

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

<p>Les parties en bleu sont à savoir, en cas de question. Elles peuvent être expliquées lorsqu'on a le temps mais ne doivent pas être présentées à chaque visite. Durée de la visite : 1h15</p>	
	<p>DEVANT LE PANNEAU DANS LA PELOUSE 12mn</p>
<p>Bienvenue</p>	<p>Bienvenue au moulin des Massons, Je m'appelle XX et je vais vous accompagner tout au long de cette visite, pour vous faire découvrir le patrimoine, les traditions du hameau, ainsi que les différentes utilisations de la force de l'eau : la fabrication de l'huile au moulin, le sciage et la production d'électricité qui permet d'alimenter le hameau.</p>
<p>Le hameau</p>	<p>Nous sommes sur la commune de St Bonnet-le-Courreau à 900 mètres d'altitude, dans la vallée du Vizézy.</p> <p>Le Moulin existe depuis le 12^{ème} siècle, (en 1181, il était signalé sous le nom <i>de moulin de Châtel neuf</i> avant d'être appelé <i>Moulin des Massons</i>) (*).</p> <p>Avant la Révolution, moudre était un privilège réservé à la noblesse et au clergé, c'est pourquoi l'ensemble du hameau était la propriété de nobles. Après la Révolution, les nobles quittent le hameau qui est acheté en 1839 par Jean-Baptiste Chaperon, un fermier de la région, ancêtre du propriétaire actuel. Nous avons donc près de 800 ans de meunerie en ces lieux.</p> <p>Il y avait 3 moulins : 2 moulins à farine et un moulin à huile, deux d'entre eux ont fonctionné jusqu'en 1970. A cette date, la grand-mère du propriétaire actuel décède, la production s'arrête et le hameau est mis en vente. En 1972, il est acheté par le propriétaire actuel, qui, par ses enfants représente la 7^e génération de meunier en ces lieux.</p> <p>Entouré d'amis, il crée l'association en 2002 et après des travaux le moulin ouvre ses portes en 2004. La gestion du site est assurée par une trentaine de bénévoles actifs, deux salariés et un saisonnier l'été.</p>
<p>L'habitation</p>	<p>Bâtie au 16^{ème} siècle son architecture reflète la richesse de la famille noble qui l'a faite construire : fenêtres à meneaux, encadrements sculptés, grand escalier.</p> <p>La maison possède les commodités qui permettent à la famille de vivre en quasi autarcie : fours à pain, cantou, évier, pigeonnier, cuvage, forge, cave.</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

L'aître	La galerie forézienne ou aître, était un séchoir pour l'ail, l'oignon, les plantes médicinales... protégée par une avancée de charpente et installée dans une encoignure de murs à l'abri du vent.
Le bachas	Au centre de la façade se trouve le bachas (ou abreuvoir) alimenté par une source venant de la colline. Le bac de droite a toujours servi de bachas, celui de gauche, servait autrefois de saloir à viande de vache (la gore) ou de cochon que l'on mettait dans la saumure, puis on la retirait et on la laissait sécher.
L'écurie	Le bâtiment qui nous sert aujourd'hui de boutique était à l'origine la ferme attenante à la maison. Divisée en plusieurs parties, on y hébergeait les animaux : vaches, moutons, chèvres, cochons, poules. A l'étage on conservait foin et céréales. Dans le bâtiment surmonté d'une girouette se trouvait l'écurie des chevaux car on faisait du transport de voyageurs avec un char à banc et des chevaux jusqu'en 1925. La porte d'entrée de la boutique servait à sortir le fumier.
La dîme	La fenièrre a de petites fenêtres avec barreaux et volets intérieurs sans accès de plain pied. Les grands-parents l'appelaient la dîme. C'était un impôt (10% de la récolte), versé en nature par les paysans au clergé sous l'Ancien Régime. Vraisemblablement, on stockait le produit de la dîme de Châtelneuf dans cet endroit sûr, avant de l'apporter aux chanoines de Montbrison.
Le four à pain	On vivait ici en quasi autarcie. Grâce aux 3 moulins on produisait farine, huile, et nourriture animale. On avait les animaux pour se nourrir et pour le transport. Le four à pain construit par les bénévoles en 2014 reproduit le four banal présent dans les villages au temps des seigneurs.
	DEVANT LA MEULE A TREFLE 6mn
Le moulin à trèfle	Ce moulin servait jadis à <i>mailler le trèfle</i> rouge et aussi à faire la farine brute pour les animaux. Le maillage du trèfle consiste à faire sortir les graines contenues dans les fleurs séchées de trèfle afin d'obtenir la semence de l'année suivante. Les femmes ramassaient les fleurs fanées avec le peigne à trèfles. On utilisait cette machine pour séparer les graines des fleurs de trèfle. Cette meule dormante, fabriquée en 1760 (date gravée sur la meule), est une donation d'habitants d'Ecotay-l'Olme (moulin installé sur le Cotayet) Une meule identique tournait aux Massons, vous pouvez la voir dans la pelouse près du four à pain.

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

Le moulin à farine	<p>Le bâtiment du moulin à farine ne contient plus de machines. Devenu une maison d'habitation, il a conservé son style d'origine avec une partie de la façade en bois, qui autrefois était démontable. On y fabriquait la farine pour le pain. Pour nettoyer le blutoir (tamisage de la farine) ou repiquer les meules, on démontait la façade pour sortir et rentrer les machines.</p> <p>NB : un autre moulin à farine se trouvait derrière celui-ci. il fabriquait la farine destinée à l'alimentation animale : la farine brute. Eboulé de vieillesse dans les années 1960, il servait, dans les derniers temps, de garage pour la camionnette et le car utilisés pour le transport en commun.</p>
	FRESQUE ET TURBINE 12mn
Le Vizézy Les moulins du Vizézy Le Béal comtal	<p>Le Vizézy qui alimente le moulin en eau prend sa source à la Grande Pierre Bazanne vers 1.400 mètres d'altitude sur les hautes chaumes des Monts du Forez au pied des <i>tourbières</i> (zones humides, composées de mousses qui retiennent l'eau). Nous sommes ici à 8km de sa source.</p> <p>Jadis, entre sa source et Montbrison, le Vizézy comptait 70 moulins qui produisaient tout ce qui était nécessaire pour la vie de l'époque : trèfle, farine, huile, textile, métallurgie, saboterie, carderie, chapelets, et même poudre à canon... aujourd'hui il ne reste que le Moulin des Massons.</p> <p>Le Béal comtal (signalé en 1201 autour de 1200 mètres d'altitude) crée par les comtes de Forez pour renforcer leur suprématie et aussi éviter les sécheresses du Vizézy, il détourne les eaux du ruisseau de Chorsin dans le Vizézy. Cela montre l'intérêt économique des moulins qui assuraient la production alimentaire (dans le mode rural, on mangeait 1 kg de pain par personne et par jour jusque dans les années 1950). Depuis le Vizézy n'a jamais connu de sécheresse totale. Aujourd'hui le débit renforcé du Vizézy permet d'alimenter en eau la ville de Montbrison.</p> <p>Sous nos pieds passe le canal de fuite de la turbine. Depuis les années 1980 les propriétaires produisent leur électricité grâce à l'eau du Vizézy.</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

<p>La turbine</p>	<p>Nous découvrons trois machines qui servent à la production du courant.</p> <p>La turbine Cette machine est une <i>turbine de type Francis</i> installée sous 13.5 mètres de chute, on peut trouver le même type de turbine en sortie de barrage par exemple, pour produire de l'électricité. Elle permet de produire l'électricité pour l'éclairage et le chauffage ...</p> <p>Son fonctionnement est simple (utiliser les panneaux de David) L'eau s'engouffre dans la partie centrale (en forme de coquille d'escargot) et prend un mouvement de rotation avant d'être rejetée par ce siphon (à gauche) pour couler ensuite sous la grille. Dans la partie centrale on trouve une roue à eau, qui est entraînée par le passage de l'eau. Cette roue est couplée à l'axe que vous voyez sortir de la turbine. Par poulies et courroies, le mouvement est transmis à l'alternateur qui produit l'électricité pour une puissance de 25kw.</p> <p>Cette turbine, qui date de 1936, développe 40 chevaux. En période de basses eaux dans la rivière, la production d'électricité est arrêtée, afin de garder l'eau pour faire marcher le moulin à huile. Nous ne revendons pas l'électricité, soit tout est consommé, soit on arrête la machine.</p> <p>Le régulateur Cette machine que vous voyez ici est le régulateur de la turbine, il permet de réguler automatiquement la vitesse en réglant le débit d'eau selon la demande. Plus la consommation d'électricité augmente, plus le régulateur fait entrer d'eau dans la turbine et inversement. (Possibilité de démonstration avec le radiateur).</p> <p>Le moteur de la scie : le moteur que vous voyez au fond de la pièce fait marcher notre scie. Il peut fonctionner de deux façons différentes :</p> <ul style="list-style-type: none">- à l'électricité, grâce au moteur que vous voyez au fond- à l'eau en couplant directement l'axe de la scie à celui de la turbine (système abandonné depuis l'ouverture au public) <p>Grâce au Vizézy nous produisons de l'huile, de l'électricité et nous scions du bois, la rivière est essentielle aux Massons.</p>
--------------------------	---

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

Anciennes turbines à l'extérieur	<p>En remontant vers l'huilerie :</p> <p>Voici d'autres turbines : un modèle Pelton ; deux turbines de type Francis : l'ancien modèle utilisé ici ainsi qu'un modèle de turbine immergée.</p>
	DEVANT LE MOULIN 5mn
La façade du Tré d'Iol	<p>Nous voici devant le moulin à huile.</p> <p>Nous savons qu'un premier moulin existait ici dès le 12^e siècle. Mais en 1572 (**) (4 juin 1572), une crue dévastatrice a détruit le moulin et ravagé de nombreuses maisons à Montbrison. Les nobles propriétaires des lieux ont fait reconstruire le moulin en 1575, ainsi que vous pouvez le voir gravé sur le linteau de la porte.</p> <p>A cette époque le Moulin produisait de la farine et il est devenu moulin à huile vers 1870. Pendant la Seconde Guerre mondiale, sous l'occupation allemande, le moulin équipé d'une presse à vis, n'était plus aux normes de l'époque. En 1942, il a été mis sous scellés et fermé.</p> <p><i>Alors le grand-père, privé de son outil de production, a pris son vélo pour partir à la recherche d'une mécanique d'occasion. Il a acheté à Boën (à un moulin qui fermait), une meule, une pompe hydraulique et une presse. Il a fait agrandir le moulin et la production d'huile a repris en 1943.</i></p> <p>Sur la façade du moulin, on observe une fissure en diagonale. De part et d'autre de cette fissure, la partie sur votre droite remonte à 1575 et aussi au 18^e siècle (crue en 1789 qui a détruit en partie le moulin). La partie sur votre gauche date de 1942 quand le grand-père a dû agrandir ce moulin.</p> <p>Le moulin a fermé ses portes en 1970, concurrencé par les huileries modernes.</p>
Les croix	<p>On dénombre plus de 20 petites croix gravées sur l'encadrement de la porte. Ce sont des croix de protection ou croix des Rogations. Les Rogations se situent 3 jours avant l'ascension. C'est une période favorable pour demander les grâces divines. Le prêtre venait en procession avec les enfants de chœur pour bénir les lieux et à cette occasion on gravait une croix dans la pierre.</p> <p><i>Aux angles des champs ou des vignes, l'usage était de planter de petites croix de bois pour attirer la protection divine afin d'obtenir une bonne récolte.</i></p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

	<p>DANS L’HUILERIE 25mn</p>
<p>La fabrication</p>	<p>Je vous présente tout d’abord le maître huilier : Jean-Yves ou/et XX. Ce maître huilier a un surnom en patois local : on l’appelle le graissou (vu qu’il fabrique de l’huile, il a les mains grasses...)</p> <p>Nous allons ici découvrir la fabrication traditionnelle de <i>l’huile de colza grillé</i> (ou noix ou noisette). Le colza appartient à la famille des crucifères comme le radis ou la moutarde. Cultivé depuis 2000 ans en Europe de l’est et en Asie, on sait aussi qu’il était connu des Romains. Il est moissonné comme le blé et on obtient ces graines de colza.</p> <p>La fabrication de l’huile passe par différentes étapes (montrer les étapes avec le présentoir, mis à circuler dans le groupe de visiteurs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout d’abord on éclate le colza dans cet aplatisseur, les deux cylindres que vous voyez tournent l’un contre l’autre et aplatissent les graines de colza. (montrer le colza éclaté). Le graissou tamise le colza pour enlever les grains de blé ou de maïs qui s’y mélangent au moment de la moisson. - Après cette première étape, le colza aplati est mis dans le socle de la meule. Il faut l’écraser une deuxième fois avec cette meule pour obtenir une mouture fine (montrer le colza écrasé). La meule en question fait un peu plus de 950 kilos. (c’est du calcaire marbrier originaire de Lhuis-en-Bugey dans l’Ain, aussi appelé pierre de Villebois). <p>Regardez la roue à engrenage qui entraîne la meule. Elle est faite avec des dents en bois (alluchons), (faites en alisier), qui tournent contre un engrenage métallique. Le bois contre le métal, seul le bois s’use et on peut remplacer aisément les dents usées.</p> <p>Pour stocker nos provisions à l’étage, nous utilisons ce monte-sac. Démonstration du monte-sac.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grâce au système de racloirs la mouture tombe dans la caisse. - Ensuite le colza écrasé est mis à cuire dans cette poêle en fonte, chauffée au feu de bois. Le colza est chauffé pendant environ 30mn pour évaporer l’eau qu’il contient. Il est grillé modérément (environ 80°) afin de retrouver ce bon goût de grillé dans l’huile. C’est l’étape la plus délicate de la fabrication car il faut maintenir la poêle à la bonne température. C’est tout un savoir-faire.
	<p>Pendant le broyage sous la meule</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

L'huile de colza conventionnel et bio

Le mélangeur sert à éviter que le colza ne brûle mais il faut cependant continuer à le mélanger à la main. Parfois le graissou arrose le colza, la vapeur d'eau favorise la cuisson de la mouture en profondeur. lorsqu'il n'y a plus de vapeur on remonte le mélangeur, pour vider la poêle.

- Après cela on procède à la pressée. Tout d'abord on met au fond de la presse les scourtins (filtres). Avant ils étaient en poils de chèvre ou en crins de cheval (montrer l'ancien scourtin) et, lorsqu'ils étaient neufs, il fallait plusieurs pressées avant que l'huile soit consommable. Aujourd'hui ils sont en matière synthétique alimentaire. On met ensuite le colza dans le bac de la presse, on le tasse avec un pilon, on referme les scourtins par dessus en serrant bien et on met en place la tête de presse.

- La pompe hydraulique envoie de l'eau sous pression qui fait monter le vérin situé sous le bac de la presse afin d'extraire l'huile. C'est le bac qui monte à la rencontre de la tête de presse. La pression est de 200 bars soit 200kg/cm², ce qui donne une poussée de 130 tonnes dans le corps de la presse.

- Après le pressage, il reste dans le bac de la presse, la pulpe du colza qu'on appelle tourteau (ou maton en patois). Riche en protéines, il est utilisé comme nourriture animale. Le tourteau de colza sert aussi amorce pour la pêche. (montrer le tourteau). Le tourteau de noix, de noisette et de pépins de courge est broyé et tamisé. Il sert pour la cuisine. (en vente à la boutique)

- Avec au départ 24 kilos de colza (3kg de graines pour 1 litre d'huile) que l'on place dans la meule on obtient 8 litres d'huile. La mesure utilisée est le double décalitre ou bichet. Le colza que nous utilisons est produit dans la plaine du Forez.

Toutes nos huiles sont décantées (sans intervention manuelle) durant dix jours avant d'être mises en bouteille, c'est le seul traitement. Ce sont des huiles vierges (1^{ère} pression et décantation). Autrefois le résidu de décantation était utilisé dans les lampes à huile, pour le graissage, notamment des roues de char (montrer la lampe à huile). L'huile de colza alimentait les lampes de mineurs.

Le colza, la noix et le pépin de courge ont des composants très bénéfiques à la santé. On connaît leur richesse en acides gras essentiels oméga 6, oméga 3 et oméga 9 (acide gras mono insaturés et acides gras poly insaturés) qui préviennent les maladies cardio-vasculaires et sont bénéfiques pour l'activité cérébrale. De plus ces acides gras essentiels ne sont pas produits par notre corps il faut donc en consommer en quantité suffisante. L'huile de colza est aussi source de vitamine E comme l'huile d'olive,

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

<p>La noix et la noisette</p>	<p>cette vitamine a les mêmes vertus sur l'organisme que la lumière du soleil.</p> <p>Jusqu'aux années 1960 le colza cultivé contenait de l'acide érucique, qui pouvait être nocif pour le cœur. Bien qu'un peu âpre, l'huile était largement consommée à cette époque, y compris pour la cuisson.</p> <p>Depuis les années 1970, de nouvelles variétés de colza sans acide érucique sont apparues (le 0 ou 00)</p> <p>Nos huiles de colza, de noix et de pépins de courge sont utilisables uniquement à froid pour l'assaisonnement. L'huile de noisette peut être légèrement chauffée jusqu'à 160°.</p> <p>On utilise 2kg de cerneaux de noix, 2,5kg de noisettes, et 3.2 kg de pépins de courge pour faire un litre d'huile. Noix et noisettes sont achetées décortiquées et auprès de fournisseurs selon le meilleur rapport qualité/prix. Les pépins de courge sont de culture bio.</p> <p>Les étapes de la fabrication de l'huile de noix ou de noisette :</p> <p>Jusqu'en 1709 les coteaux du massif étaient abondamment plantés de noyers pour la fabrication de l'huile pour l'ensemble du Forez. Mais tous les noyers ont éclaté au cours du terrible hiver 1709. Le colza a ensuite pris le relais.(***)</p> <ul style="list-style-type: none">- Ecrasement des pépins de courge, cerneaux et noisettes directement sous la meule, sans opération préalable- Passage dans la poêle, noix, noisette et pépins de courge ne sont pas grillés, ils sont seulement chauffés (env. 60°) pour évaporer l'eau- Pressage comme pour l'huile de colza puis décantation, etc. <p>Il est possible de produire différentes huiles : de noix, de noisette, de tournesol, d'œillette (de la famille du coquelicot, elle fait une huile de basse qualité), ou même de faïnes (qui sont les fruits du hêtre).</p> <p>Conseils de conservation de nos huiles : la noix et la noisette doivent être conservées au réfrigérateur et le colza à l'abri de la lumière. La Date de Durabilité Minimale (D.D.M.) est de 24 mois, notée sur nos bouteilles, mais c'est indicatif, il faut la goûter. Pour l'huile de pépins de courge la DDM est de 12 mois.</p>
<p>La mécanique</p>	<p>Vous constatez que toutes les machines de l'huilerie sont actionnées par cet axe central qui tourne grâce au rouet que vous pouvez voir dans le miroir. Ainsi, notre moulin fonctionne à l'énergie hydraulique. Le mouvement est transmis aux différentes machines par poulies, courroies en cuir et engrenages. Certaines machines (meule, pompe, aplatisseur) sont équipées d'un embrayage très rustique qui permet d'avoir un système de marche/arrêt en faisant passer la courroie de la poulie folle à la poulie motrice.</p> <p>L'entraînement de l'ensemble est assuré par le rouet (le montrer). Cette roue horizontale mesure 2 mètres de diamètre, pèse 300kg et développe une puissance de 8cv. Elle est horizontale et souterraine donc à</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

<p>Le passe partout et les scieurs de long</p>	<p>Vous allez assister à une démonstration de sciage de grume comme en 1903. (Passer la main aux scieurs). Après avoir été abattu, l'arbre est d'abord débité avec le passe-partout (scie à deux poignées avec une large lame), puis on l'écorce avec une hache appelée hache à peler (ou bigeoir) Le scieur de long (doleur) intervient alors pour tracer les lignes de coupe avec une corde trempée dans un mélange de cendres et d'eau qui laisse une ligne noire sur le tronc. La coupe peut commencer. Il faut alors hisser le tronc sur la chèvre (aussi appelée mouton, chevalet ou chantier) ; il s'agit d'une longue poutre solide qui repose à une de ses extrémités au sol et à l'autre sur 2 ou 3 pieux solidement fixés au sol. Le tronc y est maintenu par une cale et une chaîne de telle façon qu'il dépasse de la moitié de sa longueur. La scie à cadre (niargue ou « belle-mère ») est utilisée pour découper le bois. Le scieur du haut (chevrier) monte sur le tronc et tient les poignées supérieures de la scie tandis que le scieur du bas (renard) tire la scie à lui et c'est lui qui coupe le bois. Commence alors le va-et-vient de la scie (jusqu'à 50 coups de scie à la minute...), rythmé par la chanson du scieur de long. On procède ainsi pour toutes les lignes précédemment tracées, puis on fait la pause (on boit un coup), on retourne le tronc et la même opération recommence pour l'autre moitié, il est important que les traits de scie se terminent face à face. A 2 cm de la fin, la coupe est arrêtée ; les planches se séparent d'elles-mêmes lorsque le tronc est jeté à terre, laissant une trace de cassure qui est la signature des scieurs de long. (Montrer la planche sciée par les scieurs de long) Selon le dicton : <i>aucun scieur de long n'allait en enfer car il l'avait connu sur terre.</i></p>
<p>La cloche</p>	<p>Cette cloche se trouvait dans la cour des bâtiments. On la mise ici pour les commodités de la visite. Quand un moulin à farine fonctionne, il faut toujours qu'il y ait du grain à moudre, sinon les meules en pierre frottent l'une contre l'autre et déclenchent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière de farine et mettre le feu au moulin. De là viennent les lieudits « Moulin brûlé ». Par un astucieux système, la cloche reliée à la trémie, sonnait pour avertir le meunier quand il n'y avait plus de grain à moudre dans la trémie. En période de grande activité (temps de guerre) cela lui permettait de se reposer quelques heures sans avoir à surveiller le moulin. D'où la chanson « Meunier tu dors ». On ne doit jamais laisser un moulin sans surveillance.</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

Les machines à sabot	<p>Ces machines n'ont jamais fonctionné sur ce site, elles ont été sauvées de la casse. Vous voyez un tour à reproduire, et une videuse ou creuseuse.</p> <p>Au moulin une fois par an venait le sabotier qui faisait les sabots pour toute la famille et les domestiques pour toute l'année (il s'installait au dessus du moulin à huile pendant une semaine). Ce sabotier travaillait encore avec les vieux outils, à la main. Au début du 20^esiècle sept personnes travaillaient ici à l'année et au total une quinzaine de personnes vivaient dans ce hameau.</p> <p>Il existait les sabots couverts et des sabots à bride. Ici on portait des sabots couverts (qui recouvraient entièrement le pied), dans d'autres régions on porte des sabots à bride. (c'est une bride en cuir qui retient le pied).</p> <p>Bois utilisé : bouleau, hêtre, platane, noyer, aulne, en pin pour l'hiver parce que plus chaud etc....</p>
Le bief, l'écluse et la conduite forcée	<p>SOUS L'ECLUSE 5mn</p> <p>Le pont a été construit en 1901 avant on traversait sans doute sur une passerelle de bois.</p> <p>Cette construction adossée au pont avec cette ouverture est un incinérateur qui servait à brûler la sciure produite à la scierie. Cet incinérateur permettait d'éliminer les déchets de bois, et en hiver la fumée qu'il rejetait couvrait le hameau d'un manteau empêchant les gelées trop fortes.</p> <p>Cette roue verticale que vous voyez ici était à l'origine dans le moulin à farine, elle servait à faire tourner le trieur à céréales mais aussi la dynamo que vous avez vue au moulin.</p> <p>L'eau du Vizézy est dérivée par un bief (ou béal) en amont jusque derrière ce mur en pierre qui est l'écluse. C'est notre réserve d'eau. Le gros tuyau métallique est la conduite forcée (parce qu'on force l'eau à passer dans le tuyau) qui descend et passe sous terre, pour amener l'eau sur la turbine et une conduite forcée plus petite et enterrée conduit l'eau sur le rouet du moulin à huile.</p> <p>Dans l'écluse se trouve une grille, qui sert à retenir feuilles, branches et poissons avant que l'eau ne parte dans la conduite forcée. Le dégrilleur s'actionne pour nettoyer la grille lorsqu'elle est obstruée.</p> <p>Autrefois le moulin avait sa propre chambre d'eau qui se trouvait dans la cour et qui prenait presque toute la place. Elle a été remblayée par commodité et aujourd'hui c'est une conduite forcée qui amène l'eau au moulin.</p> <p>La cascade que vous voyez à côté est le trop-plein de l'écluse pour éviter qu'elle ne déborde.</p>

Conduite de la visite – Ecomusée du Moulin des Massons

<p>La grand-mère et le car</p>	<p>A partir de 1925, la famille avait une des premières voitures de la région équipées pour le transport des voyageurs vers les marchés des environs. Ensuite, un petit autocar a été acheté en 1939. La grand-mère de monsieur Peyron « La Philomène » titulaire du permis de conduire depuis 1925, avait le <i>1^{er} permis féminin poids-lourds et transport en commun du canton</i>. Un jour de 1949, de retour d'un office religieux, les freins ne répondaient plus. Philomène, avec sang-froid et habileté, a négocié les virages entre les bâtiments et conduit son car sur le pont. Il s'est arrêté dans le pré qui remonte sans dégât pour le car ni pour les passagers.</p>
<p>Conclusion</p>	<p>Notre visite se termine ici. Elle nous a permis d'évoquer le patrimoine bâti, la production d'électricité, la fabrication de l'huile, le sciage du bois à l'ancienne et enfin l'amenée d'eau au Moulin. Je vous remercie de votre attention et j'espère que vous avez passé un bon moment avec nous. Je vous raccompagne jusqu'à la salle d'accueil où nous vous proposons une dégustation des huiles du moulin.</p> <p>A l'accueil, inciter aux questions, signaler les fiches sur les huiles, donner des idées d'utilisation, parler des produits du terroir en vente en boutique.</p> <p>DEGUSTATION 7mn</p>

(*) Texte des Francs fiefs de la Diana p 3 et 4. Il s'agit de la fondation à Montbrison de la Commanderie St Jean de Jérusalem en 1181. Le texte qui suit énumère les revenus que le comte donne pour cette fondation et parmi cette liste on trouve : "*Unum sestarium siliginis apud Mornand in decima quod dedi pro molendino Castelli Novi...*" Que je propose de traduire par : "*Une sestérée de seigle à côté de Mornand dont j'ai donné la dime (le dixième) pour le moulin de Châtel neuf.*" D'après Michelle Bouteille

(**) *Essai statistique sur Saint-Bonnet-le-Courreau*", par Jean Mervillon géomètre à St Bonnet le Courreau - La Diana-Village de Forez, 2006 - page 87 - Transcrit par Geneviève Adilon

(***) "Source : Louis-Pierre Gras : *Histoire du commerce local* (1910) ce renseignement date du 16^{ème} siècle, d'après Michelle Bouteille.