

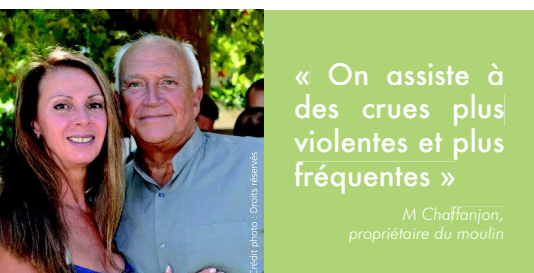


Au fil de la rivière du Saucats, se cache un potentiel riche et méconnu, celui des moulins. Ils jouent un rôle essentiel dans le bon écoulement du cours d'eau, donnant, à ce titre, une responsabilité importante à leurs propriétaires.

C'est dans un cadre calme et lumineux que M et M^{me} Chaffanjon entretiennent le moulin de la Molle. Situé non loin du château de La Brède, celui-ci, acquis en 1965 a été entièrement restauré par ses actuels propriétaires. Déjà présent sur les cartes de Cassini au XVIII^{ème} siècle, sous le nom de « Moulin de la Meule », il a successivement été le lieu de travail de meuniers, devenu brasserie, pour finalement remplir de nouvelles fonctions gastronomiques et touristiques, parallèlement à la nécessaire gestion hydraulique.

Un cours d'eau à entretenir

Le kilomètre de rivière présent sur le terrain rend sa gestion compliquée. Lors de crues importantes notamment celles de juin, les propriétaires doivent être extrêmement vigilants, surtout lorsque le moulin fait office de bassin de retenue. Les crues sont accentuées aujourd'hui par le grand nombre de terres agricoles, comme le souligne Robert Chaffanjon : « Aujourd'hui on assiste à des crues plus violentes et plus fréquentes et l'agriculture intensive en est hélas responsable ».



« On assiste à des crues plus violentes et plus fréquentes »

M Chaffanjon,
propriétaire du moulin

C'est pourquoi, la CCM intervient dorénavant chez certains riverains et particulièrement chez les détenteurs de moulins, afin de veiller au bon écoulement des cours d'eau. Elle travaille par exemple à l'entretien des berges (végétation entre autres) alors que les propriétaires contrôlent les vannes, le niveau de l'eau... Ces derniers sont donc des acteurs incontournables : « Sans eux, sans leur connaissance du terrain, il y aurait beaucoup plus d'inondations » explique le Technicien Rivière, Emmanuel Norena. Leur

connaissance du terrain et du moulin, c'est à leur mode de vie que le couple la doit. C'est en vivant sur les lieux qu'ils sont à même de participer correctement à la gestion du cours d'eau. Mais cela ne les a pas empêché de développer des activités complémentaires.

Gastronomie et tourisme

M Chaffanjon, épicurien et passionné de cuisine, est bien loin de sa formation d'ingénieur informatique lorsqu'il s'engage dans la production d'un foie gras de luxe (primé par le Gault et Millau), en 1976. C'est dans son laboratoire, esthétique au point d'être assimilé à un musée, où sont entreposées d'imposantes et anciennes machines, qu'il fabrique chaque année sa petite production, à partir de foies extra. Il vend sa production aussi bien en France, qu'à l'étranger (Emirats Arabes), notamment par le biais de son site internet.

Des vacances bucoliques

Sur son terrain, l'heureux couple possède aussi une vieille maison, datant des années 1920. Composée de deux chambres aux noms évocateurs : « Bord de lac » et « Retour de voyages », ainsi que d'un salon lumineux avec vue sur la cascade, la maison peut accueillir 4 personnes. M^{me} Chaffanjon, décoratrice d'intérieur installée depuis 1984, a rénové avec plaisir et le goût du détail ce pavillon au bord de l'eau. Après 1 an 1/2 de travaux, les vacanciers à la recherche d'un cadre reposant peuvent, depuis juin dernier, profiter des lieux pour 1200 € la semaine.

Annie Chaffanjon souhaitait recréer un espace à la fois tranquille et familial où chacun pourrait s'y retrouver. « Je voulais que les gens puissent se reposer et qu'ils aient en même temps l'impression d'être chez eux » déclare-t-elle.

Pour en savoir plus

Moulin de la Molle :

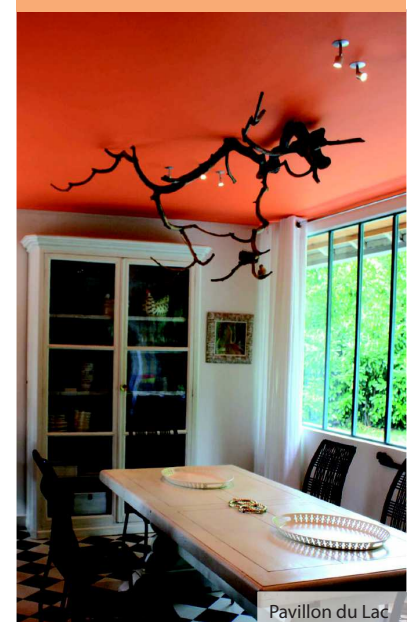
www.moulin-de-la-molle.fr

Pavillon du lac :

www.tourisme-montesquieu.com

33650 LA BREDE

05 56 20 20 79



Pavillon du Lac