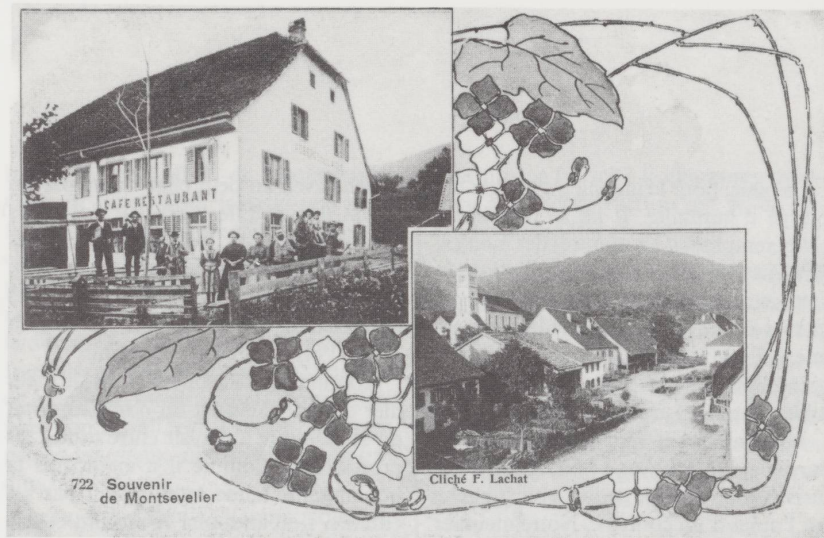
Chaque ferme produisait son propre grain et les autres produits alimentaires dérivés de la farine. La clientèle de M. Lachat était donc nombreuse. Ses clients faisaient en général moudre au maximum 100 kg de blé à la fois, souvent moins, car il n'était pas question, à l'époque, de conserver la farine trop longtemps. Le paysan attendait après avoir livré son grain et il repartait avec sa farine; il arrivait aussi qu'il en prenne possession après avoir fait d'autres courses à Montsevelier ou dans le voisinage. Parfois, lorsque le client était pressé, M. Lachat procédait à une estimation de la qualité du grain fourni et, après la pesée, il était convenu de la quantité de farine et de son qu'il emporterait en échange. Le plus souvent, le travail du meunier était compensé en mouture.

Les blés d'antan n'étaient pas aussi propres que de nos jours ; ils contenaient beaucoup de « grateron » et il fallait procéder au triage du grain à l'aide d'une installation spéciale qui séparait le blé des graines indésirables ; celles-ci étaient recueillies dans un récipient particulier et remises au client avec la farine et le son qui lui revenaient. Ce mode de faire permettait d'éviter des controverses sur les différences de poids entre le blé fourni et les quantités de son et de farine produits.

Les agriculteurs transportaient leur grain sur de petits chars qu'on utilisait jadis pour toutes sortes de travaux.

Le travail du meunier était assez pénible, car il devait soulever de lourdes charges. Tout d'abord, le grain était pesé et les quantités étaient notées dans le registre du meunier avec le nom du client. Tout ce qui entrait au moulin était enregistré.

Après la pesée, le grain passait à la trieuse, puis dans le silo (200 kg) avant d'arriver dans le moulin. Je parvenais à moudre environ 600 kg par jour ; grâce au silo que j'avais aménagé, précise Pierre Lachat, je pouvais moudre durant la nuit. Une fois le silo rempli, le moulin était mis en marche et le meunier pouvait dormir tranquillement car une « cloche de vache », astucieusement actionnée par un dispositif spécial, se mettait à sonner quand tout le grain avait fui entre les meules. Le meunier ainsi réveillé n'avait plus qu'à venir mettre l'installation hors service et s'en retourner au lit !



Montsevelier vers 1900. Collection privée: Yves Rondez, Cornol.

La plaie, pour le meunier, c'était le blé chargé d'humidité. Il ne se pulvérisait pas et remplissait les rainures des meules. Il fallait alors démonter l'installation, la nettoyer et parfois tailler à nouveau les meules de pierre. Les meilleures années que j'ai connues, dit Pierre Lachat, furent celles de 1920 à 1930/35. Les plus pénibles furent les années de guerre.

Les contrôles étaient d'une sévérité incroyable. Un jour, une famille qui avait insisté pour obtenir de la farine blanche fut l'objet d'un contrôle. Notre meunier fut dénoncé et il dut s'acquitter d'une lourde amende. La famille concernée l'aïda à en couvrir une partie. « Il fallait être prudent, ne pas faire n'importe quoi ! J'ai quand même un peu trafiqué et j'ai été « coincé » conclut Pierre Lachat dans un éclat de rire. »

La vie du meunier devenu boulanger et négociant était très intéressante. Nous avions, nous dit Pierre Lachat, des contacts avec toutes les familles de Montsevelier et des villages avoisinants. Les gens des fermes et de toute la contrée passaient chez nous pour y faire moudre leur grain, acquérir de la farine, du son ou des balles d'épeautre. Il fallait aussi façonner beaucoup de bois pour la boulangerie. Nous devions travailler comme de « rudes bougres » pour parvenir à faire face. Mais ma mère, qui était une commerçante remarquable, avait su faire prospérer notre négoce. Elle était aussi connue à Delémont où elle se rendait à chaque

marché avec un petit char traîné par un cheval docile. Elle y vendait des fruits (pommes, poires, prunes, cerises, des œufs, des pommes de terre, des choux, des salades, des carottes, des raves, des poireaux, du beurre, du lard), enfin tout ce que l'on produisait à la ferme.

Comme nous l'avons déjà dit, le meunier devenu chevalier du bon pain avait dû se résoudre à choisir entre toutes ses professions. Comme il avait acquis la boulangerie, tenue aujourd'hui par ses enfants, il abandonna le moulin et son domaine agricole à son frère, Henri Lachat.

Les gens d'ici appellent toujours cette maison « Le moulin », mais les installations et les meules ont disparu. Le glas des moulins avait aussi retenti à Montsevelier. Nostalgique, Pierre Lachat ne regrette pourtant pas son choix, car il n'était plus possible de faire face sur tous les fronts et de rivaliser avec les moulins industriels. Un page de l'histoire de nos villages et de leurs moulins se tournait définitivement. Seuls témoins d'une époque révolue, les bâtiments, souvent imposants, qui ont abrité ces moulins d'autrefois nous rappellent l'histoire millénaire des moulins.

Notes et anecdotes

Passionné par l'histoire, feu Emile Gigon, ancien agent d'assurances à Porren-

truy, a noté les témoignages qu'il a recueillis au cours de ses investigations sur les très nombreux moulins du Jura. Parmi ses notes datées d'avril 1974, nous avons retenu les éléments suivants concernant le moulin de Montsevelier.

Le diamètre des meules du moulin de Montsevelier était de 114 cm. L'épaisseur était de 21,5 cm et le diamètre de l'œil central de la meule supérieure de 21 cm. Elles tournaient à 120 tours minute. Le diamètre de la roue à aubes était de 8 m et sa largeur de 90 cm environ. L'axe et la rosette de la roue à eau furent vendus à la scierie de Mervelier (M. Camille Marquis). Plus tard, cette roue fut remontée au Restaurant de la Truite comme décoration.

Alimenté par le ruisseau de Montsevelier et les sources de la Courtine, l'étang de « La Chèvre » avait une contenance de 700 m³. L'entretien des étangs et du canal constituait un travail très pénible à cause de la vase. Il fallait curer le tout chaque année. Le canal prenait naissance vis-à-vis de la poste. De temps en temps, « les meuniers » puisaient la truite sous la grande roue ! Les notes d'Emile Gigon confirment l'incendie du moulin de Montsevelier en 1842 et sa reconstruction en une année. Il ajoute que le vieux meunier de l'époque, M. Koller, revenant de la foire d'août à Delémont, s'arrêta au Restaurant de l'Ours à Courchapoix. Voyant le ciel s'obscurcir et le vent se lever, il décida de rejoindre son moulin,

COUTUMES AU JOUR DES ROIS EN FRANCHE-COMTÉ ET EN AJAIE

tout heureux de voir arriver la pluie !
« J'aurai de l'eau pour mes moutures »
aurait dit le vieux meunier.

Arrivé chez lui, il se rechangea avant
de se rendre sur le seuil de la porte du
moulin. Là, atteint par la foudre, il
meurt alors que le moulin s'embrase.

Malgré les efforts des pompiers, il ne
resterait rien du rustique moulin de Mont-
sevelier.

La mouture de Damien Lachat put
être sauvée in extremis des flammes alors
que, gisant sur le sol, le corps du vieux
meunier était agité par la force de l'eau
qui s'écoulait près du moulin.

Damien Lachat apprit durant 6 mois
le métier de meunier chez Joliat, à Cor-

ban. Un taillandier de Montsevelier,
Georges Bron, avait installé une petite
forge ; il fabriquait des pioches, des ha-
ches et des pics et avait réussi à faire trem-
per des marteaux à tailler les meules ; ces
marteaux étaient parfaitement adaptés à
la dureté des meules. Un vieux trempier
français, rhabilleur de son état, qui allait
de moulin en moulin, loua Georges Bron
pour son travail, car il savait bien trem-
per les marteaux, ni trop tendres ni trop
durs !

Les notes d'Emile Gigon contiennent
également des précisions étrangères à
l'activité existante autour du moulin de
Montsevelier ; il précise notamment que
la scierie se trouvait primitivement au-
dessus du moulin, à côté de la remise.

C'est là que fut sciée la charpente néces-
saire à la reconstruction qui suivit l'in-
cendie du moulin en 1842.

François Lachat, menuisier (frère de
Damien, meunier) était mécanicien de
nature, écrit Emile Gigon. C'est lui,
François Lachat, qui avait construit *le
premier vélo à deux roues* de la région.
Outre toutes sortes d'installations qui
fonctionnaient au moulin, à la scierie ou
à la forge, il avait également construit *un
grand appareil à photos sur trépied* !

Les inventions de François Lachat
sont telles qu'elles feraient à elles seules,
l'objet de tout un livre.

Robert Fleury

