



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

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

Téléphone : 04 76 37 63 23

ASSEMBLEE GENERALE 2017

J'ai le plaisir de vous inviter à l'assemblée générale ordinaire de notre association qui se déroulera le jeudi 26 janvier 2017 à 18 heures, salle Marcelle BOUDIAS (immeuble face à la mairie de Voiron, entrée par le parking qui se situe à l'arrière du bâtiment.)

L'ordre du jour sera le suivant:

- accueil par le président puis bilan des activités 2016
- rapport financier et comptable
- bilan du questionnaire envoyé aux adhérents
- renouvellement des membres du conseil d'administration
- questions diverses

Cette assemblée générale se clôturera à 19h30 par un buffet amical offert par l'association.
Je vous remercie de bien vouloir me confirmer votre présence.

Respectueusement

Pierre Mathieu
président AHPPV

Nous vous proposerons ensuite une conférence animée par **Alain Schrambach**, géologue et spécialiste de l'archéologie industrielle, à partir de 20 heures dont le thème est le suivant:

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 » «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...»



Mécanisme de moulin à eau