

## Fonctionnement du moulin

L'eau du canal d'amenée était arrêtée par *uo estoundèro* dont la vanne abaissée empêchait l'eau de s'introduire dans le bief (*coubicoum*). Ce dernier était formé d'un tronc d'arbre creusé, ou de planches jointes, formant conduite. On donnait au *coubicoum* une pente assez raide, dont l'eau, une fois la vanne levée, tombait sur la roue à godets ou *eth arroudet*. Cet *arroudet* horizontal actionnait un arbre horizontal (*eth arbe*) qui était implanté en son milieu. L'extrémité supérieure de l'arbre vertical traversait la meule dormante et supportait la meule courante (*eth hourat*), l'entraînant en rotation au moyen d'une pièce de fer nommée *andilhe*, solidement fixée dans la masse de la meule.

Les deux meules précitées étaient enfermées dans un coffre de bois ou tambour (*eth cofré*). On versait le grain dans une trémie (*éra trémouye*), sorte d'auge assez grande, carrée, large en haut et très étroite en bas, comme un tronc de pyramide renversé. Placée au-dessus des meules, elle était munie d'une ouverture vers le bas. Sous la *trémouye* se trouvait un petit auget ou sabot (*eth carelh*) légèrement incliné également ouvert vers le bas. Il était suspendu par des cordes enroulées sur de petits treuils qui servent à la rapprocher ou à l'éloigner de la trémie pour régler l'écoulement du grain.

Par ailleurs, le *carelh* était animé mécaniquement d'un mouvement régulier d'oscillation provoqué par la meule courante par l'intermédiaire d'un tourniquet, sorte de barre de fer ou *éra tracadère*. C'est cette *tracadère* qui produisait le tic-tac du moulin, et ce tic-tac donna le nom à l'objet puisque *tracadère* peut se traduire en français par la babillarde (qui parle beaucoup, bavarde).

Le grain arrivait entre les deux meules par un trou central de la meule courante et pénétrait dans l'intervalle des deux meules où il était broyé. La mouture tombait enfin dans une huche (*éra massio*), dans laquelle elle s'entassait. Pour séparer le son de la farine, on versait ladite mouture dans un sas formé d'un cercle de bois tendu d'une toile claire (ou *sède*), à l'aide d'une petite pelle aux bords relevés (*éra palèto*). La *sède* servait pour le blé, l'orge, le seigle et le sarrasin. On se servait aussi d'une toile plus claire (*u sedas*), pour le maïs. La *sède* ou *sédas* était ajustée sur la partie supérieure d'un coffre ou blutoir (*éra baritadéro*) dans lequel tombait la farine fortement secouée.

À l'aide d'une espèce d'écouvillon en peau d'agneau, la farine était mise dans des sacs en peau (*barciès*) pour la conservation, ou dans des sacs en toile de lin (*saquetes*). La sorte d'écouvillon qui servait à cela s'appelait *u escoubalh*.

Depuis le moulin, on pouvait ouvrir ou fermer la vanne de l'écluse, à l'aide d'une longue barre. De même, pour obtenir une mouture plus ou moins fine, on pouvait soulever la meule courante au moyen d'une sorte de levier ou *lhebade*, placé à l'intérieur du moulin.

Dans ces petits moulins, il se perdait beaucoup de farine. Le rendement était pauvre et la poussière (*et'obe*) de farine envahissait tout. De plus, peu à peu, l'usure provoquée par le mouvement sur les meules elles-mêmes mélangeait du sable à la farine et faisait "s'asseoir" la meule courante qui ne pouvait bientôt plus fonctionner. Il fallait alors repiquer, rhabiller les pierres à l'aide de pointes de fer (*puntes de rabilla*.)

*Texte inspiré de celui de la "Visite des moulins de la mairie de Sazos". Voir également les articles de Christian Parrou dans le bulletin de la Société d'Études des Sept Vallées de 1981 (N013).*