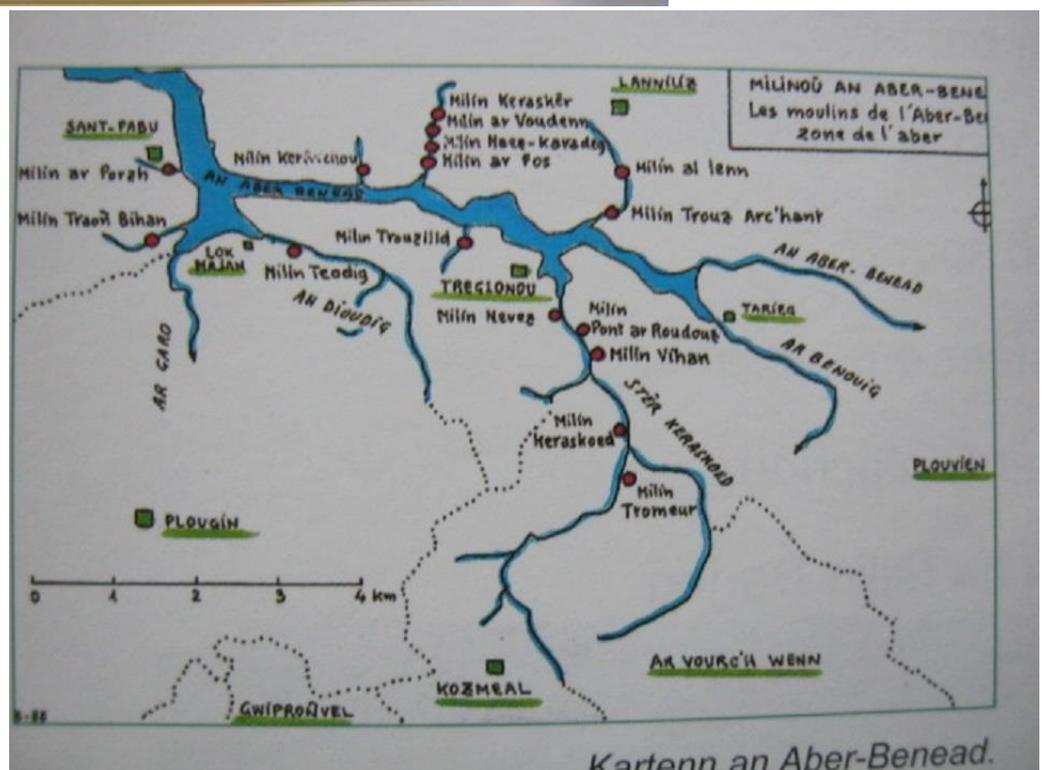
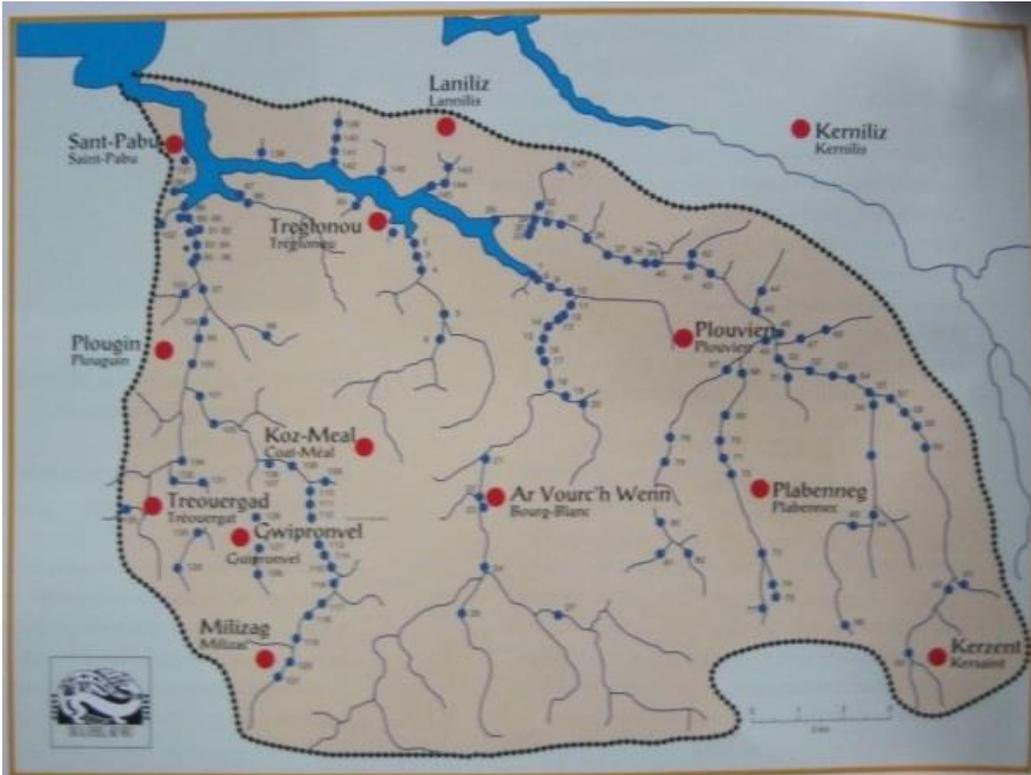


# POINT 2

## Vallée de l'Aber Benoît



Kartenn an Aber-Benead.

## **1 - Un Paradis pour les Moulins**

**Le réseau hydrographique breton est très dense, mais celui du Léon l'est encore plus. Le Pays des Abers - Côte des Légendes, qui couvre la majeure partie de l'ancien territoire du Bas Léon, est donc particulièrement bien doté en rivières. Les deux plus importantes font aussi la spécificité de son territoire : l'Aber Wrac'h et l'Aber Benoît.**

**Aber est un mot breton qui désigne un estuaire où la mer remonte deux fois par jour à chaque marée. La rivière Aber Wrac'h prend sa source dans les tourbières de Lann-Gazel, au sud des limites du Pays des Abers - Côte des Légendes, et recueille les eaux d'une dizaine de ruisseaux. Plusieurs affluents se jettent également dans l'Aber Benoît dont les deux plus importants sont le Benouig, qui se jette dans la rivière Aber Benoît, et le Garo, qui se jette dans l'Aber. Plus au nord on trouve également le Quillimadec, qui se jette dans la baie de Tressény en Guissény, ainsi que l'Alanan et la Flèche.**

**Les moulins du Pays des Abers - Côte des Légendes sont de fait essentiellement des moulins à eau. Ils ont été extrêmement nombreux. Il a été estimé à environ 150, le nombre des moulins ayant existé sur le bassin de l'Aber Benoît et ses affluents et à 110, ceux du bassin de l'Aber Wrac'h.**

**Les contingents mis en place en 1938 sont représentatifs de la capacité d'écrasement du moulin et de sa meilleure année de production en 1927 et 1935. Il définit la quantité de blé qu'un moulin est autorisé à moudre en vue de la production de farine panifiable pour le marché intérieur. Aujourd'hui, il s'agirait de quotas. L'activité meunière est importante sur le bassin et elle entre pour une part non négligeable dans la production économique locale.**

**Sur le bassin, au plus fort de l'activité, de 600 à 800 personnes vivent dans les moulins, enfants et personnel compris. Les moyens d'existence proviennent pour deux tiers de l'activité meunière et pour un tiers de l'activité fermière attenante.**

**Certains meuniers du bassin ont joué un rôle influent au niveau des communes, des corps constitués, des organisations.**

**La première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle a vu le déclin et la disparition des moulins. Cela concerne aussi l'Europe qui perd 95 % de ses moulins vers 1950. Tout cela est dû à la baisse de consommation du pain, l'évolution des techniques et des automatismes, les normes de qualité et de rendement de panification.**

**Pour le bassin de l'Aber Benoît, seuls les moulins les plus importants se maintiennent en augmentant leur capacité de production. Or, dans ce bassin, les moulins sont de taille modeste et la plupart sont encaissés dans un vallon donc peu propices à un grand développement.**

**Au début des années 50, de nombreux moulins tournaient encore ici, dont plusieurs pour la mouture animale. Vingt moulins avec contingents produisent de la farine panifiable. De ces 20 moulins avec contingents, il n'en reste que 2 en 1988 : Le Koumou et Mesnaod.**

**Les 18 fermetures se sont échelonnées ainsi :**

- 1950 – 1960 : Milin Nevez, Saint Claoué, Pont-Ours, Garena
- Fin 1960 : Milin An Toull, Pontanet, Moulin du Chatel, Pont Bras, Moulin du Pont
- Année 1970 : Kinou, Tané, Le Garo, Ar Roc'h, Pont Here
- Année 1980 : Keriber, Moulin d'Avoine à Plouvien.
- 1997 : Le Koumou, Kerilaouen, Kinou, Tariéc

**Pont Bras et Mesnaod se sont adaptés en centres de négoce d'aliments du bétail.**

## **2 - Meuniers et Moulins : une longue histoire et un savoir-faire traditionnel**

**Avant l'invention des moulins à meule, on écrasait le grain à l'aide d'un pilon et d'une pierre à moudre. Les moulins les plus anciens ont été retrouvés en Grèce et datent d'environ 500 avant JC. Les Romains auraient diffusé cette technique dans toute l'Europe mais les Celtes d'Armorique la connaissaient déjà sans doute avant l'arrivée des Romains car ils avaient des contacts commerciaux avec les peuplades méditerranéennes. Le métier de meunier ne date pas d'hier. Il a bien sûr subi de nombreuses évolutions au cours des siècles mais a toujours conservé cette tradition du savoir-faire transmis de générations en générations. Les premiers moteurs des moulins à meules ont été la force humaine et animale. Cependant les Sumériens savaient déjà utiliser la roue à eau et donc l'énergie hydraulique dès 3500 avant JC.**

**Au Pays des Abers - Côte des Légendes ont essentiellement fonctionné des moulins à eau. L'eau entraînait la roue, horizontale (krufel) ou verticale (galegen, koazegel et koajel), qui elle-même faisait marcher un mécanisme qui faisait tourner la meule supérieure. En effet, seule une meule tournait et elle frottait alors contre celle du dessous, dite « dormante ». Il reste actuellement peu de meules encore en service. Elles ont peu à peu cédé la place aux broyeurs à cylindres et au 19ème siècle les turbines sont venues renforcer l'action de la roue et de l'eau. Fin du 19ème, début du 20ème siècle ont été inventés les moteurs à vapeur d'abord, puis au fuel et le moulin est finalement devenu « minoterie » et le meunier « minotier ». (Minot est un mot breton qui signifie « farine de qualité »).**

**Encore très nombreux hier, les moulins en activité ne sont plus qu'une poignée au Pays des Abers - Côte des Légendes. Le déclin de l'activité meunière, commencé après la Seconde Guerre Mondiale, s'est accéléré au cours des décennies suivantes.**

**Quand ils n'ont pas tout bonnement disparus, les moulins se sont peu à peu vidés de leur appareillage et ils ont été très souvent transformés en maisons résidentielles. L'environnement des moulins (la rivière, l'étang, les biefs, les vannes, la chaussée...) est encore visible et témoigne d'une activité passée encore récente.**

**Outre les quelques petits moulins de ferme que les propriétaires utilisent encore pour l'alimentation de leur bétail, seuls trois minotiers vivent encore de leur activité aujourd'hui sur le pays. Le Grand Moulin (Milin Mesnaod) à Plouguin produit de la mouture pour l'alimentation animale tout comme le Moulin du Grand Pont à Lannilis. Le Moulin du Pont à Kerlouan est le dernier moulin à farine du pays.**

**Les moulins apportaient du travail aux artisans et commerçants des villages voisins et les meuniers ont pu souvent jouer un rôle important au niveau des communes. Ils ont tenu et tiennent toujours une place particulière dans l'imaginaire collectif.**