

Geneviève Adilon-Peyron

Les Massons

(Saint-Bonnet-le-Courreau)

un hameau, des moulins

au bord du Vizézy

Village de Forez - Le Tre d'iole

Avertissement

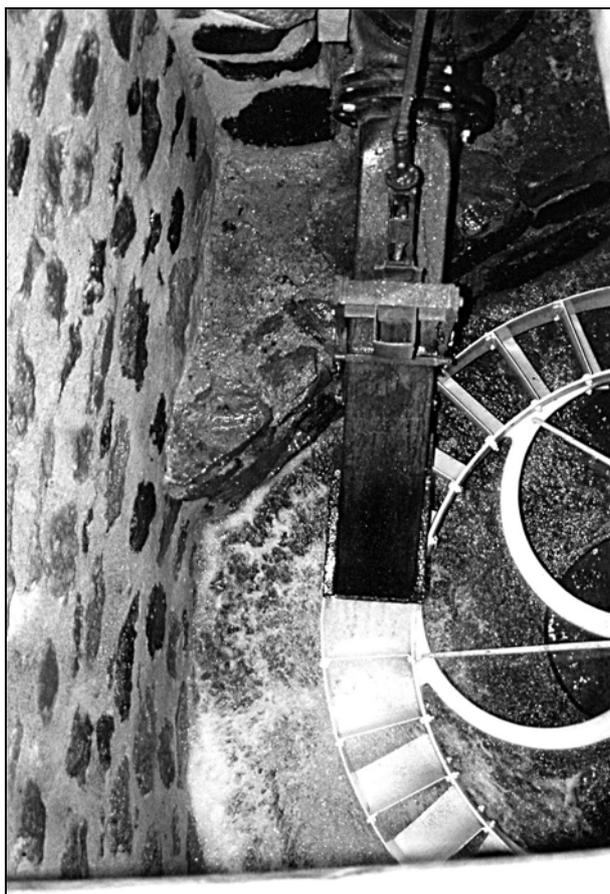
La recherche généalogique m'a révélé une grande envie de reconstituer un peu l'histoire de la maison et des habitants successifs qui ont vécu au lieu-dit les Massons.

Pour faire ce travail, j'ai fait des recherches dans les registres d'état civil et les minutes de notaires, entre autres. Pour les citations, j'ai repris les termes et le vocabulaire employés à l'époque où ces textes ont été rédigés, ceci pour respecter le sens de ces documents et les rapporter avec exactitude.

Couverture : **Le moulin des Massons (cliché G. Adilon)**

La pressée

*Par la force de l'eau de la rivière,
le travail du paysan dans sa terre,
le savoir-faire et les pratiques meunières,
des grains broyés, huile et farine s'écoulèrent.
Depuis l'Antiquité pour alimenter gens et troupeaux,
et pour l'Avenir perpétuer ces savoirs ancestraux,
retrouver, transmettre et animer les usages locaux,
Tourne, tourne la roue du moulin au fil de l'eau...*



Le rouet, vu de dessus

Présentation

Saint-Bonnet-le-Courreau a donné lieu, ces dernières années, à la publication de plusieurs études historiques ou de recueils de souvenirs¹. Geneviève Adilon-Peyron ajoute un nouveau titre à la liste avec son travail sur le moulin des Massons. Le souvenir intime qu'elle garde des lieux qu'elle a connus dans son enfance n'est pas celui de la nostalgie. Elle y trouve au contraire de quoi étayer et rendre vivante une étude historique fondée sur l'exploitation de sources recherchées et exploitées avec soin.

Au-delà des séries généalogiques, l'exposé sur la transmission des biens et la patiente reconstitution de la propriété sont démonstratifs de la volonté paysanne de rassembler un patrimoine pour faire perdurer des filiations familiales. L'histoire des techniques se trouve enrichie de la description précise des moulins et des illustrations qui l'accompagnent. La fonction des moulins - moulin à farine, à chanvre, à huile, scierie - apparaît comme une contribution au fonctionnement d'un dispositif économique familial quasi autarcique fondé sur l'exploitation du sol, agriculture et élevage. Et leur rôle commercial participe d'un système de relations sociales qui, lui, intègre les villages et la ville. L'histoire rurale trouve son compte dans ces pages.

Lorsque Geneviève Adilon-Peyron rédigeait son texte - la coïncidence n'est pas due au hasard - se réalisaient alors les travaux de création d'un musée aux Massons, le "renouveau", écrit-elle. Le frère de notre auteur, Jean-Yves Peyron, son épouse Janine et leurs enfants ont réinvesti ces lieux de famille en 1972, pour y vivre. Une longue, patiente, courageuse et fidèle restauration a été entreprise et menée à son terme, une association créée : les Massons s'offrent désormais au public. C'est un "vrai bonheur que de continuer ce qui a été mis en place par les ancêtres et apprendre les gestes transmis au fil des générations". Certainement. Mais il y a plus...

Le livre et le musée remplissent aussi une fonction pédagogique : ils nous amènent à réaliser concrètement comment le passé d'où nous venons a fait le présent que nous sommes. Fi de la nostalgie ! Le passé ne nous appartient pas, puisqu'il est... passé. Observons-le cependant avec attention quand, comme aux Massons, on nous le montre pour nous le faire comprendre, et tirons-en des leçons pour bâtir le présent.

Dans cette période où, pour contribuer à ce qu'on appelle le "développement local", nous sommes appelés à agir au sein des communes, des communautés de communes, des communautés d'agglomération, des pays, au sein desquels se renouvellent et se mêlent les populations, l'expérience conduite aux Massons - comme d'autres ailleurs - invite les visiteurs et les lecteurs à chercher dans la rencontre et l'échange qui leur sont proposés les voies de la découverte d'une culture locale renouvelée.

Maurice Damon

¹ Citons, entre autres, pour les publications de *Village de Forez* :

- Chambon (Jean) : **Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau**, souvenirs d'une enfance à la campagne.
- Collectif : **Les jasseries et la fourme de Montbrison** : articles et études de Stéphane Prajalas, Maurice Damon, Etienne de Banville, Pierre-Michel-Therrat, Paul Duchamp, Marguerite Fourniel-Néel... présentées à l'occasion du *Printemps de l'histoire* 2004.
- Guillot (Thérèse) : **Dans le temps...**(souvenirs d'une habitante de Germagneux).
- Damon (Sophie) : **Saint-Bonnet-le-Courreau, un village et son curé en 1939...** : Une étude de la vie religieuse et sociale d'un bourg des monts du Forez avant la Deuxième Guerre mondiale.
- Damon (Maurice) : **Les jasseries des monts du Forez** ; réédition d'une thèse de doctorat de 3^e cycle en sociologie rurale publiée en 1972.

Faire revivre un hameau et ses moulins

Les Massons au bord du Vizézy

Cet endroit où sont nés et où ont vécu plusieurs générations de notre grande famille est situé au fond de la vallée du Vizézy. Il fait partie de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau, mais il est limitrophe avec Roche-en-Forez et Châtelneuf. L'implantation en ces lieux isolés a été choisie en vue de l'installation de moulins au bord du Vizézy. La vallée est ici un peu plus vaste et la rivière propice à l'établissement d'un bief. Toutes les constructions sont en retrait de la rivière et ne craignent pas les inondations. La production agricole était secondaire et complémentaire pour permettre une quasi-autarcie pour les meuniers et leurs familles.

Le hameau se compose de plusieurs bâtiments dont l'activité est liée aux moulins depuis des temps immémoriaux : moulin à chanvre, moulin à farine et huilerie. Ils voisinent avec des bâtiments de ferme : diverses étables, écuries et granges. Une exploitation agricole était nécessaire pour nourrir les grandes familles qui y vivaient.

En face de ces étables et bâtiments à usage agricole se trouve la grande maison d'habitation. Tout est disposé autour d'une cour fermée, comme souvent en moyenne montagne. Cette cour est pavée de galets de rivière. Une seule voie de circulation plus importante est un chemin qui descend doucement à flanc de montagne jusqu'au fond de la vallée.

D'autres sentiers existent bien sûr et permettent de rejoindre rapidement Roche-en-Forez, Saint-Bonnet-le-Courreau, Châtelneuf, mais ils ne sont plus adaptés à nos moyens de locomotion modernes. Ils restent néanmoins très agréables pour les marcheurs et randonneurs. Autrefois, ils étaient très fréquentés lorsque les gens venaient aux moulins à pied, quelquefois accompagnés d'un âne ou d'une mule.

Les terrains sont en pente et pauvres. Les rochers affleurent partout. Seules les prairies en bordure de rivière sont un peu plus planes et herbeuses. La culture se faisait par un travail manuel ou avec l'aide des animaux sur des parcelles de petite taille soutenues et bordées de murs de pierres sèches.

Tous ces bâtiments semblent chargés d'histoire car ils sont relativement anciens. Sur les linteaux apparaissent des dates telles que 1575, 1764... Le temps paraît ne pas avoir eu d'emprise sur la beauté de ces pierres. Les restaurations qu'elles ont reçues ces dernières années les ont remises en valeur.

C'est en 1972 que M. Peyron et son épouse ont repris ce bien de famille. Beaucoup de courage et de travail ont été nécessaires pour remettre en état ces bâtiments. Beaucoup de labeur et de passion et aussi une grande idée : redonner vie à ces installations qui semblaient définitivement endormies.

Il a fallu réapprendre le métier des ancêtres, patiemment car il faut du temps pour remettre en fonctionnement toutes ces machines. L'apprentissage a été facilité par l'aide du père qui, autrefois, a fait de l'huile, avant de partir de la maison...

Et puis, un jour, la grande meule tourne à nouveau, les poêles sont mises à chauffer, la presse recommence son travail d'extraction et une délicieuse odeur vient nous titiller les narines et ainsi nous ramener des flots de souvenirs d'enfance... comme le temps a passé vite...

Il est sûr que tous ceux qui vous ont précédé dans ces lieux et ces métiers doivent être heureux et émus de ce nouveau départ. Ah ! nostalgie !!! Mais aussi enthousiasme et énergie... Comment faire connaître et mettre en valeur ce patrimoine ? Créer un musée vivant pour retrouver et sauvegarder le savoir-faire de notre monde rural. Des projets sont élaborés et les dossiers avancent.



Table en pierres meulières :
le dessus est formé d'une meule à grain
et le support d'une meule à colza



Les Massons

Maison d'habitation et anciens bâtiments agricoles autour de la cour fermée.

A l'extérieur, à gauche, le dernier moulin des lieux : *le tre d'iole*.

Un lieu très anciennement habité

Essayons de donner quelques repères concernant l'histoire de cette maison et des familles qui y ont vécu en commençant par signaler les mentions les plus anciennes glanées dans les livres d'histoire locale et les archives. Bien sûr, il s'agit souvent de notes succinctes.

Marguerite Gonon, l'historienne forézienne, après sa visite des lieux, a écrit : le moulin « Maczon », là où vous vivez, existait déjà en 1317... En 1983, dans le bulletin du Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise, elle précise à propos des Massons : au XVI^e siècle a été construite une belle maison qui domine toujours le béal (Vizézy).

En 1575, Dufour mentionne le lieu en ces termes "maisons des Massons". La carte de Cassini, première carte géographique, au XVIII^e siècle, porte simplement "Masson".



Extrait de la carte de Cassini

Les propriétaires au XVII^e siècle

La famille Chappuis (ou Chapuis)

Le 11 mai 1633 a lieu la vente du domaine de Malescot² qui se trouve au-dessus de Fraisse, non loin des Massons. En voici le résumé en quelques grandes lignes. La veuve de Maître Anthoine Chalon Malescot, Louise Pauche, est redevable de sommes d'argent (cent quarante-sept livres et six sols) aux chanoines du chapitre de l'église Notre-Dame de Montbrison. Elle ne peut payer. Son domaine est donc vendu et morcelé : un paragraphe de l'acte indique : *un pasquier en "la croix d'Obessey" jouxte le chemin de Pramol à Massons de bise, terre d'Hyppolite Nermon de soir, les pasquiers d'Etienne Pic de Fraisse de vent, les pasquiers des héritiers Chappuis de matin. Le lieu et la croix du Besset portent toujours ce nom et se situent entre Fraisse et Malécot.*

Les héritiers Chappuis sont donc cités comme propriétaires limitrophes dudit domaine de Malécot. Cette première identité sera confirmée par l'acte de 1687 de l'échange de dîmes, ainsi que par les diverses mentions données par Antoine Lugnier dans son ouvrage sur Roche-en-Forez³.

Le sieur Chapuis apparaît plusieurs fois dans des transactions concernant Roche, Châtelneuf et Saint-Bonnet-le-Courreau. *En 1633, le sieur Chapuis, conseiller du Roy, possède la propriété du Supt. En 1648, à Roche, il y a cinq domaines afferchés, dont Chapuis au Supt⁴.*

A cette époque, les documents qualifiaient de domaines ces propriétés, tout comme pour le Supt, Glizieux, les Cognères et Néel. Ces propriétaires ne vivaient pas dans lesdits domaines. Ils vivaient à Montbrison, ils étaient avocats, écuyers, notaires, bourgeois... Ils détenaient souvent des Offices dans l'administration du pays de Forez. Ainsi un Chappuis était conseiller du roi.

Leurs biens étaient loués à des grangers qui exploitaient le domaine. Pour les moulins des Massons il fallait aussi être meunier. Ces bourgeois étaient là par brèves périodes, surtout à la belle saison, quand Montbrison subit un climat chaud et malsain.

Quelques actes dans les registres paroissiaux nous apportent des renseignements sur ces propriétaires, mais la plupart sont établis à Montbrison où ils vivent couramment et ont leurs activités. Toutefois certains actes sont rédigés par des notaires exerçant à Saint-Bonnet-le-Courreau. Parfois les actes étaient établis sur place, c'était donc le notaire qui se déplaçait.

Echange de dîmes

Un différent a opposé le curé de Châtelneuf et les décimateurs de Saint-Bonnet-le-Courreau. Le 26 mai 1687 un acte d'échange de dîmes est passé entre le seigneur abbé de Couzan, François de Luzi (ou Luzy), prieur de Sail-sous-Couzan et le curé de Châtelneuf, messire Montagne. La cure de Châtelneuf est de la nomination du prieur de Sail. Le revenu du curé consiste en la moitié des dîmes de la paroisse et quelques dîmes de Saint-Bonnet-le-Courreau, notamment la dîme des Mûres et celle des Massons : *dîme du domaine des Massons appartenant à monsieur Chappuis comme aussi le droit de charnage, plus les dîmes sans droit de charnage aux forains du village de la Brosse...*⁵

² Archives privées.

³ Antoine Lugnier, *Cinq siècles de vie paysanne à Roche-en-Forez*.

⁴ *Ibid.*

⁵ Archives privées.

La dîme était un impôt à l'origine ecclésiastique représentant un dixième des produits de la terre : dîmes de grains et autres productions végétales. Le droit de charnage porte sur le croît des animaux⁶. Le fruit de cet impôt devait servir à subvenir aux besoins des hommes de Dieu qui, grâce à cela, devaient également secourir les nécessiteux⁷.

La grande pièce qui se situe au-dessus de l'actuelle salle d'exposition, qui a longtemps été une fenière, était autrefois appelée "la dîme". Ses fenêtres sont équipées de volets protégés par des barreaux de fer.

Les propriétaires au XVIII^e siècle

La famille Challaye

En 1699, il y a à Roche dix domaines affermés dont ceux du Sieur Challaye notaire à Montbrison et gendre Chapuis pour le Supt, les Cognères et Glizieux. Après 1750, trois des quatre domaines des Challaye sont vendus : Glizieux à Antoine Lugnier vers 1757, les Cognères à Antoine Plaignieu vers 1775 et Néel après 1785 à la famille Masson qui le tenait en ferme depuis longtemps. Le domaine du Supt reste aux Arthaud de Viry jusqu'en 1830⁸. A cette époque, ils possèdent aussi les Massons.

On voit donc que tous ces biens sont la propriété de la même famille Chappuis-Challaye lorsqu'ils sont vendus au XVIII^e siècle. Les anciens registres cadastraux de Roche font apparaître un total de 48 hectares, propriété d'Arthaud de Viry tant en pâtures, prés, terres et bois pour cette seule commune, sans compter les biens sur le territoire de Saint- Bonnet-le-Courreau et Châtelneuf.

Pierre Challaye était l'époux de Nicole Chapuis. Il porte le titre de seigneur des Cognères, comme son père Pierre Challaye. Ce dernier, né en 1687, était conseiller du roi et *Prévost provincial de nos Seigneurs les Maréchaux de France en Pays, Comté et Ressort de Forez* à Montbrison. Pierre Challaye, le fils, était contrôleur des guerres puis conseiller au parlement des Dombes⁹.

En 1740, il est bailleur pour Néel. Il possède ce domaine et le fait cultiver par un fermier pour un prix et un temps déterminé. Quant à lui, il est lieutenant en la maréchaussée à Montbrison¹⁰.

Un acte notarié datant de 1764 mentionne que Pierre Challaye et Nicole Chappuis vivent à Trévoux, à cette date. Pierre Challaye était depuis 1760 possesseur de la rente noble du Cognet en la paroisse de Châtelneuf, rente qu'il vend en 1767 au Sieur Dujast.

Sieur Dujast Jérôme

Le 26 avril 1763, Monsieur Dujast Jérôme reconnaît tenir, porter et posséder en emphytéose perpétuelle de la directe seigneurie de Châtelneuf, à Monsieur André Barel, curé

⁶ Le charnage, ou dîme des troupeaux n'apparaît qu'au début du XIV^e siècle. Cf. Marguerite Gonon : "Les dîmes en Forez", *Bulletin de la Diana*, 1995, n° 7.

⁷ "Dîmes de Cruzolles au XVIII^e siècle" par Stéphane Prajalas, *Bulletin de la Diana*, 2001, n° 4.

⁸ Cf. Antoine Lugnier, *op. cit.*

⁹ Jouvencel, *Assemblée de la noblesse*.

¹⁰ Cf. Antoine Lugnier, *op. cit.*

luminier, un pré situé en la rivière du Supt appelé pré Neyret et à présent *petite rivière* de la contenance de deux sestives ou environ... Cet acte a été rédigé et signé dans sa maison des Massons, l'après-midi, en présence de Jean-Baptiste Brosse, laboureur demeurant au lieu des Massons, de Mathieu Viillard demeurant au lieu du Supt, paroisse de Roche, de Pierre Mosnier laboureur de Chazeaux, marguillier de Châtelneuf¹¹.

Une annotation sur ce même document nous précise : *M. Dujast a payé les lods¹² dus à cause de son acquisition du Domaine des Supt et Massons, et les cens et servis¹³ échus lors de son acquisition ; a de plus payé les servis de quatre années échues et compris 1766, dont il lui a été donné quittance¹⁴.*

Nous retrouvons la trace de Monsieur Dujast par son acte de sépulture. Il décède le 30 novembre 1775 dans sa maison de campagne des Massons. Cet acte nous apporte de nouveaux renseignements. Monsieur Dujast est écuyer, seigneur des Cognères à Roche, ancien officier d'infanterie au régiment de Piémont, ancien conseiller du roi, élu en l'élection de Forez. Il est le fils de Pierre Dujast et de Michelle Guérin. Il était né à Saint- Chamond le 29 août 1706.

Le premier décembre 1775, les funérailles ont lieu en l'église paroissiale de Châtelneuf, selon la volonté du défunt précisée par son testament déposé chez maître Chantelauze, notaire à Montbrison. A cette époque l'église paroissiale de Châtelneuf est encore à Fraisse. Bien que dépendant de la paroisse de Saint-Bonnet-le-Courreau, la proximité de l'église de Châtelneuf explique probablement le souhait du défunt. Une transcription de son acte de sépulture a été faite dans les registres de Saint-Bonnet-le-Courreau. Cet acte nous dit aussi que cette cérémonie se déroule en présence de monsieur de Chenereilles, neveu et héritier universel du défunt. Il ne mentionne pas d'autres proches parents.

Jean-Claude Vital de Grosellier

Le 30 août 1774, Jean-Claude Vital de Grosellier, écuyer, seigneur de Chenereilles, la Chapelle, Lérigneux et autres places, épouse Anne-Pierrette de la Mure, fille de Durand de la Mure¹⁵, chevalier, seigneur du Poyet et de dame Françoise Dujast d'Ambérieux, demeurant à Montbrison, paroisse Saint-André. La cérémonie se déroule dans la chapelle du château du Poyet à Chazelles-sur-Lavieu. De cette union naîtront quatre enfants : Hiéromyne, Magdelaine, Pierre-Durand et Pierre-Philippe.

Jean-Claude Vital de Grosellier habite Chenereilles et ne semble pas avoir fait de bonnes affaires. Auguste Broutin écrit à son sujet : *Les constructions et réparations au château de Chenereilles, autant que les nombreux procès qu'il soutint dans sa vie, avaient absorbé une grande partie de sa fortune. Il mourut encore jeune en 1782, dans un état de gêne relatif.*

Jean-Claude Vital de Grosellier est le petit-neveu de Monsieur Dujast, par alliance. En effet, la mère de son épouse est Françoise Dujast, fille de Dominique Dujast d'Ambérieux, écuyer, sieur de Saint-Germain, frère de Jérôme Dujast. Il est aussi, nous l'avons dit, son héritier universel. Il gère les biens de son épouse, mais elle en reste la propriétaire et après elle, ses enfants. A la mort de son mari, en 1782, les enfants d'Anne-Pierrette de la Mure sont en bas âge. C'est alors leur tuteur, puis curateur, qui régit leurs biens.

¹¹ Les marguilliers sont des laïcs chargés de l'administration des revenus d'une paroisse.

¹² Lods : redevance que le seigneur percevait lors de la cession d'une tenure.

¹³ Cens et servis : redevances dues par des tenanciers au seigneur du fief.

¹⁴ Archives privées.

¹⁵ Durand de la Mure a prêté hommage de la dîme de Planchat, paroisse de Saint-Bonnet-le-Courreau, le 1^{er} mai 1761, cf. *Fiefs du Forez...* ; Dîme de Planchat, *Bulletin de la Diana*, tome 3, p. 264.

Le 23 septembre 1795, une vente a lieu aux Massons. Magdelaine de Chenereilles et sa sœur Hiéromyne, et au nom de leur frère Pierre-Durand, (canonnier, en garnison dans les Hautes-Alpes), sous l'autorité de Jean-François Pélardy leur curateur, vendent un bien situé à Lérigneux, au hameau de la Fougère.

Rappelons que leur père était notamment seigneur de Lérigneux où il possédait divers biens. Leur mère n'est pas mentionnée dans cet acte, y figurent seulement les acheteurs, le notaire, les témoins et les deux propriétaires cédantes.

Jean-Baptiste Arthaud de Viry

Anne-Pierrette de la Mure, veuve de Jean-Claude Vital de Grosellier, se remarie le 1^{er} avril 1788 avec Jean-Baptiste Arthaud de Viry. Le mariage a lieu à Châtelneuf. L'époux, né en 1759, est officier au régiment des Deux-Ponts dragons. Il est le fils d'André Arthaud de Viry, écuyer, receveur particulier des finances en l'élection de la ville de Clermont-Ferrand et de Marie Anne de l'Espinasse.

Précédant l'acte de mariage, il y a eu la rédaction d'un contrat. Celui-ci a été rédigé "aux Massons", maison de la dame future épouse, paroisse de Saint-Bonnet-le-Courreau. Pour établir ce contrat, les parents du futur époux ont désigné Monsieur Jean-François Pélardy, avocat en la sénéchaussée d'Auvergne, bailli de la Roue et habitant Saint-Anthème auquel ils ont confié une procuration pour signer les actes, rédiger le contrat et les représenter au mariage.

M. Jean-François Pélardy est apparenté à la future épouse. Il est lui-même marié à Marie-Hiéromyne de la Mure, sœur de l'épouse. Il est encore présent en tant que tuteur, puis curateur auprès des enfants Grosellier de Chenereilles, lors de la vente de biens ultérieurement, ainsi que mentionné pour la transaction de 1795.

De ce mariage de la Mure-Arthaud de Viry naîtra un enfant prénommé André. André choisit la carrière des armes. Il devient capitaine au régiment des cuirassiers de la Garde royale. Le 2 février 1824, il constitue pour mandataire général son père Jean-Baptiste Arthaud de Viry. Il lui donne pouvoir pour régir et administrer tous ses biens mobiliers et immobiliers qui lui sont échus dans la succession de sa mère Anne-Pierrette. Celle-ci est décédée 3 août 1823 à Montbrison, dans sa maison de la rue Saint-Jean. Jean-Baptiste Arthaud de Viry meurt le 6 juillet 1838.

Dans le livre de Jouvencel, *l'Assemblée de la noblesse de bailliage de Forez en 1789*, nous pouvons voir que les familles suivantes étaient représentées : de la Mure, Arthaud de Viry et Chappuis de la Goutte. Cette mention atteste qu'elles appartiennent bien à la noblesse.

Les exploitants : grangers et meuniers

Pendant tout le temps où le domaine, ses bâtiments et ses terres ont été propriété de ces familles bourgeoises successives, des fermiers ont vécu ici, exploitant les terres et les différents moulins. Nous avons relevé plusieurs actes témoignant de leur vie en ces lieux et de leurs activités.

Le recensement de janvier 1737 relevé par Mervillon et établi par Jean Demier, prêtre, fait état de deux couples habitant les Massons : Mathieu Viillard et son épouse Catherine Robert, et leurs parents Etienne Viillard et son épouse Toussainte Chalas, et leur fils Jean. Ils sont qualifiés de grangers de Monsieur Le Prévost. Relevons, en 1739, la naissance de Marguerite Viillard, fille de Mathieu, fermier de Challaye aux Massons.

En mai 1751, mariage de Marie Thomas, fille de Jean, granger aux Massons avec Lafay André, ainsi que celui de Pierre Thomas, son frère, avec Marie Giraud.

Novembre 1751, déclaration de décès de Thomas Pierre âgé de 19 ans, fils de Jean, granger aux Massons "domaine du sieur Challaye" et de Marie Forestier.

En mai 1760, naissance de Simonde Thomas fille de Jeanne Thomas, elle-même fille de Jean Thomas, meunier au domaine de Massons, baptisée à Châtelneuf.

En août 1761, mariage de Jean- Baptiste Brosse de Sauvain et de Jeanne Thomas, veuve de Pierre Plagneux, journalier aux Massons.

En avril 1763, Jean-Baptiste Brosse est témoin lors du règlement à la rente noble de Châtelneuf par Monsieur Dujast, pour son acquisition du domaine des Massons et du Supt.

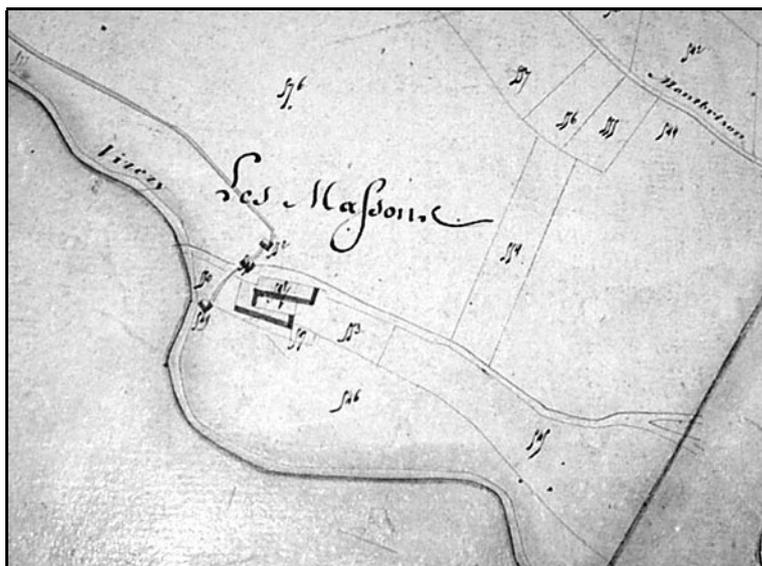
En février 1766, à Châtelneuf, est baptisé Jean Brosse, fils de Jean-Baptiste et de Jeanne Thomas. Son père est meunier et granger au domaine des Massons.

Un acte, le 13 août 1777, nous relate le décès, aux Massons, de Pierre Poyet. Ses funérailles ont lieu à Châtelneuf, le lendemain, en présence de Pierre-Marie Plagneux, son beau-frère, granger aux Massons. Notons encore le mariage en septembre 1778 du couple Plagneux-Fauvin, puis la naissance de quatre enfants de cette union, jusqu'en 1789.

Un relevé de grande taille de 1779 de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau, dans la liste des différents grangers, mentionne Pierre-Marie Plagneux, fermier du moulin de Monsieur de Grosellier des Massons.

Pour conclure avec cette famille Plagneux, nous retrouvons le décès le 27 août 1810 de Pierre-Marie Plagneux, âgé de quatre-vingts ans, veuf de Catherine Poyet, décédé dans la maison dépendant des bâtiments appartenant au sieur de Viry au lieu des Massons. En 1815, il est encore question de Pierre Plagnieux, résidant aux Massons, fils et donataire de Pierre-Marie Plagneux.

Plusieurs actes, rencontrés dans les registres de Châtelneuf, nous indiquent que Pierre-Marie Plagneux et son épouse Catherine Poyet vivaient au lieu-dit du Simon dans cette commune avant d'aller aux Massons. En 1830, divers actes mentionnent que la famille d'Antoine Masson vivant aux Massons est apparentée à celle de Jacques Masson des Mûres-basses, Saint-Bonnet-le-Courreau.



Extrait du cadastre napoléonien

Les premiers propriétaires exploitants

Chaperon Jean-Baptiste et Masson Jeanne-Marie

Au début 1834, nous retrouvons une déclaration de décès faite par Jean-Baptiste Chaperon qui se dit "cultivateur et meunier au lieu des Massons". Cet acte permet de dater l'arrovée de nos ancêtre dans ce hameau entre 1830 et 1834.

C'est le 22 septembre 1839 qu'est signé l'acte d'achat des Massons par Jean-Baptiste Chaperon. Il achète ces biens à Hiéromyne de Chénereilles veuve de Vimal Lajarrige d'Ambert. Elle l'avait reçu en héritage de sa mère Anne-Pierrette de la Mure, veuve de Jean-Claude Vital de Grosellier de Chenereilles et épouse en secondes noces de Jean-Baptiste Arthaud de Viry.

Avant d'arriver aux Massons, Jean-Baptiste Chaperon et son épouse Jeanne-Marie Masson sont nés et ont vécu à Essertines-en-Châtelneuf. Ils s'y sont mariés et ont eu leurs dix enfants. Jean-Baptiste est granger au château du Chevallard, tout comme son père Claude l'avait été avant lui. Son fils Pierre, marié à Marthe Crozet, y sera également granger pendant quelques années. Il y vit encore en 1862.

Les grangers, relativement rares dans les monts du Forez, prenaient un domaine à ferme contre une redevance fixe contrairement aux métayers qui devaient partager leurs récoltes avec le propriétaire. C'était le plus souvent des paysans entreprenants :

*Les grangers ont une place à part dans la hiérarchie qui structure le monde rural de l'Ancien Régime. A la différence du laboureur, propriétaire, qui est surtout attaché à la terre, cherchant inlassablement à arrondir son bien, le granger est plutôt intéressé par le profit qu'il pourra tirer de la gestion d'un domaine qui n'est pas le sien. Devenir granger n'est pas à la portée de tous et comporte des risques. C'est un pari qu'il faut se sentir capable de tenir. Il s'agit de bien apprécier la qualité de la terre, afin de mettre en balance ce qu'elle rendra et les sommes à verser au propriétaire. Il faut de plus être apte à diriger efficacement le grand valet, les bouviers, les servantes, et le petit berger ainsi que les journaliers pendant les grands travaux de l'été. Les grangers comptent souvent parmi les paysans les moins timorés...*¹⁶



Le Chevallard

¹⁶ Barou (Joseph), Aspects de la vie sociale sous l'Ancien Régime, "Les femmes séduites et abandonnées dans le Montbrisonnais au 18^e siècle", La Diana, *Mémoires et Documents*, tome 29.

Mais le rêve de tout granger est de devenir finalement propriétaire de sa terre. C'est ce qu'a réalisé Jean-Baptiste Chaperon après une vie de labeur.

Le 13 février 1846, Jeanne Masson fait rédiger son testament par maître Barthélémy Robert, notaire à Saint-Bonnet-le-Courreau. Elle dicte ses dernières volontés devant les témoins Barthélemy Goure, Mathieu et Michel Roure du Supt et Jean-Baptiste Gourbeyre de Néel, commune de Roche, tous voisins.

Elle lègue à son mari la jouissance pendant sa vie d'un quart de tous ses biens meubles ou immeubles. Son héritière préciputaire est sa fille Claudine Chaperon, épouse Chambon, à qui elle lègue aussi le quart de ses biens meubles et immeubles hors part de la portion cohéritière dans le surplus de ses biens.

Toutefois, celle-ci ne pourra en jouir qu'au décès de son père Jean-Baptiste Chaperon. Le testament est rédigé à la "bretagne", maison des Massons. Elle décède le 22 février 1846.

Pierre Chambon et Claudine Chaperon

Début 1851, leur fille Claudine Chaperon épouse Pierre Chambon de la Farge en Courreau, commune de Saint-Bonnet-le-Courreau. Dans l'acte de mariage, Pierre est qualifié de sabotier. Il est né à Saint-Bonnet mais son père, Antoine, né en 1765, était originaire de Saint-Anthème (Puy-de-Dôme). Sa mère se nommait Catherine Patural et vivait à La Farge sous Courreau. A dater de son mariage, il exerce les diverses activités liées aux lieux. De leur union naîtront six enfants soit cinq filles et un fils.

En novembre 1851, décès de Jean-Baptiste Chaperon. En février 1852 a lieu le règlement de sa succession. Jean-Baptiste n'avait pas fait de testament. Deux enfants étaient décédés dans leur jeune âge et deux autres refusent leur part d'héritage. A cette occasion, les biens sont donc partagés entre six héritiers, maison, moulins, terres, prés et jardins.

Tout est divisé en six lots d'égales valeurs et chaque héritier se voit attribué la part lui revenant par désignation. L'achat de cette propriété en 1839 a été une charge financière lourde à assumer pour Jean-Baptiste, et ce sont ses héritiers qui solderont cette acquisition. C'est certainement pour cette raison que tout a été divisé.

Les enfants de Jean-Baptiste et Jeanne Chaperon ne sont plus ici, seuls Claudine et Pierre vivent maintenant en ces lieux.

A partir de cette période, on voit que Pierre Chambon et son épouse, puis leur fils Claude rachètent aux cohéritiers ces biens pour en retrouver l'entière propriété pour les bâtiments, et une grande partie des terres, prés et bois.

Pierre Chambon décède le 24 septembre 1886.

Le 11 juin 1888, Claudine Chaperon veuve de Pierre Chambon fait une donation cession, "en raison de son grand âge et pour prévenir toutes difficultés qui pourraient arriver entre ses enfants après son décès".

Un état de ses biens mobiliers, immobiliers (maison d'habitation, bâtiments d'exploitation, prés, terres, pâtures, jardins, bois) est dressé.

Des conditions sont posées : règlement des charges, d'une pension pour la cédante, des frais occasionnés par cet arrangement qui seront assumés par son fils Claude... et une cession est établie :

- Benoîte-Pauline Chambon épouse de Jean-Marie Pelletier, employé à la compagnie du gaz à Lyon,
- Jeanne-Marie Chambon épouse Auguste Béal, boulanger à Lézigneux,
- Catherine Chambon épouse Dumas, cultivateur à Jobert, Champdieu.
- Benoîte-Philomène Chambon, célibataire (en juillet 1888 elle épouse Jean-Baptiste Clouvel), cultivateur à fraisses, Châtelneuf.
- Virginie Chambon, célibataire (en 1904 elle épouse François Léchel), comptable à Moingt,

ont cédé à leur frère Claude Chambon tous les droits et biens leur revenant contre la somme de douze cents francs chacune qu'elles reçoivent et dont elles fournissent quittance.

Claudine décède le 23 février 1889 à 64 ans.

***Transactions retrouvées dans les archives notariales
concernant Pierre et Claudine Chambon***

Le 2 avril 1853, Pierre Chambon rachète à Pierre Chaperon du Chevallard, Essertines-en-Châtelneuf, son beau-frère, le moulin à chanvre et trois ares et quarante centiares d'aisances pour celui-ci.

Le 28 juin 1857, Jeanne-Marie Chaperon veuve Durand vend à Pierre Chambon son beau-frère un pré sur la commune de Roche dit "le Vernay".

Le 27 avril 1862, Pierre Chaperon du Chevalard vend à Pierre Chambon son beau-frère un bâtiment comprenant écurie de moutons avec chambres et grenier au-dessus, deux jardins et une terre dite "derrière le jardin" et la terre de la grande Buranche.

Le 15 mars 1863, Pierrette Chaperon et son mari Etienne Ollagnier, vendent à Pierre Chambon une terre appelée "les Sagnes" à Châtelneuf.

Le 10 juillet 1865, Jeanne-Marie Chambon, veuve Fréry, sœur de Pierre Chambon rachète à Claude Chaperon divers bâtiments aux Massons tels que fournil, cave, hangar, écuries de chevaux.

Le 5 juin 1870, les héritiers de Benoîte Chaperon vendent à Pierre Chambon une salle dite "bretagne" avec chambre et grenier au-dessus et un hectare et dix centiares de terres, prés et rochers à la "Cave du renard", commune de Châtelneuf.

Il est à noter que souvent les bâtiments rachetés sont déclarés en ruine. Leurs nouveaux propriétaires les remettrent en état petit à petit.

Le moulin à farine, après partage de 1852, appartient à Pierre Chambon. Sur un linteau son nom a été gravé ainsi que ses initiales sur les montants, en haut, de part et d'autre de la fenêtre.



Fenêtre de l'ancien moulin à céréales

Sur les montants de cette fenêtre sont également gravées six petites croix de protection. Dans leurs études sur les moulins de Saint-Jean-Soleymieux Mireille Busseuil et Catherine Renou parlent des croix de protection gravées sur les montants de porte d'entrée des moulins ou sur les linteaux. Les meuniers demandaient ainsi la protection divine pour eux, les bâtiments, mais aussi et surtout pour le grain, et ceci avec la bénédiction du prêtre. Ces bénédictions se faisaient à la construction, mais certainement aussi lors d'événements importants.

Ici, la porte est devenue fenêtre par suite de transformations ou de reconstruction du moulin. Sur les montants de la petite fenêtre de l'huilerie, celle qui porte la date de 1575, c'est une dizaine de petites croix qui ont été gravées. Là aussi la porte a été transformée en fenêtre lors de l'agrandissement du moulin. Les derniers réaménagements lui ont rendu cette fonction de porte.



Ancienne fenêtre de l'huilerie, avant transformation

Claude Chambon et Jeanne-Marie Masson

Claude Chambon et Jeanne-Marie Masson se marient le 6 septembre 1877 à Saint-Bonnet-le-Courreau. Jeanne-Marie Masson est originaire du hameau de Néel, commune de Roche-en-Forez. Ils auront une grande famille de onze enfants.

Transactions retrouvées dans les archives notariales relatives à Claude et Mélanie Chambon

Le 9 mai 1880 les héritiers de Jeanne-Marie Chaperon, épouse de Jacques Durand de Fraisse - Châtelneuf - vendent à Claude Chambon des granges et cave au-dessous d'un bâtiment en ruine, un jardin, une terre appelée "le Grand Adret ou les Fougères", une terre appelée "le haut de la Planche" et un tènement de terres, montagnes et rochers situés entre le Vizézy et le chemin des Massons.

Le 9 mars 1884, Pierrette Chaperon, veuve Ollagnier Etienne, vend à Claude Chambon un bâtiment en ruine, autrefois maison d'habitation, la cour, une grange et écurie et un jardin.

Concernant le moulin à huile, celui-ci a été vendu en 1853 par les époux Etienne Ollagnier-Pierrette Chaperon aux époux Pierre Duchez-Angélique Simon de Fraisse (Châtelneuf) au prix de trois cent cinquante francs.

En 1865 il est revendu par Duchez-Simon à Jean-Marie Gourbeyre de Néel (Roche-en-Forez) au prix de six cents francs.

Sur l'acte de 1865, concernant la situation du moulin, on peut remarquer que celui-ci "joint de matin le pré à l'acquéreur, de midi les bâtiments des Massons, de soir la rivière de Vizézy et de nord le pont et bâtiments". A cette époque, une partie du grand pré devant l'huilerie appartient donc à Jean-Marie Gourbeyre. Le moulin est vendu avec une surface d'aisances de trois ares et vingt-cinq centiares.

Le 8 avril 1877 Claude Chambon rachète le bâtiment de l'actuelle huilerie aux époux Gourbeyre-Morel. Sur l'acte il est noté : un moulin en ruine avec toutes ses prises d'eau et aisances, joignant le pré à Jean Masson. Claude Chambon paie trois cents francs et dix-huit mois de mouture de blé (évalués vingt francs pour l'enregistrement).

Il semble que ce moulin était destiné à moudre la farine jusqu'en 1877. Dans différents actes, il est nommé "le petit moulin d'en bas". Après son acquisition, Claude Chambon le reconstruit et le transforme pour en faire un moulin à huile. Cette activité est complémentaire de celle du moulin à céréales et répond certainement à un besoin local. Ce moulin ne changera plus de fonction jusqu'à nos jours.

Au début de 1900, Claude installera une scierie tout contre l'huilerie. C'était l'une des premières de ce type à fonctionner dans la région. C'est une scie à ruban dont le bâti est un monolithe de pierre. Il a été taillé dans une prairie proche au bord de la rivière.



La scierie

C'est probablement à cette époque que seront bâties les écluses qui servent de réserve d'eau pour la scierie, l'huilerie. Jusque-là les actes parlent seulement des biefs. De mémoire familiale, on nous dit qu'un puits à proximité servait de réservoir d'eau pour l'huilerie et la scierie.

Dans les servitudes concernant ces moulins, il est précisé que : "les biefs soient entretenus à frais communs par les propriétaires et les eaux ne peuvent être diverties et doivent être rendues à la sortie de chaque moulin" (règlement succession de 1852).

Les deux grandes écluses du bas seront supprimées plus tard car elles s'avèrent dangereuses. Ainsi en février 1952, la petite Marie-Claire, deux ans et demi, voulant rejoindre son grand-père qui est dans le moulin à farine, se noie en tombant accidentellement dans le bief. Elle a glissé sur la passerelle de pierre qui est verglacée et dans sa chute a cassé la glace du bief. Elle est emmenée par le courant dans la plus profonde des écluses. Son décès a dû être instantané car provoqué par l'hypothermie et non par noyade. Terrible hiver 1952 !!!

Plus tard, on crée un parking sur emplacement de ces écluses et on déplace la croix qui se trouvait contre le moulin à farine, et qui est ainsi remise en valeur. L'écluse du haut est toujours utilisée comme réserve pour le fonctionnement de l'huilerie, de la scierie et pour la production électrique par la microcentrale.

Le moulin à chanvre

A proximité du moulin à farine, un moulin à chanvre a cessé son activité antérieurement. On retrouve trace de celui-ci en 1839, puis en 1853, lors de son rachat par Pierre Chambon à son beau-frère Pierre Chaperon.

Autrefois, le chanvre était cultivé dans nos régions. On utilisait ses fibres pour fabriquer des cordes et des sacs. On l'employait aussi pour confectionner des chemises, des jupons et les draps.

Cette plante était arrachée en septembre, elle était haute d'environ deux mètres. Le chanvre était séché, puis lié en bottes et rentré pour être battu au fléau. Les graines étaient récupérées pour les semences suivantes, au printemps. Elles pouvaient aussi être broyées et pressées pour extraire de l'huile qui était employée pour l'éclairage avec ces lampes à mèches que nous appelons : les *creusios*.

Le rouissage : après le battage les tiges étaient mises à tremper pendant quelques jours dans l'eau. L'eau dissolvait la gomme qui attache les fils de l'écorce à la tige. Après un nouveau séchage, les tiges sont écrasées. La partie ligneuse, chènevotte, se détache par morceaux, ne laissant que la filasse. C'est cette filasse qu'on amène au battoir (ou moulin) pour assouplir et séparer les fibres les unes des autres.

L'apparition sur le marché de fibres nouvelles, notamment le coton, font disparaître le chanvre de nos campagnes, et provoque ainsi l'arrêt du moulin destiné à cet usage¹⁷. N'ayant plus d'utilité dans sa fonction première, il a été un garage pendant plusieurs années, puis il a été démoli à cause de sa vétusté.

De leur grande famille Claude Chambon et son épouse perdront cinq enfants. Deux d'entre eux encore bébés, une jeune fille à quinze ans (peut-être de la grippe espagnole), leur fils Jean décédé à vingt ans en 1914, juste au début de la Grande Guerre, puis Pierre-Marie, leur fils aîné, en 1918 à quarante ans, à la fin de cette même guerre. Jeanne-Marie décèdera en 1925, et son époux, Claude, en 1934.

Philomène Chambon et Jean-Pierre Bayle

Ce sera leur fille Philomène qui restera à la maison. En 1919, elle épouse Jean-Pierre Bayle d'Essertines-en-Châtelneuf. Hélas, leur union sera de courte durée car Jean-Pierre a inhalé des gaz pendant la guerre et sa santé est fragilisée. Beaucoup de soldats, revenus du front, ne survivront pas longtemps aux conséquences des combats. Il décède en 1922, laissant une jeune veuve et deux orphelins en bas âge.

Philomène Chambon et Jean Peyron

Deux ans plus tard, Philomène se remarie avec Jean Peyron. Né à Sauvain, au Pont de la Pierre, il est lui aussi meunier. Il a connu et vécu les souffrances de cette Grande Guerre et ses conséquences douloureuses. Il saura reprendre les activités des moulins et de la ferme.

Ensemble, ils continueront cette vie de labeur et d'amour aussi pour tous leurs enfants et petits-enfants. Leur sens de l'accueil et de l'amitié pour autrui ouvrait grandes les portes à tous.

Quels souvenirs que ces repas organisés pour la fête patronale de saint Barthélemy à Saint-Bonnet-le-Courreau !!! L'occasion de se retrouver tous dans ces lieux qui ont enchanté notre enfance.

¹⁷ Tony et Janine Kocher, *Le chemin des moulins oubliés*.

Toutes ces activités nécessitent beaucoup de travail, de présence. Mais, avec le temps, l'évolution des modes de vie, les moulins tournent moins et ne sont plus rentables. Les revenus agricoles ne sont plus suffisants et de toutes manières les sols sont pauvres et très difficiles à cultiver. Dans ces petites parcelles, aucune possibilité de se faciliter l'existence avec des machines qui améliorent petit à petit l'exploitation de terres plus vastes sur les fermes voisines.

Les fils s'en vont donc les uns après les autres pour travailler en ville. Leur fille sera agricultrice, mais sur l'exploitation de son mari, Joseph Dupuy, à Gouttesavine (Saint-Bonnet-le-Courreau). Ici aussi l'exode rural a sévi, comme dans beaucoup de communes de montagne.

Quand Philomène et Jean décèderont, (Jean Peyron en 1967 et Philomène en 1970) la maison sera fermée. Tout semble arrêté... définitivement... Le silence règne dans la vallée. Seul le Vizézy continue de rouler ses eaux torrentielles devenues maintenant inutiles aux moulins.

Quelques curieux et aussi des amateurs de vieilles pierres viennent visiter ces bâtiments maintenant proposés à la vente. Trop éloignés, trop de travail pour rénover, pas de téléphone, et l'hiver beaucoup de neige peut empêcher de sortir... Beaucoup disent avec justesse : "Pour vivre là-haut, il faut y être né !"

Jean-Yves et Janine Peyron

C'est vrai que l'attachement au sol natal doit être très fort pour permettre d'envisager un avenir ici, différent de celui des grands-parents, mais réalisable avec de la volonté et de la persévérance.

C'est le pari qu'ont fait Jean-Yves et Janine en 1972. Dès l'acquisition de ces biens, ils se mettent au travail. La maison redevient une maison de famille dans laquelle se retrouvent avec plaisir parents et amis. On monte pour les week-ends et les vacances d'été.

Puis le retour définitif se fera quelques années plus tard. Ce sera l'artisanat qui leur permettra de vivre et travailler sur place. Le pari est gagné. La rénovation de l'ensemble des bâtiments est réussie et couronnée d'un prix au concours du Patrimoine forézien en 2000.

De temps à autre, pour le plaisir, on fait tourner les machines de l'huilerie. Il faut bien les entretenir et c'est aussi un vrai bonheur que de continuer ce qui a été mis en place par les ancêtres et apprendre les gestes transmis au fil des générations.



Fenêtre à meneau

Témoignages de la vie au XX^e siècle

La vie aux moulins avant la Seconde Guerre mondiale

Jean Chambon

En 1999, *Village de Forez* a publié des souvenirs de Jean Chambon sous le titre de *Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau*. Dans le chapitre "le moulin à huile des Massons", il nous relate avec précisions le fonctionnement de ce moulin. Comme il le dit en effet, Jean est né aux Massons ainsi que tous ses frères. Son père est Pierre-Marie Chambon, le fils aîné de Claude Chambon et Jeanne-Marie Masson.

En 1906 Pierre-Marie a épousé Antoinette Guillot. Ils vivent aux Massons. Leur destin semble tracé. Mais la guerre arrive et Pierre-Marie n'en reviendra pas. Il est tué au front en 1918. Son épouse choisit alors d'aller vivre au bourg de Saint-Bonnet avec ses cinq enfants : Francisque, Firmin, Jean, Marius et Pierre. Plus tard Antoinette et ses enfants reviendront à Planchat, Saint-Bonnet-le-Courreau, dans la maison Guillot.

A la suite de ce départ, ce sera Philomène qui reprendra la suite. Elle est l'une des plus jeunes sœurs de Pierre-Marie. Toutefois les liens resteront forts entre eux et Jean reviendra souvent aux Massons.

Écoutons-le donc nous raconter :

Aux Massons, où je suis né, il y avait une grosse maison où il y avait toujours quatre hommes et trois femmes à travailler. Il y avait tellement de bâtiments qu'on aurait dit un hameau. Ce village se trouve le long de la grande rivière qui s'appelle le Vizézy qui sépare la commune de Roche de celle de Saint-Bonnet, entre les hameaux de Fraisse et de Courreau.

Ici, entre les deux guerres, il y avait un moulin à huile qu'on appelait un tre d'iolou qui tournait à l'eau. Toutes les maisons de Saint-Bonnet, de Roche et de Châtelneuf venaient faire de l'huile aux Massons. Les gens portaient un bichet¹⁸ de graines de colza et une cantine, une sorte de bidon en fer-blanc avec une poignée pour le porter, d'autres avaient une petite bonbonne empaillée avec de l'osier.

Ceux qui venaient d'un peu loin arrivaient avec le cheval et le char à bancs, d'autres avec le tombereau, et les plus proches venaient à pied avec le sac sur le dos attaché bien long. Derrière c'était le colza et devant c'était la cantine qui pendait. Il y en a aussi qui arrivaient avec un bât.

Dans toutes les fermes situées en dessous de mille mètres on semait pour les besoins de la maison une, deux ou trois cartonnées¹⁹ de colza qu'on moissonnait à la faucille au mois de juin. On mettait les gerbes en meule pour qu'elles sèchent bien et s'il pleuvait beaucoup le colza moisissait et ça donnait un goût de moisi à l'huile.

Certaines fermes dans le bas de la commune de Saint-Bonnet et de Châtelneuf cultivaient dix ou quinze cartonnées de colza pour la vente. C'était dans les entrecôtes qu'on faisait le colza qui avait le plus de rendement.

Parfois, aux Massons, se trouvaient trois ou quatre clients en même temps. C'était le premier arrivé, bien sûr, qui passait d'abord. Il y avait aussi aux Massons une grande écurie pour les chevaux de ceux qui attendaient leur tour.

¹⁸ Un double décalitre.

¹⁹ Une cartonnée, ancienne mesure agraire : environ 1 000 m².

Dans les maisons, on mettait la cantine dans un dépôt ou un grenier. On venait en tirer avec une bouteille et, au fond de la cantine, il y avait toujours un dépôt d'huile qui s'appelait la poutole. On le récupérait dans une boîte de fer-blanc et on s'en servait pour graisser les chars.

Pour faire cette huile de colza, il fallait une demi-heure au moins pour un bichet qu'on appelait une serrée et qui rendait à peu près quatre ou cinq litres. La turbine d'eau, c'était une roue en fer qui avait des palettes tout autour, tournait à l'horizontale comme une toupie²⁰. Sur un côté arrivait l'eau qui descendait de la retenue²¹ par une sorte de conduit en bois, grand au départ et qui allait sur la roue en se resserrant. La cave où arrivait cette eau s'appelait la rouétéri, où il y avait une vanne de fermeture commandée du moulin à huile.

Pour faire l'huile il fallait monter le colza sur le dos au premier étage par les escaliers. Il fallait faire bien attention de ne pas glisser dans les escaliers parce qu'ils étaient graisseux. Il fallait être deux hommes, le patron et le petit valet. Le patron faisait d'abord passer le colza entre deux cylindres d'acier. Il fallait ouvrir la vanne presque à fond pour que les cylindres tournent vite. Le colza écrasé tombait dans un grand bachat en pierre peu profond et bien rond.

Dans ce bac après le cylindrage tournait une grosse meule en pierre qui finissait d'écraser le colza. Alors il fallait ouvrir la vanne à fond parce que la meule était lourde. Il ne fallait pas qu'elle tourne trop vite car ça éparpillait le colza à travers le moulin. La serrée d'avant était en train de cuire dans une grande chaudière en fonte qui chauffait au bois et, le plus souvent, avec des déchets de bois qui venaient de la scierie qui tournait à côté. Dans cette chaudière tournait, en même temps que la meule, des palettes qui raclaient le fond pour empêcher le colza de coller au fond et de brûler.

Au bout de vingt minutes, c'était cuit. Il fallait arrêter l'eau (fermer la vanne) et mettre le colza qui était cuit dans le pressoir en fer massif bien enveloppé de couvertures faites de crin, couverture très épaisse. Au-dessus du pressoir, il y avait une grande roue dentée avec une vis au milieu. On faisait décoller cette grosse roue à la main autant qu'on pouvait serrer (il y avait des poignées en dessous pour forcer à la main).

Quand nous ne pouvions plus tourner à la main, il y avait une petite roue dentée qui s'enclenchait sur la grande. On ouvrait la vanne et une courroie entraînait tous ces engrenages jusqu'à ce que la courroie patine. Après il fallait finir le serrage en montant à une grande roue qui avait des bâtons tout autour comme une roue d'écureuil, jusqu'à ce que le poids du valet ne puisse plus faire tourner cette grande roue. Et l'huile sortait par un trou sur le côté du pressoir.

Quand ça ne coulait plus, il fallait desserrer mais ça faisait moins forcer. Le restant du colza après avoir rendu l'huile s'appelait le maton que le client emportait dans le sac qui lui avait servi pour apporter le colza. Mais avant de donner le maton à son propriétaire le petit valet le rognait, enlevait les bavures tout autour. Ces bavures restaient au moulin à huile et le patron s'en servait pour abreuver le bétail des Massons. Quand on rognait ce maton le client nous regardait de travers, c'était autant qui ne rentrait pas dans son sac pour faire des lavailles²² pour abreuver [les bêtes]. Je me rappelle que le prix de la serrée était de quarante sous²³, après il passa à cinquante puis à trois francs.

Quand il n'y avait pas de client, nous faisons de l'huile pour vendre en ville le samedi. Donc le samedi il fallait se lever de bonne heure pour faire manger les chevaux, le Mousse et le Kaki, deux braves bêtes qui étaient attelées de front à un grand char à bancs. Dans ce char à bancs il y avait quatre grands bidons de cinquante litres pleins d'huile, une dizaine de matons à vendre au marché, le panier à pidanse²⁴ qui contenait le beurre, le fromage et les oeufs, et toutes

²⁰ Toupie : *pèro viro* en patois.

²¹ L'onchiozo (l'enclôse) : retenue d'eau d'un moulin.

²² Les lavailles (*lôvaille*) préparées pour le bétail avec de l'eau tiède, du son...

²³ Quarante sous valent deux francs.

²⁴ Provisions.

les serrées qu'on avait montées le samedi précédent du marché où mon grand-père avait une place à l'angle de la place de la Mairie et de la rue Victor-de-Laprade. On prenait les serrées de tous les environs.

Donc, à midi, le grand-père et la grand-mère mangeaient au restaurant en ville. De même, il y avait beaucoup de paysans qui en faisaient autant, ils ne partaient qu'à quatre heures pour remonter.

Quand, avant de souper, nous entendions le bruit du char derrière la maison tous les hommes se levaient pour aller dételer les chevaux et décharger le char qui était rempli de sacs de colza et de serrées de tous les clients qui avaient une étiquette avec leur nom et le sac marqué au crayon encre. Pour les chevaux, le vendredi, on bourrait deux grandes boges²⁵ de foin avec le pied pour que ça fasse moins de volume²⁶.

Cyprien Peyron : Rénovation et agrandissement de l'huilerie

En 1942, sous l'occupation allemande, un contrôleur est venu inspecter la fabrication de l'huile. Il trouve que les machines ne sont pas assez efficaces, qu'elles extraient mal et fait poser les scellés. L'huilerie ne doit plus fonctionner dans ces conditions.

La décision d'agrandir et de rénover est donc prise. Le bâtiment est prolongé du côté sud, une nouvelle entrée et des fenêtres sont ouvertes. La surface du moulin est doublée. Il faut aussi changer ces machines trop usagées.

A Boën-sur-Lignon, Monsieur de Parny cesse son activité et il vend son matériel à Jean Peyron : les meules, les cylindres, la presse hydraulique. Il faudra tout démonter pour pouvoir manipuler et transporter ces machines très lourdes. Pour cela, tout le monde participe et travaille à ce chantier, notamment les quatre fils et un voisin, Baptiste Sauvade.



La façade porte les traces de l'agrandissement de 1942

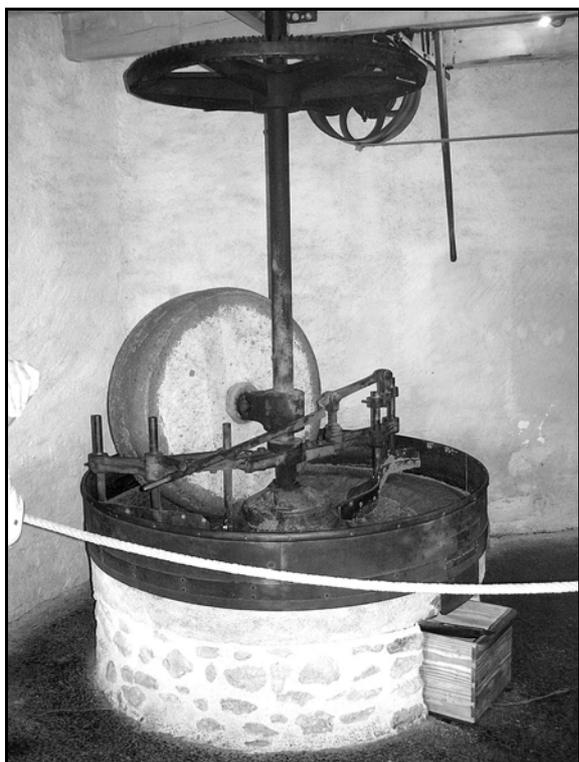
Pour préparer les machines, il faut descendre à Boën en vélo. Ils réalisent aussi les travaux de maçonnerie, charpente... Quand tout est prêt, on s'arrange avec un transporteur qui est

²⁵ Boge : sac grossier en toile de jute.

²⁶ Patois Vivant, n° 4, mai 1979.

à proximité. Il veut bien faire la livraison mais refuse que le camion quitte la route et emprunte le chemin.

Heureusement, le chauffeur sera plus compréhensif et décidera de descendre tout de même... Il faut bien imaginer le risque pris au vu de l'état du chemin à cette époque, du poids du chargement etc. Mais tout se termine bien, le matériel est arrivé à bon port. Tout sera réinstallé, on construit une seconde poêle, on pose une pompe à eau savonneuse pour la presse hydraulique. C'est en 1944 que le moulin recommencera à travailler, après deux années d'arrêt.



La meule de l'huilerie



Presse hydraulique

A l'étage, au-dessus de l'huilerie sont installés des outils à bois, un établi. Comme souvent dans cette profession, les meuniers savent travailler le bois. Les engrenages, les rouets de leurs moulins sont en bois. Plus tard, ils seront en fonte mais les dents ou alluchons restent en bois dur. Quand elles cassent, le meunier assure les réparations. De cette manière, pas besoin de faire appel à un forgeron, c'est plus économique. L'emploi du bois pour les dents est aussi intéressant car le bruit occasionné lorsque tous ces rouages tournent est amoindri grâce à ce matériau, plus doux et plus souple que le métal.



Moulin à farine

Pendant très longtemps a tourné aussi le moulin à farine ou "grand moulin". Ensuite, tout en gardant son cachet extérieur, il a été transformé en gîte rural.

L'activité de ce moulin est antérieure à celle du moulin à huile. Le bâtiment a été bâti au-dessous du niveau du bief qui alimentait les trois moulins.

Ce moulin est construit sur trois niveaux. Il est en pierre et en bois. La partie bois pouvait être enlevée pour sortir ou entrer les meules, le blutoir, tout matériel volumineux. Il a une surface de 35 m² par niveau.

Au niveau supérieur, par une petite porte qui donne sur l'arrière, on réceptionne les sacs de grains. Au fond de cette pièce, une grande trémie en forme de pyramide renversée sert à alimenter le moulin qui se trouve au-dessous.

Il y a aussi le blutoir sur la gauche. Celui-ci est utilisé pour tamiser la farine selon l'usage auquel elle est destinée : le pain ou la pâtisserie. La farine est remontée de l'étage inférieur par un élévateur à godets. La farine destinée aux animaux n'est pas tamisée.

Juste à gauche de la fenêtre, un petit bureau sert pour tenir les comptes. Le meunier n'aime pas que l'on entre dans cette pièce car elle est dangereuse à cause de la trémie et des nombreuses courroies.

Pour accéder à l'étage inférieur on emprunte un petit escalier. Au rez-de-chaussée se trouve le cœur du moulin. Ici, l'activité est intense. Le grondement des meules est impressionnant. Leur roulement fait vibrer le sol, pour se parler il faut élever la voix.

Ce moulin fonctionne comme tous les autres de la région. Une meule fixe est posée à plat, c'est la meule dormante. Sur celle-ci une autre meule est dite meule "tournante". La tournante est entraînée par un axe central, l'*annille*, sur lequel elle repose et qui transmet le mouvement de rotation de l'axe à la meule tournante.

Les meules sont protégées par un caisson en bois, l'*archure*, qui devait aussi sécuriser l'endroit. Cette paroi retenait la farine qui se serait perdue par le mouvement circulaire des meules.

C'est la force centrifuge qui expulse la mouture depuis le centre ou oeuillard vers l'extérieur par les sillons taillés dans les meules.

Une petite ouverture, le guichet, permet au meunier de surveiller le travail de mouture, en ouvrant cette petite trappe qui se glissait de côté. Juste au-dessous du guichet, la farine était récupérée par une ouverture sur laquelle était fixé un petit chenal de bois, l'*anche*, qui guidait la

farine dans le sac où on la recueillait. Des crochets placés de chaque côté permettent d'accrocher le sac pour le garnir plus commodément.

Ici, se trouve un trieur à céréales, ou nettoyeur, destiné à trier le grain avant la mouture. Il est entraîné par la petite roue verticale que l'on peut encore voir dehors, à gauche de la croix. Cette roue fait fonctionner aussi une dynamo à courant continu de 110 volts et d'une puissance de 3 000 watts. Cette installation a été faite dès le début 1900, rénovée en 1932, et permettait l'éclairage de l'ensemble des bâtiments (environ 25 ampoules), à une époque où beaucoup n'utilisent encore que les chandelles.

Une bascule est à proximité afin de peser la marchandise devant le client, pour que chacun retrouve son compte. Pour déplacer les sacs, on utilise aussi un diable.

En sous-sol, au-dessous des meules, se trouve le rouet. Il est à plat et à transmission directe. Il entraîne les installations, par la force de l'eau amenée depuis l'écluse par un chenal. A la sortie du rouet, l'eau continue son chemin jusque dans les deux autres écluses.

Les meules sont striées de sillons qui favorisent l'écrasement du grain. Quand celui-ci se fait mal, que les meules mâchouillent, il faut les repiquer, c'est-à-dire recreuser les sillons. Cela peut être fait trois à quatre fois par an. La meule tournante est soulevée et déplacée avec une corde ou une potence. Elles sont repiquées à l'aide d'un marteau spécifique sur lequel on fixe un fer à deux pointes aplaties de forme losangique. Ces pointes sont régulièrement réaffûtées et rechargées. Le repiquage se fait en trois opérations : le rhabillage des rainures de division, le rayonnage des sillons irradiants et le bouchardage de l'auréole centrale²⁷.

Ce travail est très pénible car il se fait accroupi ou couché. Le piqueur se protège les yeux à l'aide de lunettes, mais les éclats de silex brûlants laissaient des marques bleues sur les mains et le visage.

Le dernier témoignage de cette activité pour ce moulin est de mémoire familiale. Quand, devenu le gendre de Claude Chambon, Jean Peyron a travaillé au moulin, quelle belle surprise pour Claude : Jean savait très bien piquer !!! C'était alors un savoir fort appréciable.

Dans l'état des biens de Claudine Chaperon, en 1888, on peut noter, parmi les outils pour les moulins : 6 marteaux pour rhabiller les meules, une corde à lever les meules, un double décalitre...

Après la guerre le moulin moudra surtout pour l'alimentation des animaux. De grandes minoteries ont vu le jour et livrent directement les boulangers. On ne fabrique plus son pain dans les fermes, on se sert chez les boulangers.

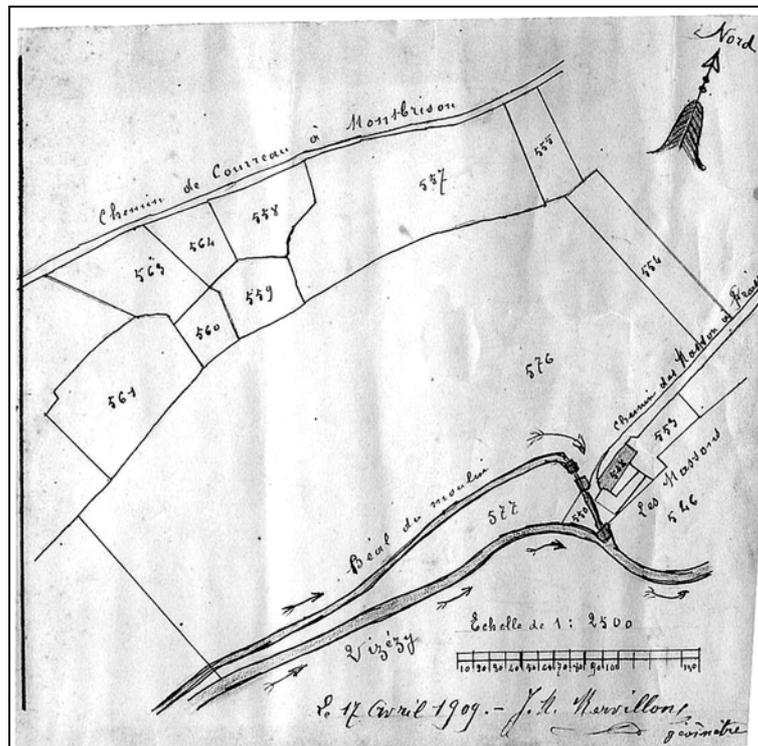
Dans ce bâtiment, à tous niveaux, tout est recouvert d'une fine poudrée blanche, surtout le meunier qui, lui, est enfariné de la tête aux pieds.

Plusieurs dangers sont à craindre dans le moulin à farine. Il faut veiller à ce que le moulin ne soit pas vide. S'il n'y a plus de grains à moudre, les meules se frottent l'une à l'autre et cela peut provoquer des étincelles, et ainsi déclencher un incendie.

Pour pallier ce danger et ne pas oublier de recharger le moulin, quand le meunier s'active ailleurs, on a installé un système d'alerte tout simple. Ce système déclenche une cloche, suspendue tout au bord des toits dans la cour, qui alerte le meunier ou la meunière par son tintement et il faut alors courir pour recharger en grain : *Vite ! Vite ! Le moulin que court !*²⁸ criait notre grand-mère.

²⁷ Cf. Gérard Boutet : *Nos racines retrouvées*.

²⁸ *Vite ! vite ! le moulin qui court...*



Extrait du cadastre de 1909 par Mervillon

Pour alimenter ces moulins, il y a deux biefs. Celui du haut, le plus long, mesure environ 400 m. Un autre bief, un peu moins important, environ cent mètres, et parallèle au premier, alimente seulement les écluses du bas pour l'huilerie et la scierie. L'écluse du haut peut contenir environ quarante-cinq mètres cubes d'eau. Elle a été agrandie et rebâtie en pierre en 1948.

La ferme : les travaux

Toute l'activité des moulins occupait beaucoup, mais en parallèle il fallait aussi assumer les tâches agricoles. Le travail était réalisé manuellement, comme dans toutes les fermes avoisinantes.

Les surfaces exploitables et les prairies n'étaient pas importantes. Les troupeaux se composaient seulement de quelques bêtes, de trois à huit vaches, une dizaine de moutons et autant de chèvres et des cochons pour l'alimentation des habitants du lieu.

La principale difficulté résultait du relief accidenté, qui rendait les travaux pénibles, voire dangereux.

Au quotidien :

Chaque jour, il fallait soigner les animaux : vaches, chèvres, moutons et cochons, mais aussi poules, lapins. Quand les soins étaient terminés, traite, alimentation, entretien des litières, il fallait faire les fromages, des *chèvretons*²⁹ ou des *vachards*³⁰, et le beurre, qui étaient vendus le samedi au marché.

²⁹ *Chèvreton* : fromage fait à base de laits de chèvre et vache mélangés.

³⁰ *Vachard* : fromage fait à partir de lait de vache uniquement.

Les fromages

La fabrication des fromages commençait dès la traite des bêtes terminée. Le lait était mis à cailler dans un grand baquet avec un peu de présure. En fin de matinée, le caillé formé est brisé, puis il est versé avec l'écumoire dans les faisselles rectangulaires.

Ces faisselles sont déposées sur un égouttoir rectangulaire (la selle fromagère) légèrement incliné et dont le pourtour est creusé d'une rigole permettant l'écoulement du petit lait qui, en suivant l'inclinaison, s'égoutte par un bec verseur qui guide le liquide dans un seau de bois. Ce petit lait est inclus dans la pâtée des cochons.

Le lendemain matin, les fromages sont sortis des faisselles et mis à sécher sur la paille dans les *chasières*. Ce séchage se fait à l'étable.

Au plafond sont suspendus ces *chasières* : ce sont des claies de bois entourées d'un fin grillage. Sur ces claies de la paille fraîche et propre est disposée. Elle est changée chaque jour. Les fromages sont rangés soigneusement les uns à côté des autres. Ils seront retournés deux fois par jour, jusqu'à obtenir un séchage suffisant. Le samedi matin, jour de marché, les *chèvretons* seront emballés et disposés dans des caissettes de bois.

Le beurre

C'est la veille, le vendredi, qu'est fabriqué le beurre. La crème a été recueillie sur le lait quand il est refroidi et elle sera battue à la baratte. Cette baratte ressemble à un petit tonneau octogonal équipé à l'intérieur de petites pales de bois qui favorisent l'émulsion et la formation du beurre. Il faut tourner assez longtemps, mais pas trop, sinon le beurre devient blanchâtre, on dit alors : le beurre est malade.

Quand le battage est suffisant, le beurre est sorti de la baratte et il est lavé à la main et à l'eau fraîche. Il sera ensuite malaxé pour extraire tout le petit lait qui causerait un mauvais goût s'il en restait un peu. Puis il est modelé, selon la grosseur souhaitée, en molettes qui auront une forme rectangulaire.

A l'aide d'une cuillère, sur le dessus, on dessine des demi-cercles : la moitié dans un sens, l'autre moitié dans l'autre sens, et ainsi sera formé un cercle au centre. C'était une manière de personnaliser sa fabrication et de la rendre plus jolie.

Le baraton

Quand le beurre a été retiré de la baratte, on peut aussi faire du baraton avec ce qui est resté de la crème. On récupère le babeurre (*la burè*), on y ajoute un peu d'eau chaude pour coaguler et on la met dans un sac de toile fine de forme évasée que l'on suspend pour le faire égoutter. On obtient alors une pâte blanche et onctueuse que l'on peut accommoder avec de la vinaigrette ou du sucre, selon ses préférences.

Le beurre sera descendu au marché, il est rangé pour cela dans un grand panier en osier : le panier à *pidance*³¹. Celui-ci est refermé sur le dessus par un couvercle qui, rabattu, permet de faire coulisser une baguette de bois qui glisse dans des anneaux métalliques et ajuste une fermeture solide et sûre.

A la belle saison les bêtes étaient gardées "au champ", environ deux heures le matin et autant l'après-midi. La bergère, si les bêtes ne bougeaient pas trop, en profitait pour tricoter ou faire de la couture.

Bien sûr, il fallait aussi faire les repas et assurer l'entretien des maisons, du linge, sans oublier les soins et l'éducation des enfants, et les familles étaient nombreuses...

³¹ *Pidance* : provisions de bouche (œufs, beurre, fromage...).

Au printemps

A chaque saison correspondait une activité : au printemps il fallait préparer les terres, mener le fumier et l'épandre, puis un peu plus tard planter les pommes de terre, semer un petit morceau d'avoine et d'orge...mettre quelques légumes au jardin, ainsi que des choux pour les cochons.

En cette saison, les femmes faisaient leur grande lessive. La proximité de la rivière leur facilitait cette tâche, un lavoir taillé dans la pierre leur permettait de frotter puis rincer dans l'eau courante.

En été

Avec l'été, revenait une période chargée en travaux plus pénibles. Les hommes fauchaient l'herbe à la faux. Il fallait alors défaire les andains, puis les retourner au râteau et si le temps le permettait, on accrochait ce foin en deux grosses roulees, écartées de la largeur d'un char, pour enfin le rentrer. Bien souvent, la météo s'en mêlait avant que le foin ne soit à l'abri, alors il fallait recommencer à retourner ce foin tout mouillé pour le faire sécher. C'était la nourriture essentielle des animaux en hiver.

Dès que les foins étaient rentrés, il fallait moissonner. Comme l'automne arrive tôt en montagne, il fallait faire vite et compter encore sur le beau temps pour mûrir correctement cette petite récolte.

Entre-temps, les enfants allaient cueillir les framboises et les myrtilles dans les bois puis les prunes dans le jardin pour la confiture. Ils participaient aussi au ramassage des *babets*, les pommes de pin qui étaient employés pour allumer le feu en hiver et des genêts qu'il fallait attacher en fagots.

Début septembre, pour la fête de la Croix, on cueille de la feuille. C'est la feuille de frênes qui servira de complément de fourrage pour les chèvres et les moutons. Le cueilleur grimpe jusqu'en haut de ces grands arbres. Quand il est à la cime, il commence à couper les branches. Il redescend au fur et à mesure de son élagage. Ces branches seront mises en fagots qui sécheront plantés debout et seront rentrés à l'abri ensuite. Quand les bêtes auront brouté les feuilles, les bois seront brûlés au fourneau ou à la chaudière.

En automne

Pour garnir les lits des petits enfants, on cueille de la feuille de hêtre avec laquelle on confectionne des paillasses odorantes et bruissantes. Quelles délicieuses sensations dans ces petits lits de fer où le sommeil vient en écoutant le murmure de la rivière qui rassure et berce, le chat-huant qui lance son cri nocturne et la lune qui joue à cache-cache derrière les nuages !

Avec l'automne, s'annonçait la récolte des pommes de terre. Elles étaient cultivées pour l'alimentation des habitants, mais aussi pour celle des cochons. Pour ces derniers elles étaient cuites dans une grande chaudière noire et ronde, puis écrasées pour faire une pâte épaisse enrichie d'un peu de farine brute, la *méchlaie*³². On ajoutait aussi du petit lait, les épluchures des légumes etc. On ne jetait rien.

Venait aussi le moment des vendanges Comme beaucoup d'agriculteurs de montagne notre famille avait une petite vigne à Montbrison.

Ils y produisaient un peu de vin pour la consommation personnelle, et entretenaient quelques pêcheurs. Le travail des vignes est exigeant et s'étale tout au long de l'année sans compter que c'était éloigné, mais la tradition restera jusque dans les années soixante.

³² *Méchlaie* : farine non tamisée, mélange son-farine

Quand toutes les récoltes sont rentrées, et il faut que tout soit terminé à la Toussaint, les jours ont raccourci et les arbres ont pris leurs belles couleurs d'automne. Les matins sont plus frileux et un peu embrumés. La rosée perle et blanchit tout, le soleil brille moins longtemps.

En hiver

Les hommes, dans les granges, vont battre au fléau. Ils réparent leurs outils. Ils font aussi des sabots. Il en faut pour tous, c'est ce que tout le monde porte pour marcher, en toutes saisons.

La scierie

Puis ils feront du bois. L'hiver est long et il faut chauffer longtemps. C'est aussi en cette saison, où les travaux des champs laissent du répit, que l'on peut travailler à la scie, pourvu que le froid ne gèle pas trop l'eau et les billes à scier...

Dans la vallée retentit alors le bruit strident que produit la lame quand elle entre dans le bois, les cris des hommes qui s'interpellent en élevant la voix...

En janvier 1851, Jean-Baptiste Chaperon achète une parcelle de bois détruit aux Buranches, de Mathieu Roure. Cette parcelle sera revendue en 1856 par les époux Chambon-Chaperon à Jean-Marie Gourbière de Néel, Roche-en-Forez.

Nous retrouvons, en 1896, un acte par lequel Claude Chambon achète à M. Vial ses droits sur un tènement de bois et pâturages lui appartenant sis au lieu du mont Semiol à Châtelneuf. Ces parcelles font partie d'une indivision entre les habitants de Fraise. Il pourra donc exploiter les bois se trouvant sur cette parcelle.

Avant 1901, le sciage se faisait manuellement et seulement pour les besoins de la maison. Plus tard, la mécanisation de la scie leur permet de faire du travail à façon.

On tue le cochon

Dans le courant de décembre, on tue le cochon. Il faut qu'il fasse froid et qu'on soit en bonne lune. Quelques jours avant les préparatifs commencent : achat des fournitures, épices, sel, ficelle... il faut aussi préparer du linge pour éponger le sang pendant le dépeçage et pour essuyer les couteaux, et n'oublier aucun ustensile : couteaux, récipients, entonnoirs...

On s'est arrangé avec un saigneur. Ce peut être quelqu'un de la famille ou un voisin. Il n'est pas boucher, il tue des cochons à la demande et il est estimé pour la qualité de son travail.

Ce jour-là, il faut commencer encore plus tôt. Une grande agitation règne et tout le monde s'affaire. Le cochon est sorti de son écurie, renversé sur le *baillard*³³, puis vivement attaché. Les hommes le tiennent fermement, la bête crie... le tueur lui porte rapidement le coup de couteau qui va la vider de son sang. Celui-ci est recueilli dans un récipient, brassé à la main sans arrêt pour éviter qu'il ne se coagule, et rapidement transformé en boudins. Il faut ensuite étendre la bête sur un lit de paille que l'on va allumer afin de faire brûler les poils. Il faut faire cela soigneusement pour qu'il soit très propre. On lui arrache aussi les ongles. Puis on lave le cochon avec une brosse, et on le transporte à l'intérieur pour le déposer sur une table.

³³ Sorte de brancard.

Là, il sera dépecé : on découpe les quatre jambons, puis on lui enlève la tête. Maintenant, il faut caler la bête sur le dos pour l'ouvrir.

On lui enlève les intestins, que l'on dépose dans un grand baquet. Ils seront vidés, retournés dans le courant de la rivière. Ils doivent être très propres, c'est un travail assez délicat et comme il fait froid, les doigts dans l'eau sont gelés...

Le lendemain, quand la viande aura bien refroidi, elle sera découpée en morceaux, puis hachée à la machine, assaisonnée, bien mélangée. Les saucissons seront confectionnés.

Ils sont suspendus au plafond par des lattes de bois pour s'égoutter quelques jours dans la cuisine, puis ils seront accrochés au charnier : petite pièce située au nord et réservée à cet usage. Ils seront gardés ici avec les jambons les côtes et le manteau de lard qui ont été mis à saler sitôt découpés, et étalés le saloir.

Quand tout est fini, il faut goûter à la saucisse. Celle-ci a été réservée et confectionnée tout exprès (plus longue que les autres). C'est un moment d'échange et de joie après un travail important. Le porc est la viande principalement mangée dans les fermes. On achète rarement du bœuf ou du veau, une ou deux fois par an.

Les veillées

Pendant les longs hivers des veillées sont organisées et elles rassemblent les amis et la parenté. Elles sont l'occasion d'entendre des contes, de chanter, voire de danser s'il y a un musicien dans l'assemblée. Les femmes tricotent ou filent la laine tout en causant. Les hommes jouent aux cartes, parlent de leurs travaux, de leur jeunesse. Ces soirées se terminent souvent en mangeant une portion de saucisse chaude, des châtaignes, des noix... Les invités rentrent ensuite chez eux à pied.

Les jeux des enfants

Chaque été, nous montions en vacances chez nos grands-parents. Nous passions notre temps à courir à l'extérieur avec le grand-père ou la grand-mère. Nous essayions d'apporter un peu d'aide et nous étions très heureux des petites tâches que l'on nous confiait. Nous aimions beaucoup jouer dans le petit bief du bas. Nous pouvions y tirer du sable apporté par le courant.

Quand nous gardions les vaches, nous fabriquions des cabanes avec des branchages. Le grand-père nous accordait de récupérer les clous tordus pour nos constructions. A nous de les redresser...en évitant de nous taper sur les doigts.

Pourtant, notre plus grand plaisir était de fabriquer des petits moulins à eau !

Pour cela, il nous fallait des planchettes que nous trouvions dans les déchets de la scierie. Nous les assemblions en faisant des entailles qui nous permettaient ensuite de les emboîter entre elles. Quand cela était fait, nous fixions un clou de chaque côté de la partie centrale et qui nous servaient d'axe. Ensuite, nous enfoncions deux petits supports dans le sol, deux liteaux percés pour passer l'axe. Notre moulinet reposait sur ce support.

Quand tout était en place, venait le grand moment : relâcher l'eau un moment détournée et qui dans sa course donnait vie à notre réalisation. Quel bonheur de voir tourner ces petits moulins ! Quelquefois, ils tournaient plusieurs jours, souvent beaucoup moins longtemps.

Retrouver la vie de nos ancêtres

Cette dernière décennie nous a permis de découvrir des manifestations lors de fêtes artisanales ou patronales telles que fêtes de la batteuse, fêtes du mouton et leur succès témoigne bien de l'attention portée par le public envers le mode de vie de leurs aïeux.

Au fil du temps, nous avons retrouvé le goût des traditions. L'engouement pour notre histoire locale est grandissant. Beaucoup de musées s'emploient à mettre en valeur tout ce qui a été le cadre de vie de nos aïeux, leurs méthodes de travail, leurs outils, leurs coutumes.

Cet intérêt se lit aussi dans des revues et des livres. Des études sont faites et rencontrent un succès certain. Des veillées patois ont lieu à Montbrison et le public est nombreux et enthousiaste.

Tout au long du Vizézy, de sa source jusqu'à Montbrison, il y avait autrefois de très nombreux moulins. Dans son étude sur *les moulins du Vizézy* Michelle Bouteille, avec ses collégiens, a repéré soixante-neuf sites.

Aujourd'hui n'en subsistent que des vestiges, pierres, meules, des biefs d'amenée d'eau envasés et envahis par les herbes folles. Le moulin des Massons est toujours là et en état de fonctionnement.

Une association a été créée pour mettre en forme ce projet de musée. Des aménagements sont faits pour recevoir le public. On crée des parkings, une salle d'exposition.

Dans la salle d'exposition, toutes les informations sont données, des produits locaux sont proposés et les visites guidées nous font retrouver avec bonheur tous ces savoir-faire.

Tout est en place et les démonstrations de fabrication d'huile ont commencé...

Conclusion

Ce qui ressort le plus au long de cette recherche sur la vie des personnes qui ont vécu ici, c'est qu'elles ont eu des vies simples et laborieuses pour tirer de maigres revenus de leurs activités. Quand elles ont acquis ces biens, ceux-ci n'étaient plus en bon état.

On peut penser que ces bâtiments n'ont reçu que peu d'entretien entre 1782, où ils sont gérés par Jean-Claude Vital de Grosellier, et 1839, date d'acquisition par Jean-Baptiste Chaperon.

En effet, après la disparition de Vital Grosellier de Chenereilles, ces biens reviennent à son épouse Anne-Pierrette de La Mure et à ses enfants qui sont mineurs. La gestion de ces biens incombe à leur tuteur.

De plus, avec la Révolution, les privilèges sont abolis et les revenus qui pouvaient découler de la possession de ces moulins n'existent plus. Les propriétaires n'ont plus d'intérêt à les garder et les entretenir. Ils les vendent donc.

Jean-Baptiste Chaperon a acheté ces moulins cinquante ans après la Révolution. C'est une période où chaque village ou hameau s'est équipé d'un moulin. Sur la carte de Cassini, sur les six kilomètres qui séparent Essertines-en-Châtelneuf et Montbrison il y avait dix-huit moulins et ils étaient encore treize en 1902³⁴.

³⁴ Jean Canard, *500 moulins entre Bresbre et Loire*.

Aux Massons, l'activité est réelle et diversifiée : moulin à farine, à huile, scierie, livraisons et marchés. Une période de travail intense a régné ici pendant la guerre de 1939-1945. Les moulins tournaient nuit et jour. Les meuniers faisaient les 2 x 12 (et non les 3 x 8). Ensuite le déclin s'est accentué. Les fermes sont maintenant équipées de concasseurs individuels qui tournent à l'électricité, on commercialise des aliments sous forme de granulés...

Les meuniers ont passé beaucoup d'énergie pour reconstruire, améliorer, mais les farines industrielles sont plus blanches, l'entretien ou le renouvellement du matériel très coûteux... et il ne faut pas oublier les charges sociales, toujours très lourdes pour l'artisanat.

Leurs métiers leur fournissaient l'occasion de rencontrer ceux qui venaient aux moulins. Ils descendaient à Montbrison chaque semaine pour y faire le marché. En 1925, ils avaient acheté une camionnette *Unic* de 9 chevaux. Elle était grise et l'arrière avait été bâché. Elle servait pour acheminer les marchandises, mais aussi les personnes qui le souhaitaient. Elle a succédé aux chevaux car l'un des deux était mort et l'on n'avait pas souhaité le remplacer.

Le samedi soir, au retour du marché, la camionnette déchargée était balayée minutieusement. On installait des bancs de bois à l'arrière et tout était prêt pour se rendre à la messe à Saint-Bonnet, le dimanche matin. Pour profiter du voyage, il suffisait de se poster au bord de la route à l'heure habituelle, ou d'écouter au loin le coup de klaxon avertisseur si particulier qui signalait son passage par de tonitruants : GRUUURU !!! GRUUURU !!!

En 1938, ils avaient acquis un petit car *Citroën* qu'ils utilisaient pour le même usage. En 1950, les voitures sont plus nombreuses et le car est arrêté.

Bien que peu aisés, ils étaient heureux de leur sort. Leur bonheur était simple et leurs besoins se limitaient à l'essentiel. Ils étaient éloignés des autres bourgs et villages, mais ils n'étaient pas isolés et leur petite industrie tissait des relations suivies avec le voisinage.

Bien sûr, l'industrialisation a provoqué l'arrêt de ces activités et fait disparaître tout le patrimoine qui en dépendait : savoir-faire, moulins, matériels, et il a été difficile pour tous ceux qui en vivaient et qui étaient attachés à leurs traditions de tout voir tomber en désuétude.

Le renouveau est venu sous la forme d'un musée et c'est cela qui nous restituera une partie de ce patrimoine et perpétuera ces traditions.

Cette recherche n'est pas complète, elle n'est pas terminée et pourra s'étoffer au fil du temps. Marguerite Gonon indiquait qu'aux Massons, des moulins existaient déjà au Moyen-âge. C'est une époque où la plupart des moulins à eau sont d'origine seigneuriale. Il faut en effet disposer juridiquement du cours d'eau et pouvoir faire face aux frais de construction et d'entretien³⁵. Beaucoup de choses sont encore à découvrir concernant l'histoire de nos moulins.

Peut-être cette modeste monographie éveillera-t-elle en vous des souvenirs que nous serons heureux de partager avec vous. Ce travail sans prétention a été réalisé pour essayer de répondre à la curiosité bien légitime des personnes qui, comme nous, aiment ces lieux. Les investigations ne sont donc pas terminées et les informations rassemblées dans ce cahier seront ma modeste participation aux réalisations de l'association.

S'informer sur notre passé et la vie de nos aïeux, c'est apprécier notre histoire locale et ceux qui l'ont vécu.

Elle permet un regard nouveau et étonné quand elle est concrétisée par une présentation vivante d'une partie de leurs activités, comme c'est ici le cas avec l'activité du moulin à huile.

³⁵Cf. le document Internet : *Expansion du moulin à eau à partir du Moyen Age*, champjl.chez.tiscali.fr/moulins.

Propriétaires successifs des Massons

- De 1633 à 1763 : *Héritiers CHAPUIS , puis
Nicole CHAPUIS et Pierre CHALLAYE*
- De 1763 à 1775 : *Jérôme DUJAST*
- De 1775 à 1823 : *Anne-Pierrette de La Mure (héritière de Jérôme Dujast)
épouse 1^{er} Jean-Claude Vital De Grosellier de Chenereilles
 2^e Jean-Baptiste Arthaud de Viry*
- De 1823 à 1835 : *Enfants de Grosellier de Chenereilles*
- De 1835 à 1839 : *Hiéromyne de Chenereilles, fille d'Anne- Pierrette de la Mure,
veuve de Benoît Vimal Lajarrige d'Ambert*
- De 1839 à 1851 : *J.Baptiste Chaperon et J.Marie Masson*
- De 1852 à 1888 : *Pierre Chambon et Claudine Chaperon*
- De 1888 à 1934 : *Claude Chambon et Mélanie Masson*
- De 1934 à 1970 : *Philomène Chambon
épouse 1^{er} Jean- Pierre Bayle
 2^e Jean Peyron*
- Depuis 1972 : *Jean-Yves Peyron et Janine Sabatier.*

Cette énumération nous met en évidence que ces biens ont autant appartenu à des femmes qu'à des hommes. Nicole Chapuis, Anne-Pierrette de La Mure, Hiéromyne de Chenereilles, Claudine Chaperon et Philomène Chambon. Elles ont reçu les Massons par héritage.

Cette liste est incomplète et pourra être enrichie de renseignements si le hasard nous permet de retrouver des documents plus anciens pour les périodes des XV^e et XVI^e siècles, voire plus anciens...

Quelques noms de lieux et autres relatifs aux Massons

Bretagne : charféria, derrière la grande cheminée qui la chauffe, petite pièce où l'on met cailler le lait et où se chauffait quelque aïeul. ⁽⁴⁾

Chapitella : étable, cabane, hangar. ⁽³⁾

Chapitle : lieu de réunion, chapitre, chapitoire. ⁽²⁾

Estra : galerie de bois. ⁽⁴⁾

Lo maczon : le maçon. ⁽⁴⁾

Olïe de croeizàd : huile de colza. ⁽¹⁾

Olïe : huile. ⁽¹⁾

Ouleieir : fabricant d'huile. ⁽¹⁾

Oulivà : huile très épaisse. ⁽¹⁾

Poutaradà : de second pressurage. ⁽¹⁾

Treu : (torculum) 13^e siècle, treuil, moulin à huile, pressoir. ⁽¹⁾

1 : Nouveau dictionnaire général Français-Auvergnat, éditions CREER 1999.

2 : Dictionnaire Français du Moyen Age.

3 : Dictionnaire du patois forézien L-Pierre Gras.

4 : Marguerite Gonon, Glossaire forézien d'après les testaments des XIII^e et XIV^e siècles.

L'association *le Tre d'iole*

Pour parler de l'association qui gère le moulin à huile des Massons, il faut revenir un peu en arrière et savoir que tout a démarré avec l'histoire d'une grande amitié qui unit Jean-Yves et ses copains d'enfance, puis tous ceux rencontrés au long de sa vie. Cette amitié a résisté à l'usure du temps et s'est concrétisée autour du projet de musée.

Depuis 1972, année d'acquisition des Massons par Jean-Yves, ses amis ont connu toutes les étapes de la restauration des lieux. Ils ont vu sa détermination à vouloir tout préserver et valoriser. L'envie de faire fonctionner les machines pour faire connaître les usages et permettre à tout un chacun d'y avoir accès a toujours été présente en lui.

Pour réaliser ce projet et le mener à bien a été décidée la mise en place d'une association. Celle-ci permet de mettre en commun tous les savoirs et les capacités de chacun. Cette association porte le nom de **Tre d'iole**. C'est le nom du moulin à huile en patois (voir ci-dessus l'étymologie de ce mot). Elle est présidée par André Laurent et se compose d'amis, de volontaires pour adhérer à ce projet, tous amoureux des traditions locales.

Le chemin a été long pour élaborer, mettre en place, faire les aménagements afin d'adapter le site à recevoir tous les publics.

L'idée principale a toujours été de faire un **musée vivant**. Toutes les installations ont été remises en état et la fabrication de l'huile de colza grillé, mais aussi de l'huile de noix se fait devant les visiteurs.

On peut aussi voir des démonstrations de sciage avec la scie à ruban installée début 1900, tout contre l'huilerie.

Une salle d'exposition a été mise en place afin de permettre des expositions temporaires, et pour proposer des produits locaux à la vente. Elle se veut une vitrine de ce qui fait l'attrait de notre coin de haut Forez. Ce lieu est aussi plus calme que le moulin lorsque fonctionnent toutes les machines, et il veut être un lieu d'échanges et de convivialité entre les visiteurs et les membres du **Tre d'iole**.

L'inauguration officielle du musée a eu lieu en juillet 2004, et depuis les permanences organisées les jours d'ouverture ont attiré bon nombre de visiteurs. Souhaitons un avenir prospère à l'Association et à ses membres qui en sont les forces vives.

Quelques renseignements pratiques : Tél : 04 77 76 81 14.

Site internet : www.moulindesmasons.com

Périodes et heures d'ouverture. Du 1^{er} février au 30 novembre : tous les week-ends et jours fériés, et du mercredi au dimanche pendant les vacances de février, printemps, été, Toussaint. **Groupes** : tous les jours sur rendez-vous.

Bibliographie

- Barou (Joseph), "Aspects de la vie sociale sous l'Ancien Régime : les femmes séduites et abandonnées dans le Montbrisonnais au 18^e siècle", la Diana, *Mémoires et Documents*, tome 29.
- Bouteille (Michelle), "Les moulins du Vizézy", *Village de Forez*, Centre Social de Montbrison.
- Boutet (Gérard), *Nos racines retrouvées, chronique des métiers d'autrefois*, 2000.
- Broutin (Auguste), *Les châteaux historiques du Forez*, 1883.
- Busseuil (Mireille), Renou (Catherine), "De la meule au moulin, l'industrie meunière dans le canton de Saint-Jean-Soleymieux", *Village de Forez*, 2001.
- Canard (abbé Jean), *500 moulins entre Bresbre et Loire*, Cahiers du musée forézien, 1979.
- Chambon (Jean), "Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau", *Village de Forez*, 1999.
- Document internet : Expansion du moulin à eau à partir du Moyen Age, chez.tiscali.fr/moulins.
- Dufour (J-E), *Dictionnaire topographique du Forez*, Mâcon, 1946.
- Gonon (Marguerite) : *Bulletin du Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise* - Unité associée au CNRS n° 3 et 4, 1984.
- Gonon (Marguerite), "Les dismes en Forez", *Bulletin de la Diana*, 1995, n° 7.
- Jouvencel (de), *Assemblée de la noblesse de bailliage de Forez en 1789*.
- Kocher (Tony et Janine), *Le chemin des moulins oubliés*, mémoire forézienne, 1997.
- Lugnier (Antoine), *Cinq siècles de vie paysanne à Roche-en-Forez*, imp. Dumas, Saint-Etienne, 1962.
- Prajalas (Stéphane), "Dîmes de Cruzolles au XVIII^e siècle", *Bulletin de la Diana*, 2001, n° 4.

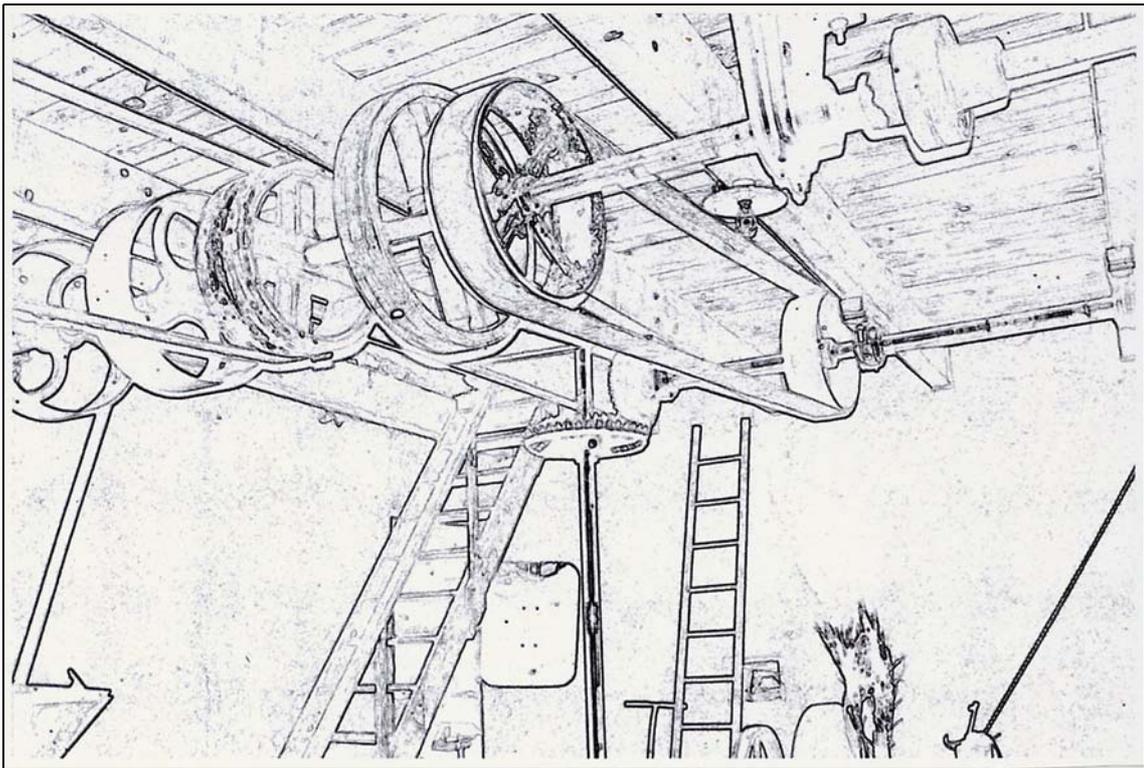
Remerciements

Je tiens à remercier sincèrement toutes les personnes qui m'ont aidée de leurs conseils et de leurs encouragements. Elles m'ont permis, grâce à leur collaboration, de mener à bien ce travail.

Merci en particulier aux membres de la Société historique de la Diana pour leur disponibilité et leur gentillesse.

Merci à Messieurs Barou, Damon et Guillot et aux responsables de Village de Forez et du Centre Social de Montbrison qui publient et diffusent ce travail. Cette recherche n'aurait pas abouti sans leur implication et leur passion pour l'histoire locale qu'ils portent ainsi à notre connaissance depuis de nombreuses années.

Je ne veux pas oublier les secrétaires de mairie pour leur accueil chaleureux et leur compréhension lors de mes nombreuses visites.



Poulies et courroies de transmission du moulin à huile

Table

Présentation	4
Faire revivre un hameau et ses moulins	
Les Massons au bord du Vizézy	5
Un lieu très anciennement habité	7
Les propriétaires au XVII ^e siècle : la famille Chappuis	8
Les propriétaires au XVIII ^e siècle :	
La famille Challaye	9
Sieur Jérôme Dujast	9
Jean-Claude Vital de Grosellier	10
Jean-Baptiste Arthaud De Viry	11
Les exploitants : grangers et meuniers	11
Les premiers propriétaires exploitants	
Jean-Baptiste Chaperon et Jeanne-Marie Masson	13
Pierre Chambon et Claudine Chaperon	14
Claude Chambon et Jeanne-Marie Masson	17
Philomène Chambon et Jean-Pierre Bayle	19
Philomène Chambon et Jean Peyron	19
Jean-Yves Peyron et Janine Sabatier	20
La vie aux moulins avant la Seconde Guerre mondiale :	
Jean Chambon : La vie au moulin	21
Cyprien Peyron : rénovation et agrandissement de l'huilerie	23
La ferme : les travaux.	27
Retrouver la vie de nos ancêtres	32
Conclusion	32
Propriétaires successifs des Massons	34
Quelques noms de lieux et autres relatifs aux Massons	35
Association le <i>Tre d'iole</i>	36
Bibliographie	37
Remerciements	38

Les Cahiers de Village de Forez, n° 7, janvier 2005

Siège social : Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur,

42600 MONTBRISON

- **Directeur de la publication** : Joseph Barou.
- **Rédaction** : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.
Les cahiers de Village de Forez sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du **Centre Social** de Montbrison.
- **Comité de coordination** : Claude Latta, Joseph Barou, Pascal Chambon, Maurice Damon, Pierre Drevet, André Guillot.
- **Comité de rédaction** : Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Thérèse Eyraud, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Muriel Jacquemont, Claude Latta, Frédérique Piroche, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Sophie Sagnard-Lefebvre, Alain Sarry, Marie-Pierre Souchon, Pierre-Michel Therrat, Gérard Vallet.

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2005

Impression : Gravo-clés, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison.