



Moirans
de
Tout Temps

Il nous appartient
de préserver l'avenir.

L.I.P. n°53

Lettre Interne du Patrimoine

VISITEZ
le site de notre association :
www.mtt-association.fr

Moirans le 18 juillet 2022

Chers adhérents et amis,

Veuillez trouver ci-après le compte-rendu de nos dernières activités depuis notre « LIP » numéro 52.

Depuis le mois de mars et notre dernière lettre, l'eau a coulé sous les ponts... En Ukraine, elle a toujours la couleur du sang et des larmes. En Pays Voironnais, beaucoup d'efforts louables ont été faits afin d'apporter un peu de soulagement aux Ukrainiens meurtris.

Cette question, parmi tant d'autres, a été abordée aussi, avec gravité, sans pour autant faire peur, avec les écoliers moirannais lors de nos interventions



récentes. Ils ont bien compris qu'ils ont de la chance de vivre dans un pays en paix ! En effet, cette paix, a, à Moirans en l'occurrence, parfois été menacée, voire détrônée par la violence ou la guerre : invasions barbares de la « Pax Romana », conflits récurrents avec la Savoie au moyen-âge, guerres de religion... Mais telle est notre histoire, celle que l'on peut raconter aux écoliers du haut de notre « tour romaine » .

Comme ces dernières années, nous avons à nouveau accueilli une nouvelle « génération »



d'écoliers de CE2, toujours avec la complicité de leur institutrice, sympathique et motivée, Delphine Veuillet, assistée d'Isabelle et encouragée par le directeur de l'école Simone Veil, M. Belon. Nous tenons à les remercier de leur accueil chaleureux et leur confirmons que, dans ces conditions, nous sommes prêts pour poursuivre l'opération en 2023.

Cette année, les enfants étaient au nombre de 25. Avec nous, ils ont découvert Moirans et son histoire en trois temps. Il faut bien trois matinées, même avec des enfants de 9 ans, pour « faire le tour » de notre fabuleux patrimoine...

La première étape a eu lieu le 6 avril. Un diaporama a introduit le sujet et des repères de couleur ont permis de mieux situer dans le temps chaque site visité. Un fil de laine et sa pelote ont permis de mieux comprendre l'homme dans l'univers...



Moirans
de
Tout Temps

Association "Loi 1901"
pour la préservation
du Patrimoine
de la commune
de Moirans



Cette première étape a conduit les jeunes visiteurs à l'auberge natale des frères Pâris, puis au Parc de la Grille, et enfin aux « Cordeliers ». Pas très loin, mais beaucoup à raconter, autant des faits historiques que de petites anecdotes que les enfants retiendront et raconteront à leur tour dans leurs familles.

La seconde étape a eu lieu le vendredi 6 mai. A nouveau, un mini-diaporama a permis d'annoncer le programme du jour : l'hôtel de ville avec évocation du mistral, de François 1er et des armoiries, avec la lecture de la plaque émaillée relatant l'élection du premier chef-lieu départemental... Nous enchaînâmes avec la visite de l'église Saint Pierre et des fouilles archéologiques. Nous terminâmes par l'ascension de la Tour. Là-haut, que de choses à voir, que d'histoires à raconter... Depuis les remparts romains jusqu'aux constructions les plus récentes, en passant par nos belles étendues vertes et leurs grands arbres...



Lundi 9 mai, chacun avait encore en tête la visite du vendredi précédent. Il était d'autant plus facile de se remettre dans le bain pour aborder la dernière étape : elle nous conduisit au porche « Bickert » et au parc « Martin », à la Morge et au canal des moulins . Les jeunes visiteurs ont pu ainsi aisément imaginer le passé industriel textile et papetier notamment, et être sensibilisé à l'importance de préserver ce magnifique patrimoine.

Le mot de la fin – provisoire – revenait à Delphine Veuillet et à ses petits élèves... Nous fûmes ainsi conviés au

«debriefing» le vendredi soir 10 juin. Les enfants nous remirent le fruit de leurs travaux : un superbe compte-rendu concocté par la classe entière. Bonus : un petit spectacle fort bien tourné nous attendait ainsi que d'émouvants remerciements. De quoi nous re-motiver pour 2023...

Le devenir de l'église Saint Pierre

La Ville de Moirans a organisé une réunion publique le 16 mars dernier. L'objectif était la mise en place d'un groupe de travail sur le thème de «Sauvegarde et réhabilitation, quel avenir pour l'ancienne église Saint Pierre?».



Des Moirannais, dont des représentants de notre association «MTT», se sont donc rendus à l'espace Miro où ils ont été accueillis par la maire Valérie Zulian, Annick Clavier, archéologue du Département de l'Isère et Pierrick de Vaujany, architecte du patrimoine.

Il est important de valoriser ce patrimoine communal moirannais, classé «monument historique». L'église Saint Pierre est actuellement à un tournant de son histoire, car, depuis plus de 20 ans, elle a fait l'objet de fouilles archéologiques et anthropologiques préventives. Un diagnostic sanitaire et structurel commandé par la municipalité à un architecte du patrimoine a permis de vérifier la solidité de l'édifice et de lister les travaux prioritaires.

«MTT» invite ses adhérents, tous les lecteurs assidus ou non de nos «LIP» et les visiteurs de notre site web, à venir nombreux visiter notre si riche patrimoine et nous rencontrer les 17 et 18 septembre 2022, lors des Journées Européennes du Patrimoine».





Moirans, le 12 avril 2022

Compte-rendu de la rencontre avec « Moirans de Tout Temps » Vendredi 8 avril 2022

Présents :

- Mesdames ZULIAN Valérie, DESCHAUX-BEAUME Ghislaine.
- Messieurs LIOT Gérard, DESCHAUX-BEAUME Jacques, RUSSIER Alain, BERNARD Alain.

Excusée :

- Madame COSTE Anne Marie

Ordre du jour :

- Local et bureau pour l'association
- Ancienne porte de la prison
- Travaux de la vieille église
- Magnanerie

Local et bureau :

Mme la maire indique aux membres de l'association qu'une étude est en cours sur le réaménagement des locaux de l'ancienne perception : le but est d'accueillir d'une part le Secours Populaire, et d'autre part d'autres associations dont Moirans de Tout Temps. Mme la Maire précise que l'association doit nous indiquer leur souhait d'espace bureau, de mobilier et de stockage. M Liot souhaite pouvoir obtenir un bureau dédié à l'association, ainsi que 4 armoires de 1.20 m dans un lieu de stockage fermé avec les archives et documents sensibles. Nous informons l'association qu'une salle de réunion commune aux différentes associations sera implantée dans les locaux afin de mutualiser l'espace avec un planning d'occupation. Mme la Maire indique que le budget concernant les travaux a été validé pour cette année et précise que les différentes étapes seront présentées à l'association ainsi que les plans et des visites sur site seront proposées.

Ancienne porte de la prison :

Les membres de l'association souhaitent avoir des informations concernant l'état de cette ancienne porte de la prison. M Bernard précise que la porte est stockée aux anciens Abattoirs sous une couverture, hors d'eau. Son poids est considérable et toute manutention demande une extrême vigilance. De plus, afin de pouvoir envisager des travaux de restauration, il nous faut être accompagné

par des professionnels du bois. Mme la Maire évoque la possibilité d'une action pédagogique avec le centre de formation de Moirans si les métiers du bois y sont représentés.

M Liot évoque la possibilité de ramener la porte de prison à l'Auberge des frères Paris pour les actions pédagogiques avec les différentes écoles. M Bernard précise qu'il faut être très vigilant sur ce déplacement et l'implantation de cette porte à l'auberge pour des raisons historiques qui pourraient être faussées. En effet, la prison de Moirans a été construite à l'époque sur le site de la Poste actuelle. L'ensemble des personnes présentes ce jour en ont effectivement bien conscience. L'association est néanmoins rassurée que la porte de prison soit bien stockée aux abattoirs. M.Liot souhaiterait que cette porte soit présentée à terme au public dans le cadre des activités de l'AHPPV (Association histoire et patrimoine du pays voironnais

Travaux de la vieille église :

M Deschaux-Beaume souhaite avoir une précision sur les travaux de la vieille église. Mme la Maire informe les membres de l'association sur l'engagement financier dès cette année. Le budget est augmenté pour les travaux de sécurité de la vieille église, ainsi que les travaux qui pourront être effectués en parallèle des fouilles, tels que le piquetage des fresques ou les traces d'humidité sur les façades nécessitant un drainage. Un plan pluriannuel d'investissement est d'ailleurs prévu pour déterminer les montants dédiés aux différents travaux. Concernant la porte d'entrée de l'édifice, M Liot précise qu'il peut offrir un chêne sur pied pour le couper et faire sécher pour l'apport de matière première.

Mme la Maire précise que le site Internet de la ville, après sa refonte, proposera des espaces participatifs permettant de recevoir l'avis des habitants. Comme cela a été indiqué lors de la réunion publique du 16 mars, un groupe de travail va être formé regroupant des élus, des associations et des habitants pour ébaucher le devenir de ce lieu à la fin des 2 dernières périodes de fouilles prévues.

M Deschaux-Beaume explique, à la suite de visites personnelles sur d'autres sites, que la solution du vitrage au sol pour exposer les fouilles peut être envisagée et espère que les fouilles ne seront pas complètement rebouchées après 20 années de travaux.

Mme la Maire précise que le chantier doit être ouvert au public pendant les 2 dernières années de fouilles pour le côté pédagogique avec une idée d'un parcours culturel ouvert la jeunesse. Elle évoque les Journées du Patrimoine avec différentes animations, dont la mise en place des 12 Bornes Patrimoniales. Mme Deschaux-Beaume trouve l'initiative de la collectivité d'animer par des conteurs la mise en place des Bornes très intéressante.

Magnanerie :

Pour le bâtiment identifié par l'association comme une Magnanerie, Mme La Maire précise que c'est en fait une simple ferme, la ferme Martin. La Magnanerie était le bâtiment juste à côté qui a été réhabilité il y a quelques années. Donc à ce jour, rien n'indique que ce bâtiment a valeur patrimoniale, et le propriétaire souhaite le conserver tout en ayant des projets de construction à proximité. Les coûts de rénovation de murs en pisé sont très onéreux et le bâtiment est très imposant en termes de surface à réhabiliter.

Bien cordialement à vous tous,

le Président Gérard LIOT - le Vice-Président Jacques DESCHAUX - la secrétaire Nadine BELMUDES
Rendez service à votre association, après avoir lu la Lettre Interne du Patrimoine, donnez-la à vos amis



Un métier oublié Le coquetier...

Aujourd'hui, ce mot fait immédiatement penser à ce petit ustensile pour œufs à la coque. Pour les plus âgés, séniors et « juniors » confondus, le terme évoque, au moins vaguement, un métier d'autrefois. Pas si ancien que cela tout de même : le dernier coquetier immatriculé au registre du commerce de l'Isère a cessé son activité en 1981.

Mais quel était donc ce métier ? Comment et pourquoi a-t-il disparu ? Comme écrivait Claude Pâris de la Montagne, « égrénon nos souvenirs »...



Le coquetier, ou « cocassier » en Dauphiné (« cocatsi » en patois) était l'homme qui collectait les œufs dans les fermes environnantes pour les vendre ensuite aux boulangers-pâtisseries, épiciers, restaurateurs et autres collectivités (coopératives ouvrières...). Il livrait mais avait aussi souvent un magasin de vente directe aux « particuliers ».

En plus des œufs, le coquetier « ramassait » aussi des tommes de chèvres, toutes les volailles : poules, poulets, canards, oies, pintades, pigeons, dindons à Noël, des lapins et, au printemps, quelques cabris (chevreaux). Le père du dernier coquetier, appelons-le Charles, ramassait même des veaux revendus sur pieds. Quant à son grand-père, Jules, également coquetier de son état et qui prit sa retraite en 1923, il parcourait la campagne à pied, un grand panier d'osier sur le dos. En outre, ce « Jules » commerçait avec poissons et de gibier...

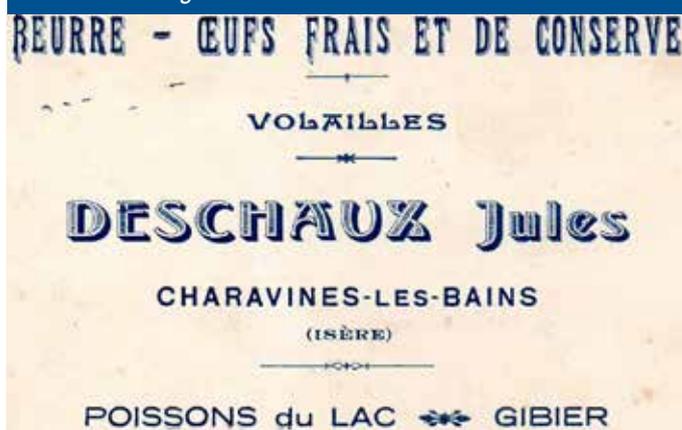
Jusqu'à 1960, volailles et lapins collectés étaient revendus vivants aux consommateurs. Chacun saignait alors sa volaille à la maison et en gardait précieusement le sang pour le manger en « sanguette » (préparation culinaire exquise à base de sang agrémenté de fines herbes et frite à la poêle). Rien ne se perdait, pas de gaspillage en ce

temps-là ! Plus tard, la préférence des clients alla à des volailles prêtes à cuire, et ensuite à des volailles cuites...

Le coquetier effectuait sa tournée de ramassage dans les fermes à jours et heures fixes. « Jules » marchait à pied et à la fin, à cheval. Son fils, Charles, remplaça le cheval par une Citroën « B14 » puis, après la seconde guerre, par un Citroën « U23 ». Et la dernière génération, Noël, opta pour un « Tub » Citroën (en fait un « H ») plus pratique et plus polyvalent. Ce « Tub » effectuait le ramassage dans les campagnes en début de semaine, livrait les professionnels en milieu de semaine et, nettoyé de fond en comble et équipé de rayonnages en bois, partait pour la tournée du samedi ; là, de porte en porte, le coquetier proposait le fruit de ses collectes. Au petit coup de klaxon, les clients, des ménagères surtout, accouraient, cabas et porte-monnaie à la main, pour faire leurs emplettes pour la semaine. Les discussions allaient aussi bon train.

La collecte d'œufs était la meilleure entre Pâques et mi-octobre, période où les jours sont les plus longs et lumineux. En ces temps-là, point de lumière artificielle, pas plus que d'aliments « boosters » ou de colorants... Les volailles de ferme mangeaient uniquement les céréales maison sans oublier de picorer quelque vers de terre bien gras au cours de leur « jogging » dans les prés... De ce fait, la fermière et le coquetier devaient se lever de bonne heure et être en bonne forme pour les attraper...

Une grande partie de ces œufs d'été étaient mis en conserve, pour être vendus en hiver, lorsque les poules poussaient peu. Au gré de la demande, on les ressortait de la « conserve ». La conserve ? En effet, après avoir été « toqués » et « mirés », les œufs d'été étaient plongés délicatement à l'aide d'un filet dans de grands bassins d'eau de chaux. Six bassins



d'environ 1500 L chacun permettaient de stocker jusqu'à 80.000 douzaines d'oeufs. La durée de conservation, habituellement un an, pouvait aller jusqu'à deux ans dans de bonnes conditions. Les pâtisseries avaient du reste une préférence pour ces œufs de conserve.

Les bassins contenaient une solution d'eau saturée de chaux éteinte. Le liquide blanchâtre redevenait limpide une fois les œufs plongés, et une pellicule se formait à la surface, protégeant ainsi le bain de l'oxydation. Les œufs immergés devaient être mais surtout pas lavés (la pellicule protectrice rendant étanche la coquille, serait devenue poreuse avec le lavage).

« Toquer » et « mirer », qu'est-ce donc ?

Toquer, c'est, en silence - celui qui parlait se faisait « remonter les bretelles » par « le Père Charles » -, frapper délicatement les œufs un contre un autre, et sous tous les « angles » pour écouter s'ils n'étaient pas fêlés. Un œuf fêlé aurait pourri un bassin complet.

Quant à mirer, c'était passer les œufs sur des rampes d'ampoules lumineuses (Jules utilisait des bougies) pour vérifier, par transparence, qu'aucun ne contenait d'embryon de poussin, qui aurait aussi pourri un bain. Car quelque fermière en mal de finances pouvait parfois être tentée de vendre, en connaissance de cause, des œufs déjà couvés. C'était rare car le coquetier avait le flair et l'oeil pour détecter ces petites malversations ordinaires...

Avec l'apparition des poulaillers industriels et des productions « hors-sol », au début des années 1970, les coquetiers ont progressivement disparu. Ces industriels ont, par leur production linéaire toutes saisons, mit un terme à l'activité plus que centenaire des coquetiers. La pasteurisation, la collecte du lait, la fabrication industrielle du beurre, tuèrent aussi la collecte des beurres « fermiers ». Les laiteries prirent la suite des « coquetiers » pour le beurre, les « casseries d'œufs » pour la fourniture aux industries, et les poulaillers industriels pour la production et la distribution des œufs frais. Résultat: œufs plus nombreux, donc un peu moins chers, mais d'une saveur moins fine... Qu'en aurait dit Charlemagne qui imposait par décret aux fermes de l'empire d'avoir une basse-cour d'au moins cent poules qui courent ? Il faut dire qu'alors, les œufs étaient l'aliment le plus sûr qui soit pour les « VIP » et autres têtes couronnées qui redoutaient d'être empoisonnés.

L'œuf ou la poule ? ... en même temps, il nourrit et donne la vie. Oeuf, symbole de renaissance. D'où les coutumes nombreuses autour des œufs de Pâques, Les croyants s'y préparaient pendant les 40 jours précédents. Jadis, pendant le Carême, même les œufs étaient interdits, car considérés comme un aliment-plaisir. Il devenait donc indispensable de conserver les œufs sur une durée plus longue. C'est seulement à partir de 1542 que ce métier de coquetier est attesté, mais la conservation des œufs existait depuis des siècles. La poule, domestiquée vers 3000 av. J-C, pondait pour les hommes en 1400 av. J.-C. Les poules ont été ramenées des Amériques par Christophe Colomb. L'œuf est

cependant resté longtemps marginal, pour cause d'interdits religieux et pour motif économique : il était plus « rentable » d'attendre que l'œuf devienne poule ou coq...

Au moyen Âge, pas d'œufs sur la table les jours maigres. Les poules ne « pigeant » rien à la liturgie et n'écoutant que le rythme des saisons et leur cycle biologique, elles pondaient abondamment durant les longues journées du Carême. Les œufs étaient alors conservés dans de la graisse liquide ou de la cire...

Plus tard, Louis XV qui adorait les œufs à la coque, développa l'aviculture. Selon lui, c'était un aliment nourrissant pour le sain et le malade, le pauvre et le riche...

Trois siècles durant, jusque dans les années 1980, l'œuf était l'aliment parfait. Mais en une décennie, il a perdu la cote et ses ventes ont chuté de 25 %, avec « l'avènement » du cholestérol ; son jaune en est riche, même s'il a des points forts : protéines, choline et antioxydants... Vas donc savoir ce qu'il en est vraiment !

En tout état de cause, l'été, les coquetiers avaient fort à faire, entre les mises en conserve, la livraison des œufs frais à de nombreuses ménagères prévoyantes et économes, qui, elles aussi, faisaient leurs 5 ou 10 douzaines d'œufs de conserve, de quoi passer un hiver tranquille.

L'âge d'or des coquetiers fut la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle, jusqu'aux années 1930. Les productions fermières prirent un sérieux coup en 1936 et avec les années de guerre qui suivirent. Ensuite il fallut approvisionner les villes. Seules les structures plus grosses étaient capables de centraliser la collecte dans les petites villes, pour remplir des wagons entiers d'œufs (en caisses en bois de 996 œufs (ce nombre correspond à 2 fois 83 double-poignées de 6 œufs...)). Les bassins de conserve en ciment allaient connaître leur heure de gloire, mais éphémère, car rapidement détrônés donc par les œufs industriels, la congélation, la lyophilisation, etc...

Heureusement, tout comme la mode est un éternel recommencement, avec la vague « bio », de plus en plus de poules se remettent au jogging, pour le plus grand plaisir de nos papilles... Mais finis les coquetiers !

