

# Les moulins de Tavannes ont cent ans

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura**

Band (Jahr): **23 (1952)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-825345>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

P34

# LES INTÉRÊTS DU JURA

Bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura  
CHAMBRE D'ÉCONOMIE ET D'UTILITÉ PUBLIQUE DU JURA BERNOIS

XXIII<sup>e</sup> ANNÉE

PARAIT UNE FOIS PAR MOIS

N<sup>o</sup> 9. SEPT. 1952.

## SOMMAIRE :

*Les moulins de Tavannes ont cent ans*

*La Fabrique Joseph Petermann S. A. à Moutier fête son cinquantième anniversaire*

*Nos forêts*

*Marché du travail*

*Chronique bibliographique du Jura*

## Les moulins de Tavannes ont cent ans

Au pied de Pierre-Pertuis, près du rocher d'où la Birse jaillit, un moulin : celui de la Doux.

Installé non loin de la voie romaine, il dut avoir en des temps reculés, une importance économique certaine.

Une lettre de 1548 nous le signale propriété de Jean de Tavannes. Pour peu de temps. En 49, ce seigneur meurt ; sa pierre tombale de St-Germain, à Porrentruy, porte l'épithète : « Cy giste noble escuyer Jehan de Tasvane, le dernier de sa rasse, à son vivant seigneur de Montvohay, qui trépassa le 18 jour du mois de décembre, l'an 1549. Dieu aie son âme. »

Le moulin passe en d'autres mains : celles, sacerdotales, des moines de Moutier-Grandval, celles, militaires, (en 1823) du général Voirol, pour aboutir à celles, commerciales et actives, de Jean Brand, en 1852.

L'expérience est cette fois concluante, puisqu'elle nous vaut un centenaire et que de Jean à Jules, d'Auguste à Henri Brand, cette famille entreprenante d'artisans puis d'industriels a rénové l'ancien moulin, l'a agrandi, reconstruit, recréé, pour en faire le vaste bâtiment actuel et l'importante entreprise économique qu'il est devenu.

L'ancien moulin de la Doux a disparu : les rationnels et modernes moulins de Tavannes le remplacent.

La poésie cède à l'industrie. Tant pis, mais tant mieux.

### Installations actuelles

Tout ici est rationnel. La main-d'œuvre ? Cinq ouvriers pour l'immense bâtiment.

Le blé indigène ou étranger arrive en vrac des ports de mer ou des gares helvétiques, par wagons de 10 tonnes à la porte du moulin.

Une pelle mécanique s'en empare ; en moins d'une heure, le wagon est déchargé et le blé, emmené par les godets d'une transmission, passe au « séparateur ».

Premier nettoyage superficiel et pesage automatique de contrôle. Puis, enlevée par un second élévateur, la graine arrive au sommet des silos d'où le « distributeur » la répartit dans les différentes cellules (il y en a 18, hautes de près de 20 mètres) selon sa provenance et sa qualité.

Elle peut y rester entreposée pendant des mois.

Avant la mouture, des « appareils doseurs » permettent la composition des mélanges désirés.

En route, un second pesage — toujours automatique — contrôle la sortie des silos.

Puis un nouveau « séparateur » absorbe la poussière et les grosses impuretés, permettant ensuite à une batterie de « trieurs » d'éliminer les mauvaises graines : celles d'avoine, de nielles ou de vesces et les grains de froment cassés.

Le blé passe ensuite au lavage, opération essentielle qui écarte définitivement les dernières impuretés : pierres, objets métalliques, terre ou brindilles de bois.

Le grain est serré alors dans de vastes boisseaux de repos où il stationnera quelques jours.

Ce délai écoulé, le blé tombe dans une dernière machine qui le brosse et le polit avant de l'acheminer au moulin.

Là, nouveau pesage, et passage dans les différents « broyeurs » à cylindres cannelés qui séparent graduellement le son de la farine encore granuleuse et connue sous le nom de semoule.

Des « sasseurs » puissamment ventilés, élimineront ensuite les fragments d'écorce adhérant encore à la semoule et la farine enfin broyée dans de nouveaux cylindres lisses sera triée par ordre de qualités au moyen des tamis d'acier ou de soie d'une machine oscillante appelée « plansichter ».

Chacun des transports nécessaires à ces multiples opérations — la main humaine n'y touche pas — est assuré par une installation pneumatique à ventilateur puissant, dernier perfectionnement en matière de meunerie.

Les farines, emmagasinées alors dans des chambres spéciales ne seront mises en sacs, par les « peseuses-ensacheuses » automatiques, qu'après un certain stade de repos.

Il ne restera plus ensuite qu'à livrer par camions les produits aux clients. Et là encore, un toboggan desservant chaque étage rendra la tâche aisée en permettant une arrivée rapide et peu fatigante des sacs de 50 ou de 100 kg.

En plus du moulin pour farines panifiables, l'entreprise possède également une installation complète pour la mouture du maïs et la fabrication des produits fourragers.

Les moulins de Tavannes sont remarquablement agencés et outillés. Bravo, Monsieur Brand et en avant pour le deuxième centenaire.