

Les moulins :

Ils font partie du visage de l'Escaut. Installés au niveau des « chutes d'eaux », ils permettent la régulation du cours du fleuve.

La meunerie se développe entre le Xe et le début du XIe s.

Ce sont les romains qui introduisent ces techniques vers le IIe s. en Gaule. Mais il faudra encore attendre le retour des Croisés, à la fin du XIIe s., pour que les moulins à vent soient utilisés chez nous d'une manière efficace.

Ces moulins à eau vont donc mouliner le grain, mais on leur trouvera encore bien d'autres applications : broyage du malt, des écorces tinctoriales, du tan, des graines oléagineuses, telles que l'œillette et le grain de moutarde et, plus tard, la réalisation de la poudre à canon.

Au XIe s. apparaît une invention qui permettra la réalisation d'un véritable moteur industriel : la came pour transmettre le mouvement. Certains moulins, ainsi transformés, deviennent des fouloirs à drap très efficaces. A partir du XIIIe s., la force motrice de l'eau est utilisée pour la réalisation de machines hydrauliques permettant d'actionner les soufflets de forge ou les scies mécaniques. Elle est également utilisée pour les moulins à papier que l'on appelle « tordoires ».

Le meunier est chargé de l'entretien du mécanisme de son moulin et de ses abords pour éviter tout engorgement et risques d'inondation. Ainsi, le dimanche matin, ils font « rigoler » la rivière. C'est-à-dire qu'ils lèvent toutes les vannes de leurs moulins à une heure dite et chronologiquement, pour que l'eau, arrivant soudainement, nettoie le cours du fleuve de la vase, des « *acoulins* » et des « *poutées* ». Des « *visitations* » sont régulièrement effectuées par des maîtres « *engengnyeurs* » (ancienne forme pour « ingénieur »), qu'il faut payer : vacation, voyage et autres frais. Le « cacheur », autre petit métier, est celui qui transporte les marchandises à amener au moulin sur le dos de son âne ou de son cheval.

Ces meuniers, pour s'assurer une force suffisante, barrent la rivière de barrages, ce qui pose de nombreux problèmes aux bateliers, malgré que le mouillage soit plus important et permette de plus lourdes charges. Mais les bateaux sont prisonniers entre deux barrages : le bief. Pour passer, ils sont obligés d'ouvrir une brèche : la technique « mouillée ». Soit encore la technique « sèche » qui consiste à faire passer le bateau par-dessus le barrage au moyen d'un lit de rondins ou de glissière ou par transbordement de la marchandise d'un bateau dans un autre. C'est pour tout cela que les corporations de bateliers vont contrôler tout le trafic fluvial, en exerçant un monopole jalousement gardé. Les écluses sont encore inconnues au Moyen Âge et n'apparaissent, sous la forme que nous leur connaissons, qu'au XVIe s.

L'eau de la rivière achemine également le bois de flottage, ce qui est, bien entendu, le moyen de transport le plus commode.

L'utilisation du bois est multiple – matériaux de construction des maisons, des bateaux, combustible, mais aussi la « *boissellerie* », appelée « *travail du bois joli* » qui réalise les objets de la vie courante tels que seaux, tonneaux, outils, etc.

Dans le Hainaut, où le minerai de fer est abondant, la métallurgie se développe et le bois, utilisée comme combustible contribue très largement à une déforestation systématique.

La vallée de l'Escaut, marécageuse, est asséchée par drainage. Elle devient fertile un peu plus chaque jour et le Cambrésis, véritable grenier à blé, exporte son excédent vers la Flandre. Le fleuve est utilisé pour le transport du grain.

Les cultures se diversifient davantage, les légumes – pois, vesces – et les plantes fourragères se cultivent autant pour l'usage de l'homme que pour les brebis qui s'en nourrissent l'hiver.

Le vignoble gagne du terrain : on en trouve le long des voies d'eau comme dans le Cambrésis, le Hainaut et jusqu'en Flandre maritime. Là aussi, l'eau offre le transport des tonneaux à bon compte.

C'est en Hainaut toujours que l'on trouve les grands centres d'élevage et de production laitière : beurre, fromage, viande de boucherie, mais aussi la vente des peaux pour la fabrication du cuir et la production de laine, très recherchée par les villes drapières de Flandre et d'Italie.

Dans les vallées humide de l'Escaut, où la terre est riche en limon fertile, la culture de la « *guède* » se développe. Cette plante, une fois séchée et broyée, donne une jolie couleur bleu indigo permettant de teindre les étoffes. Pétrie en boule, elle est expédiée par bateau en Angleterre et en Flandre. On cultive le lin, dans les terres humides de l'Escaut et en Flandre maritime. Sa transformation en toile n'a encore qu'un usage local à cette époque.

La construction des fortifications et des grands édifices religieux ouvre et développe les carrières régionales. La pierre de Tournai s'exploite d'une manière quasi industrielle. Elle est taillée et sculptée sur place, puis transportée par voie d'eau. Une bonne partie des carrières de pierres bleus appartiennent aux abbayes tournaisiennes de St.-Martin et St.-Nicolas. Elles s'étendent sur la rive gauche de l'Escaut, au dus de Tournai. A noter ici que de telles abbayes ne se sont pas implantées là « par hasard ». La volonté de richesse, à plus ou moins long termes, est évidente. Les moines sont partout, d'abord des « pro-industriels », et ensuite de véritables chefs d'industries. Le prototype même de l'exploiteur...

Selon la règle de saint Benoît, le travail manuel est obligatoire. Cette obligation sera vite contournée par l'emploi massif de paysans et de journaliers – ceux qui succéderont aux convers – et qui bouleverseront le paysage entourant les fondations monastiques. Ce travail sera particulièrement efficace le long de l'Escaut. Les moines font défricher et assécher les rives marécageuses, rectifient les cours, irriguent les terres. Au niveau de l'Escaut

Les moines de l'abbaye St.-Michel d'Anvers, Notre-Dame des Dunes de Coxyde, St.-Bernard d'Hemiksem, de Zuijveke, St.-Bavon et St.-Pierre de Gand participent activement à la construction de digues qui sont mises en place dès le XIe s. Durant deux siècles, ces abbayes, largement dotées par les comtes, travaillent à l'assèchement des terres et à la poldérisation de l'Escaut occidental. Devenus terres à blé, les domaines sont loués aux paysans, qui deviennent plus riches que la plupart des autres paysans flamand – d'où les révoltes et les pillages des granges dîmières, comme à Lissewege.

Les moines poursuivent les travaux sur le fleuve en le protégeant de digues et aménagent son estuaire. Les moines cisterciens s'installent, à partir du XIIe s. sur les rives désolées de l'Escaut et utilisent son eau pour les besoins domestiques de la vie quotidienne et comme force motrice.

Les moines et la bière :

Les moines ne se contentent pas d'aménager les rives du fleuve et de faire travailler la terre ; ils interviennent dans la culture de la vigne qui, jusqu'au XVIIIe s., s'étend sur tout le pays. Dans nos régions moins ensoleillés, le vin n'est pas d'une grande qualité, aussi les moines préfèrent se consacrer à la fabrication de la bière et deviennent des maîtres en la matière. Rappelons que la bière faisait partie intégrante de tous les repas dans les monastères, ainsi que chez les moniales.

L'eau, pour la fabrication de la bière, est un élément indispensable. Elle constitue 95% du produit fini. Ses oligo-éléments : bicarbonate, sodium, chlorure, nitrates, calcium et magnésium sont les 6 composants qui influent de façon déterminante sur le goût de la bière. Les nombreuses sources qui alimentent le cours de l'Escaut et les prestigieuses abbayes, aux secrets de fabrication bien gardés, établissent la renommée de ses brasserie. Les sources doivent être de bonnes qualité, mais aussi abondantes car, pour réaliser 100 L. de bière, il faut de 600 à 700 L. d'eau. C'est pourquoi on ne peut parler de l'Escaut sans parler de ses brasseries.



Bibliographie :

« L 'Escaut » revue Septentrion, n° 1, 2001

« Histoire d'un fleuve : l'Escaut », Annie Lefèvre, éd. Nord-Patrimoine, 2000

Note :

L'auteur de ce texte est **Jean-Marie VALAEYS**. Ce texte est mis gracieusement à votre disposition avec son accord, exclusivement pour un usage privé. Toute reproduction de ce texte, quel que soit le pays, la forme et le support, est strictement interdite sans son accord.
Jean-Louis MOREL