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

Herausgeber: Association pour la défense des intérêts du Jura

Band: 23 (1952)

Heft: 9

Artikel: Les moulins de Tavannes ont cent ans

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-825345

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: 14.07.2025

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

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

XXIIIe ANNÉE PARAIT UNE FOIS PAR MOIS N° 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'épitaphe : « Cy giste noble escuyer Jehan de Tasvane, le dernier de sa rasse, à son vivant seigneur de Montvouhay, 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.