L'HISTORIQUE DU MOULIN DE LA ROQUE
Chateaurenard - 13 160

XIVe siècle

La plus ancienne version du moulin date du XIVe siècle.
La première autorisation d'exploitation des eaux fût donnée par le pape **URBAIN V**. Le **canal du REAL** a été conçu au XIVe/XVe siècle, spécialement pour l'alimentation des moulins.

1930

Activité principale du moulin jusqu'en 1930 : **MOULIN À FARINE**.
(En **1878**, l'Exposition universelle de Paris consacre la supériorité des farines de Hongrie, très blanches, fabriquées à l'aide de nouvelles machines. Ces dernières, qui remplacent les meules, sont composées de paires de cylindres cannelés en porcelaine. Le système de mouture sur cylindres, qui semble s'installer en France à partir de **1885**, s'impose ensuite rapidement. Cette nouvelle technique permet d'accroître considérablement la capacité de production des moulins et **fait entrer la meunerie dans l'ère industrielle** ; ces moulins deviennent alors des minoteries.)

1939

Destruction par un incendie dans les années **1930.**

abandonné 9 ans

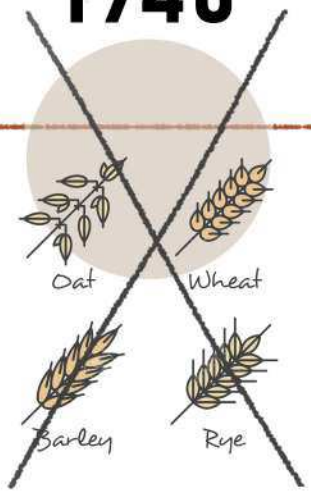
Le Moulin resté à **l'abandon** pendant neuf ans, est finalement **acquis** en 1939 par Mr Auguste LALANDE.

1940

Le moulin est restauré en l'état actuel en **1940** avec l'ajout de différentes machines provenant de récupération dans les moulins des Bouches-du-Rhône (MARSEILLE, TARASCON,...).

Le Moulin à farine perd son contingent de blé par les MINOTERIES de France.

Reconversion en moulin à graines, écorces et herbes à partir de **1940.**



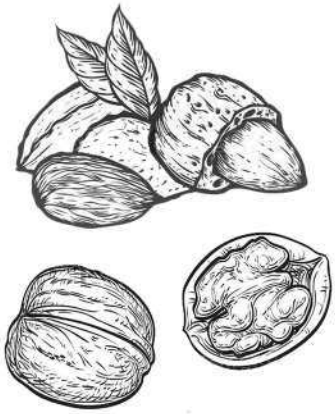
Exploitation de **1940 à 1951** par Mr Jean François LALANDE ayant comme chef de fabrication Mr Ulysse BERTINI.

Exploitation de **1952 à 1958** par la famille DUSSEAUX.

1. Production de poudre d'**ENFLEURAGE** pour les fours des boulangers, par broyage de **GRIGNONS d'olives** en provenance des moulins de NOVES (village limitrophe).

Le grignon d'olives provenant de la pression à froid devait être séché avant broyage, car il était trop gras.

2. Production d'une **poudre de CHARGE** entrant dans la fabrication de la BAKELITE, par broyage de **COQUILLES DE NOIX ET D'AMANDE** en provenance d'ISERE.



3. Production d'un **SUCCEDANE DE CAFÉ**, pendant les restrictions de la Seconde Guerre Mondiale **1941 – 1945**, à la demande du ministère du ravitaillement, par broyage de **PEPIN DE RAISINS**, en provenance du BORDELAIS.

La poudre obtenue était expédiée dans toute la FRANCE LIBRE, par sacs de 50 kg, après vérification et contrôle qualité par un agent du ministère.

1941-1945

4. Production de **POUDRE DE LIÈGE**, entrant dans la fabrication de semelles de chaussures.

5. Production de **FURFURAL** (alcool de bois) par broyage de **BALLE DE RIZ** ou de **RAFLE DE MAÎS**. Le furfural était utilisé pour la synthèse de certains colorants, de produits pharmaceutiques et de résine.

6. Production de poudre en **HERBORISTERIE** : thym et lauriers.

Arrêt définitif d'exploitation en **1958**.

Le moulin de la Roque devient bâtiment municipal en **2018**. L'ancienne pièce de stockage sert aujourd'hui d'espace de tir à l'arc en automne et hiver. L'espace attenant est devenu un petit bureau d'une association de Chateaurenard.

1958
2018

- Le moulin était présent sur les peintures du **XVIIIe s** avec le château et l'église,
- A l'époque, certaines pierres du moulin ont été utilisées pour construire les maisons,
- Chateaurenard a quelque chose d'unique : la nappe phréatique est à 1 mètre de la surface de la terre. D'antan, on construisait des chemins de fer qui servaient à apporter deux fois par jour de l'eau à Paris.
- Le Moulin fut bâti en creusant la roche. On suppose que son appelation «de la roque» proviendrait de là,
- A ma connaissance, **les matériaux de construction** utilisés sont : la pierre + finition ext crépi, moellons bâtis à la chaux, la brique alvéolaire, ajoutée plus tard. Les fenêtres sont bouchées avec des moellons.