

Compte rendu de la sortie en Charente du 19 Novembre 2021 Découverte de Moulins sur Tardoire

Cette Sortie a réuni 30 participants anciens et famille de l'INSA en ce vendredi plutôt frais de Novembre, pour découvrir une terre de Moulins et de grotte dans cette vallée de la Tardoire qui en compte de très nombreux spécimens.

Trois des sites que nous avons visités sont riches tant d'une activité ancestrale que de l'enthousiasme qui ont guidé tant les hommes et les femmes qui les ont créés que ceux qui nous les ont présentés. Le quatrième est une initiative récente, tout aussi aventureuse que celles qui l'ont précédées, elle aussi menée par la foi d'un jeune couple dans sa réussite.

Au total nous avons appris beaucoup de choses sur cette terre et ceux qui l'habitent et ravivé cette flamme amicale qui nous fait nous retrouver régulièrement avec un plaisir immense.

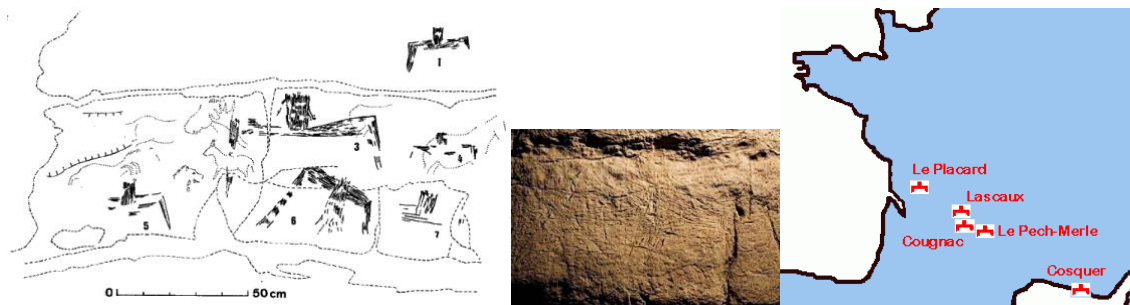
Rochebertier

Nous sommes ici sur un relief Karstique typique issu, des dépôts calcaires accumulés il y a des centaines de millions d'années dans des eaux alors tropicales. L'érosion et les variations climatiques l'ont lentement façonné ; la Tardoire y a creusé son lit et dans les parties les plus hautes l'érosion et la dissolution créaient des quantités de fissures, cavernes et grottes. Cet ensemble offrait à la fois les ressources en eau mais aussi des abris protecteurs, éléments précieux pour que les hommes cherchent à s'y établir pour vivre et exploiter ses possibilités.



La grotte du placard, guidés par Inès et Pascale

Elle a été occupée sur une longue période au moins à partir de la dernière période glaciaire et découverte en 1874. Récemment classé monument historique lui permettant aujourd'hui d'être protégée de la lumière, des intempéries et des vandalisations elle appartient au Département. Le résultat du gel et des infiltrations faisant effondrer petit à petit les parois et la voûte ajoutées aux occupations successives l'avaient comblé sur près de 10 m d'épaisseur et détruit nombre de gravures et peintures. Ce lieu est aujourd'hui dégagé, il a permis de découvrir une frise restante, gravée de près de 5 m du Solutréen (datée au C14 d'il y a 20 000 ans) et une partie peinte (non visitable). Les gravures y sont nombreuses, ténues (et menacées par les dépôts de calcite) et recouvrantes. Avec beaucoup d'attention et un bon éclairage on arrive à les voir une à une. Il y a des représentations d'animaux, chevaux, rennes, mais surtout un signe : le signe du placard (fig.1) de signification inconnue, mais quoiqu'elle ait pu être (table, oiseau, buste) elle est indubitablement intentionnelle, puisque retrouvée dans d'autres grottes en France (fig.2) il put ainsi être nommé, distingué et même parlé : un langage témoignage de plus de l'évolution de notre communication depuis 20000 ans.



Vue du n° 6

Le moulin de la pierre



Plusieurs millénaires après, en 1675 l'eau de la Tardoire prête sa force motrice à l'homme pour fouler les draps, presser les noix et le blé jusqu'au milieu du XVIIIème siècle. En 1897, la société des carrières de Charente édifie une scierie mécanique de pierres venant de la carrière proche de Rancogne et le moulin découpe ses premiers blocs qui sont acheminés par des wagons : il fallait une semaine pour scier un bloc à la vitesse de 1 à 4 cm à l'heure. Il arrêtera cette activité en 1981.

Aujourd'hui le moulin appartient à la communauté des communes Val de Tardoire qui l'a rénové et l'association "Pierre et Savoir Faire" le fait vivre. Il s'agit du dernier moulin hydraulique scieur de pierre encore en activité en France.

Gilles ZEFNER nous a expliqué en détail et de façon très imagée, ce moulin spectaculaire en fonctionnement et les activités que son association abrite : expositions sur le métier de la taille de pierre, expositions d'art, atelier pour l'apprentissage de la taille artistique de la pierre.

Un intermède pour déjeuner

Dans le village de Saint Sornin, le repas à la « Côte qui descend » fut un moment sympathique pour se restaurer et se réchauffer.

Le Moulin de la Forge

De retour sur la Tardoire, nous sommes accueillis par Françoise Michenaud et Jean-Pierre Kerdelhué, dans ce moulin historique, entre la rivière et deux biefs destinée à réguler le débit pour la roue à aube motrice. Le site est particulièrement agréable, mais le moulin demande un entretien permanent des ouvrages hydrauliques et des installations de meunerie.



Le moulin de la Forge est historiquement lié aux heures de gloire de la forge à canons de Rancogne. (Fin du 17e milieu du 18e) ses roues actionnèrent soufflets et marteaux jusqu'en 1760. A la veille de la révolution, alors que fourneaux, moulerie et affinerie avaient déjà disparu, le Moulin était toujours « tournant et virant » selon l'expression de l'époque. Reconstitué en 1838, il possédait deux roues qui furent remplacées par une seule, de plus grand diamètre lors de sa dernière transformation au début du 19e siècle.

On y produit et vend des huiles naturelles de noix, de noisette et des farines de maïs et de noix. Les visiteurs y viennent chaque année voir fonctionner une machinerie variée retraçant l'évolution de la meunerie depuis un siècle.

Le potager des poissons

Jeune couple, Benoît et Jehanne Desormeaux se sont lancés dans l'entreprise de l'Aquaponie. Ils élèvent plus de 300 esturgeons comestibles, dont les déjections « mangées par les bactéries »



détruisent les nitrites et forment un engrais naturel qui alimentent le potager dans la serre d'à côté. L'installation représente 2500 M2 couverts avec « 6 rivières » dont le courant nourrit les racines des végétaux tout d'abord mis en nurserie avant d'être posé sur des plaques flottantes de mousse rigide.



Ce cycle fermé est autosuffisant. Il a été cependant victime cette année d'un printemps pluvieux et du mildiou ce qui a causé » une perte partielle de la récolte, puisque on ne traite pas dans la philosophie de l'Aquaponie. L'enthousiasme et la volonté de Jehanne et Benoît Desormeaux qui nous a accompagné pour cette visite ne doivent pas cacher la difficulté de construire une telle entreprise, aussi nous ne pouvons qu'être admiratif devant une telle initiative qui leur vaut déjà la fidélité de quelques chefs cuisinier locaux et de grandes surfaces en quête de « verdissement » de leur offre et nous leur souhaitons de réussir pleinement.

