

## Le moulin qui veille au grain

François Tremblay et Émile Gilbert

Numéro 166, automne 2020

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/94156ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Tremblay, F. & Gilbert, É. (2020). Le moulin qui veille au grain. *Continuité*, (166), 10-13.

# Le moulin qui veille au grain

Le moulin de la Rémy conjugue tradition et modernité dans le traitement à grande échelle de grains cultivés localement. Mais avant d'en arriver là, ce site patrimonial de Charlevoix, qui rouvrira bientôt ses portes aux visiteurs, a connu son lot de péripéties.

FRANÇOIS TREMBLAY ET ÉMILE GILBERT

**A**u printemps 2016, à peine 10 ans après l'aboutissement du grand projet de réfection des lieux, une boulangerie installée sur le site du moulin de la Rémy, à Baie-Saint-Paul, est la proie des flammes. Le drame est l'occasion pour les administrateurs de l'organisme propriétaire, Héritage Charlevoix, de tracer un bilan général de l'initiative amorcée en 1999.

Plutôt que de reconstruire le bâtiment et remettre le site en activité tel qu'avant l'incendie, le conseil d'administration choisit de développer un nouveau projet. Désormais, le moulin de la Rémy se concentre sur la production de farines biologiques en perpétuant la tradition dans le respect des normes actuelles. Cette utilisation de l'édifice patrimonial, tout en assurant sa protection et sa conservation à long terme, s'avère plus intégrée et mieux adaptée aux enjeux contemporains.

## Parmi les premiers moulins à farine

C'est à partir du premier quart du XVIII<sup>e</sup> siècle que le territoire de la rivière Rémy, inclus dans la Seigneurie de Beaupré, propriété du Séminaire de Québec, commence à être occupé. Il faut cependant attendre 1806

pour que le procureur du Séminaire, Antoine Robert, autorise Honoré Simard à y installer un moulin à farine, le quatrième à Baie-Saint-Paul.

En plus de fixer les conditions de l'exploitation, le document préparé par le procureur stipule les dimensions de la construction. Le solage de pierres de 11 mètres de front sur 7,6 mètres de profond (36 pieds par 25 pieds) sera doté d'un bâtiment tout en bois de cèdre et de pin rouge. Les recherches n'ont pas permis de confirmer si le remarquable plan (SME-897) qui se trouve dans les archives du Séminaire de Québec parmi un lot de plans divers est bien celui de ce premier moulin; mais cela serait vraisemblable.

## Vingt ans après, nouvelle construction

Une fois érigé, le moulin sert bien les habitants de la région jusque vers 1824, où l'on commence à se plaindre de sa vétusté. En octobre de l'année suivante, le procureur du Séminaire, Pierre Flavien Turgeon, signe donc un devis de marché avec le charpentier Jacob Fortin pour la construction d'un nouveau moulin. Un plan schématique (SME-892), retrouvé dans les archives, indique clairement que la nouvelle construction est située sur le

même côté de la rivière, mais un peu plus haut.

Le seul plan représentant avec certitude le moulin de 1825 (SME-891) est partiel. Il ne montre que la section de l'habitation du meunier. Mais la description détaillée du devis permet de conclure que le bâtiment actuel a conservé toutes ses caractéristiques principales quant au volume et à la structure.

La petite histoire de ce second moulin est émaillée à ses débuts de rebondissements qui ne sont pas étrangers à la forte personnalité de l'homme choisi pour en être le premier meunier, Roger Bouchard. Affaires de mœurs, démêlés avec le clergé et avec la justice... Le calme s'installe après son départ en 1835. Son successeur immédiat, Louis Macé, gère les lieux jusqu'au moment où le Séminaire vend le moulin à Édouard Girard en 1860. À partir de 1880, plusieurs propriétaires se succèdent jusqu'à ce que l'arrivée de Cléophas Fortin marque le début d'une dynastie de meuniers qui s'étendra sur près d'un siècle.

## Après l'abandon, le sauvetage

Quand Héritage Charlevoix acquiert le moulin de la Rémy du petit-fils de Cléophas Fortin, Félix, en 1999, l'établissement a

---

## Désormais, le moulin de la Rémy se concentre sur la production de farines biologiques en perpétuant la tradition dans le respect des normes actuelles.



Après avoir bénéficié de travaux de restauration au début des années 2000, le moulin de la Rémy a récemment fait l'objet d'une mise à jour complète au moment d'y installer de nouveaux équipements destinés à la production de farines biologiques.

Source : Héritage Charlevoix

cessé ses activités depuis quelques années. Il se trouve dans un état de délabrement avancé. L'ensemble de la maçonnerie et une partie de la charpente sont dégradés. Faute d'entretien adéquat, la toiture de bardeaux et les fenêtres ont atteint leur fin de vie utile. Quant à la roue à aubes, elle est présente, mais non fonctionnelle. Une turbine l'avait remplacée après l'écroulement du mur extérieur de sa chambre en 1943.

Héritage Charlevoix entreprend donc une campagne de restauration afin de réhabiliter le moulin et de le rendre de nouveau fonctionnel. Les équipements modernes qui avaient progressivement remplacé ceux d'origine sont écartés au profit de mécanismes reconstitués

sur le modèle de ceux qu'on trouvait dans les moulins du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

L'immeuble restauré est d'abord ouvert au public dans une perspective éducative. La production de farine reste très limitée. Dans un deuxième temps, une boulangerie est installée à proximité afin d'assurer la survie du site et de compléter l'offre d'animation culturelle.

### **Se relever de ses cendres**

Puis arrive l'incendie de 2016 et, avec lui, une nouvelle occasion de se réinventer. Informé qu'Héritage Charlevoix est en réflexion quant à son avenir, le consortium Pierre du Moulin approche l'organisme pour

l'assister dans la réorientation de ses activités. Cette association de sept actionnaires-proprétaires de Charlevoix vouée à l'agriculture biologique et à la mise en marché de produits durables issus du terroir régional s'affirme comme un acteur majeur dans son domaine. Plutôt que de reconstruire la boulangerie rasée par les flammes, elle propose à Héritage Charlevoix d'utiliser le moulin de la Rémy pour produire à l'échelle commerciale des farines biologiques selon la méthode ancienne sur pierres de silex à partir de grains de blé, d'épeautre et de seigle cultivés dans la région.

Les deux organismes concluent une entente qui permettra non seulement





La roue à aubes, fonctionnelle mais désengagée du mécanisme de meulage, pourrait éventuellement servir à produire de l'électricité pour le moulin.

Source : Héritage Charlevoix



Un traitement par contraste avec les structures anciennes a été privilégié pour intégrer les nouveaux équipements au décor patrimonial.

Source : Héritage Charlevoix

d'assurer le fonctionnement du moulin, mais aussi de réduire de façon appréciable le fardeau financier lié à la conservation du bâtiment et à sa mise en valeur. L'idée peut sembler ambitieuse. Car jadis, pour espérer rentabiliser une production agricole, il fallait être en mesure de produire à grande échelle. Cela défavorisait Charlevoix, qui compte peu de terres fertiles d'une grande superficie. Mais les choses ont changé. La prise de conscience environnementale et le développement des marchés pour les produits du terroir offrent maintenant des horizons prometteurs.

Toutefois, il fallait faire en sorte que les installations, tant sur le plan de l'équipement que de la mise en valeur des lieux, répondent aux exigences du marché en termes de régularité, de traçabilité, de capacité de production et, bien sûr, d'hygiène.

#### Marier l'ancien et le récent

Afin de concrétiser cette adaptation, des experts français issus d'une longue tradition de meuniers (Entreprise Croix) et de meuniers (Aetic et la Minoterie Girardeau) ont développé des équipements modernes sur mesure. Ceux-ci s'ajoutent à l'équipe-

ment en place réhabilité. Ainsi, les meules de silex anciennes sont remises en fonction après avoir été démontées et expédiées en Europe pour être rhabillées dans un atelier spécialisé. En fait, les experts français ont remis en forme tout le mécanisme original de meulage pour lui redonner ses caractéristiques d'origine.

Quant à la roue à aubes, bien que parfaitement fonctionnelle, elle est temporairement désengagée du mécanisme de meulage, n'étant pas en mesure de fournir la puissance régulière et constante nécessaire au nouveau type de production du moulin. À terme, Héritage Charlevoix espère lui redonner ses fonctions premières sous une autre forme en la dotant des équipements nécessaires à la production d'électricité pour le moulin. Pour le moment, elle tourne en permanence, afin d'assurer sa pérennité, mais c'est maintenant un puissant moteur électrique qui entraîne le rouet de tête et les meules originales. Cela permet les délicats ajustements et le contrôle parfait de la force motrice, essentiels à une production de grand volume.

Si ce nouveau système de production assure la qualité, la constance et la capacité qui permettent au moulin de la Rémy de fournir un produit authentique et de haute qualité, son intégration architecturale représente un défi important. Ces équipements à la fine pointe de la technologie et leurs matériaux n'ont rien de patrimonial : système pneumatique de transport, câblage abondant, éclairage à DEL répondant aux normes de sécurité, acier inoxydable, acier peint, aluminium.

Quelle orientation a été choisie dès le départ pour les inclure dans le décor ? Un traitement par contraste avec les structures anciennes. Par exemple, le câblage apparent est disposé avec ordre, tout en demeurant discret, sans altérer les composantes originelles du moulin. Ainsi, une lecture claire des caractéristiques authentiques du moulin se dégage, sans nier l'esthétique des équipements de meunerie modernes.

#### Bienvenue aux visiteurs

Toujours dans une perspective de mise en valeur, ces installations permettent aussi d'accueillir à nouveau les visiteurs qui, pandémie oblige, seront admis à partir de 2021. On le devine, le fonctionnement actuel du moulin n'est pas compatible avec une



Malgré l'ajout de nouvelles technologies pour les assister dans leur travail, ce sont toujours les meuniers qui, comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, s'assurent de la qualité de la farine.

Source : Héritage Charlevoix

le travail qui s'y fait, tout en assurant la sécurité alimentaire.

Aménagées à cet effet, des cloisons de verre permettent aux visiteurs de pénétrer dans le moulin et d'observer les lieux de production sans y accéder. Elles créent aussi un espace public où se trouvent des panneaux d'interprétation, des présentations audiovisuelles et interactives ainsi qu'une maquette explicative du moulin. Un discret système de mise sous pression assure le maintien de la conformité dans la cohabitation des fonctions de production et d'interprétation.

Enfin, Héritage Charlevoix a profité des travaux nécessaires à l'intégration des nouveaux équipements et ceux qui découlent des exigences des codes de sécurité et de protection alimentaire pour effectuer une mise à jour complète du bâtiment. Car 20 ans après la campagne de restauration de 1999, certains éléments architecturaux se trouvaient en fin de vie, nommément les rampes d'accès, les escaliers extérieurs et le quai de chargement.

#### Une tradition qui se poursuit

À la lumière des connaissances actuelles, le moulin de la Rémy serait le seul en

Amérique à conjuguer tradition et modernité pour une production à l'échelle commerciale. Ainsi, là où, en 1837, Roger Bouchard produisait entre 30 et 50 sacs de farine par jour, les mêmes meules fabriquent aujourd'hui plus de 10 fois cette quantité. La farine, elle, est tout à fait semblable en termes de valeur nutritive et de goût, mais de bien meilleure qualité. Elle peut même être produite sur mesure à partir de différents grains ou avec différents niveaux de concentration, selon les besoins et les préférences de chaque client.

Et bien que les opérations de la meunerie, de la réception jusqu'à la mise en sac, soient aujourd'hui assistées par des contrôles électroniques et informatiques, ce sont toujours les meuniers qui, comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, sentent, palpent, goûtent et observent la farine pour s'assurer de sa qualité. ♦

---

**François Tremblay** est directeur général d'Héritage Charlevoix et **Émile Gilbert**, architecte en conservation et fondateur de BGLA Architecture.

---

approche classique où ceux-ci seraient invités à parcourir l'ensemble des lieux. Le défi consiste à leur permettre de voir l'endroit et

## Appel de candidatures

### Bourse France-Gagnon-Pratte 2020

Vous êtes étudiant(e) de 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> cycle dans une université québécoise?

Votre champ d'études est l'architecture, l'aménagement ou l'urbanisme et vous vous spécialisez en patrimoine?

Votre projet de recherche entend contribuer au développement de la connaissance sur le patrimoine bâti, plus particulièrement à la caractérisation des milieux bâtis?

Ou il porte sur le développement d'outils applicables à la gestion du patrimoine bâti du Québec?

Vous pourriez recevoir la bourse France-Gagnon-Pratte 2020!

Déposez votre candidature dès maintenant!

→ Date limite de réception des candidatures : **30 octobre 2020**  
fondationquebecoisedupatrimoine.ca

FONDATION QUÉBÉCOISE  
du patrimoine