

Le Moulin Morneault

par Lucie Morneault

Anciennement, il y avait au Madawaska un très grand nombre d'éleveurs et de cultivateurs. Ces gens demeuraient pour la plupart à Saint-Basile, Saint-Jacques, Saint-Joseph et Moulin Morneault. Comme ce dernier nous l'indique, on y retrouvait un moulin. Ce premier moulin servait à carder de la laine et à moudre le blé.

Le hameau du moulin à Morneault est sis sur les bords de la petite rivière "Roquoise,, (aujourd'hui appelée la Rivière Iroquois). Au début du XIX^e siècle, un dénommé Pierre Plourde et d'autres colons venus du Québec s'y installèrent en vue de cultiver la terre et de pratiquer l'élevage du bétail. C'est ce même Pierre Plourde qui, aux alentours de 1814, construisit le premier moulin sur ce site de la petite "Roquoise". Le courant de la rivière permettait d'actionner le moulin. On y installa une moulange en vue de faire de la farine à partir du blé et du sarrasin récoltés par les habitants des alentours. Plus tard, on y ajouta des machines à carder la laine.

Vers la fin de sa vie, Pierre Plourde donna son moulin à son fils Jules.



Les tâches de meunier étant trop exigeantes pour lui et son épouse, Jules dut se départir du moulin. Dans le temps, les meuniers devaient héberger et nourrir les ouvriers et les habitants venus au moulin pour faire moudre leur grain.

David Rousseau, le beau-frère des Plourde, acquit le moulin et ses dépendances en échange d'une terre située à Saint-Joseph. C'est ainsi que les Plourde devinrent habitants. David n'ayant pas de descendants, il confia ses biens à son filleul Charles Morneault.

La famille Morneault se transmet le moulin de père en fils jusqu'à notre époque. Le moulin fut fréquenté par tellement de gens qu'il finit par laisser son nom à la localité où il était installé. Aujourd'hui, il n'y a plus de moulin à Moulin Morneault. Toutefois ceux qui y habitent en ont gardé le souvenir pour y avoir travaillé pendant leur jeunesse. C'est le cas de mon oncle Adolphe Morneault qui a bien voulu me faire part de ses souvenirs. C'est lui qui m'a décrit le moulin et son fonctionnement.

Comme c'était le cas pour la plupart des bâtiments de cette époque, le moulin était de bois, la charpente était faite de pièces équarries à la hache. Les pièces étaient jointes par des tenons et mortaises retenus en place par des chevilles de bois. L'extérieur était recouvert de bardeaux fendus à la "froë" et adoucis à la plane. Les clous utilisés étaient fabriqués à la forge locale. La bâtisse avait trois étages incluant le sous-sol.



Le moulin était actionné par une roue à aubes à partir des eaux de la rivière Iroquois. La plupart des pièces de la moulange furent fabriquées sur place par des artisans. Les poulies de bois et les roues d'engrenage entre autres furent fabriquées localement. Détail amusant, les engrenages étaient faits de bois d'érable durci dans l'huile bouillante de marsouin. Cette huile avait, en plus de la propriété de lubrifier le bois en permanence, celle de le rendre plus résistant. Les meules étaient de pierre d'un pied d'épais par six pieds de diamètre. Une des pierres était fixe, l'autre mobile. Le grain était broyé par friction entre les deux meules. Selon la nature des grains, les meules devaient être plus ou moins proches

l'une de l'autre. Plus les grains étaient durs, plus les meules devaient être rapprochées. Les grains les plus durs n'étaient pas moulus aussi rapidement que les grains mous. Ainsi, on moulait cinq à six boisseaux de blé à l'heure, alors que durant le même temps on pouvait moulin six à sept boisseaux de sarrasin et une douzaine de boisseaux d'orge. D'autres instruments, tel que le séparateur et le blutoir, permettaient de séparer la fleur de la farine des autres parties du grain.

Généralement, les habitants s'amenaient au moulin pour faire moulin leur grain entre les mois d'août et décembre. Les habitants faisaient alors leur réserve de farine pour l'hiver. Il fallait prendre grand soin d'emmagasiner la farine dans un endroit sec. La farine de sarrasin servait à faire des "ploys" tandis que la farine de blé ou d'orge servait aux pâtisseries et au pain.

Il y avait aussi dans le moulin des machines à carder la laine. Les meilleures laines servaient à fabriquer des vêtements. C'était celle du corps du mouton. La laine des pattes, de moindre qualité, était utilisée pour bourrer les matelas et les coussins.

Normalement, dans une tournée, on cardait de 40 à 50 livres de laine. La laine cardée était en « échardons », bandes de laine d'un pouce de diamètre par quelques pieds de longueur. Les fibres de laine d'un échardon étaient orientées dans le même sens. Qu'en est-il aujourd'hui de ce moulin et d'autres installations semblables?

Le moulin à Morneault est disparu. Il a été remplacé pour un temps par une scierie, disparue à son tour. Depuis la dernière guerre, les coutumes ont changé. La farine de sarrasin n'est utilisée que rarement et la ploye est un mets du passé que l'on remet sur la table de temps en temps par nostalgie ou pour ne pas l'oublier. La farine de blé locale a été remplacée par la farine blanche, pré-tamisée, vitaminée, stérilisée, etc. Les minotiers des villes industrielles du pays ont remplacé les meuniers du moulin à Morneault. Même les habitants ont délaissé les cultures du sarrasin et du blé, quand ils n'ont pas tout simplement cessé toute culture. Plusieurs d'entre eux ont préféré aller travailler dans les usines. Là, un effort modéré permet de mieux vivre à comparer au dur labeur de l'habitant. Pour un travail moindre, on gagnait en ville trois fois plus d'argent. Il reste de cette époque révolue des souvenirs que trente ans d'évolution ont embellis