



A . H . P . P . V .

**ASSOCIATION HISTOIRE ET PATRIMOINE  
DU PAYS VOIRONNAIS  
Maison des Associations**

2, place de Stalingrad– 38500 VOIRON

e-mail : [histoirepatrimoine@free.fr](mailto:histoirepatrimoine@free.fr)

site : <http://ahppv.fr/>

Téléphone : 04 76 37 63 23

**CONFERENCE DU JEUDI 26 JANVIER 2017**

Nous vous invitons à participer à la prochaine conférence d'**Alain Schrambach**, géologue et spécialiste de l'archéologie industrielle, qui aura lieu...

**le jeudi 26 janvier 2017**

20 heures

salle Marcelle BOUDIAS

(immeuble face à la mairie de Voiron, entrée par le parking qui se situe à l'arrière du bâtiment.)

**Thème: *Evolution des moutures et des moulins***

Le pain jusqu'à 1860 a été l'aliment de base des roturiers. Fabriqué avec de la farine produite par les moulins à grains, l'évolution de cette matière de base pour l'alimentation a suivi celle des moulins à grains.

Ces derniers utilisaient au début du Moyen Age la *mouture à la grosse* (ou à la française) qui vers 1860, dans la région, fut remplacée par la *mouture à l'anglaise* et elle-même par la *mouture aux cylindres* dès l'extrême fin du XIXe siècle. Jusqu'à la fin du XIXe siècle les vallées du Voironnais étaient couvertes de nombreux moulins à grains.

*En fait c'est tout le processus depuis le choix des blés, le battage, le nettoyage, la mouture proprement dite et le tamisage, qui évolua fortement. Si de nos jours avec les minoteries modernes on dispose de pains de diverses natures, autrefois, si les nobles avaient en principe un pain blanc, les roturiers disposaient de pain « noirâtre, visqueux, nauséabond »*



*Mécanisme d'un moulin à eau*

Cette conférence est gratuite et ouverte à tous.

Au plaisir de vous rencontrer.

Pierre Mathieu  
président AHPPV