

Le Moulin des Noyers

« Noyers » et la famille Trottin, une longue histoire...

Vers 1840 on retrouve l'imprimeur Monnoyer propriétaire du domaine des Noyers, vaste de 236 ha et comprenant un château (disparu), la ferme et le moulin du même nom. Ces deux dernières propriétés sont revendues à la famille Bouriat établie au château des Arches.

Ce n'est qu'en 1977 que le moulin est acheté par son meunier, Georges-Henri Trottin. Mais sa famille y fait de la farine depuis 1908 ! En 2003, les Trottin sont toujours là : quatre générations se sont succédé au moulin avec le souci constant d'en assurer la pérennité.

Les transformations du moulin au fil des ans.

Juste après la Grande Guerre, Alfred Trottin avait rehaussé le vieux moulin et fait construire un bâtiment annexe pour abriter des turbines : l'une pour le moulin, l'autre pour la production d'électricité nécessaire au domaine des Arches. Son fils Georges avait ajouté des chambres à farine.

Georges-Henri Trottin et ses fils ont installé d'autres bâtiments pour satisfaire aux normes d'hygiène et de sécurité. En 1989, est construit un silo à farines de 2500 quintaux et depuis 1999, un grand silo à blés recueille les grains selon leurs variétés.

Quant à l'équipement du moulin, il a suivi cette évolution. Tout au long du XX^e siècle de nouvelles machines sont venues broyer le blé et tamiser la farine : cylindres, plansichters (tamis vibrants) et autres bluteries.

Et le débit de blé écrasé n'a cessé de croître :

- 25 quintaux en 24 heures à l'époque d'Alfred Trottin (1908-1929),
- 50 quintaux en 24 heures avec son fils Georges (1929-1958),
- 120 quintaux en 24 heures avec son petit-fils Georges-Henri à partir de 1958, bientôt aidé de ses deux fils Georges-Albert et Pierre en 1979.
- En 2002, ce débit a atteint 500 quintaux en 24 heures.

Une ascension difficile

Toutes ces mutations ne se sont pas faites sans difficultés. Georges-Henri Trottin et sa femme Elise, toujours actifs au moulin, se souviennent des contraintes qu'ils ont supportées ainsi que leurs prédécesseurs : il fallait notamment écraser gratuitement les céréales pour les besoins du propriétaire et de ses fermes.

Pendant les deux Guerres Mondiales, les meuniers ont été faits prisonniers, leur moulin s'est arrêté et leurs familles ont alors vécu sur la petite ferme des Noyers.

Enfin, la concurrence a toujours été rude à Yvré où les agriculteurs se rendaient plus volontiers à la Couture parce que « c'était un grand moulin ».

Malgré tout, il fallait racheter des contingents, agrandir et moderniser le moulin, et convaincre le propriétaire d'aider son meunier. Grâce à sa double activité, Georges-Henri Trottin l'agriculteur venait en aide à Georges-Henri Trottin le meunier, comme ce fut le cas dans les années 60 où la concurrence des grandes minoteries l'obligeait à acheter du blé à Rotterdam par wagons de 40 à 60 tonnes. La facture était lourde !

Noyers : un des fleurons de la Meunerie artisanale

Actuellement, la Minoterie Trottin emploie 17 salariés et produit 100 000 quintaux de farine par an, elle se place dans les cinq premiers établissements de la région dans le domaine de l'artisanat. Les farines sont vendues exclusivement aux artisans boulangers pour le pain et les pâtisseries. A côté des farines classiques on trouve, une dizaine de farines élaborées : campagne, son, tournesol, rustique, etc.

Soucieux de perpétuer une tradition ancestrale de qualité, la Minoterie Trottin a déposé en 1992 sa propre marque : « la Sarthoise ». Elle est bien connue maintenant grâce aux supports publicitaires qui se multiplient « de Paris à Saint Nazaire ». Enfin, pour la fabrication des pains Label Rouge « Bagatelle », la minoterie livre aussi une farine supérieure issue des blés de culture raisonnée, contrôlée et sélectionnés pour leurs qualités boulangères.

En ce début du XXI^e siècle, la Minoterie des Noyers rayonne sur tout l'ouest, et ce n'est pas fini. Des projets sont en cour, tandis que la relève se prépare avec une cinquième génération de Trottin qui apprend le métier familial et participe déjà au travail du moulin.

Sources :

- A. Bouton - Histoire économique et sociale du Maine.
- J-L Pesche - Dictionnaire topographique, historique et statistique de la Sarthe.
- Th. Cauvin - Essai sur la statistique du département de la Sarthe.
- F. Dornic - L'arrêt des rouets et des métiers à bras.
- A. Coutard - Articles parus dans la revue « Moulins de la Sarthe ».

Vifs remerciements :

- à Mmes E. Trottin, L. Caillault et C. Guittet,
- à MM. G. Trottin père et fils, M. Langlois, L. Hameau et B. Corbeau, pour leurs témoignages,
- à MM. Jacques Terroire et Raymond Jameau pour les photos et reproductions de cartes postales anciennes.