

De Bonte Hen aujourd'hui



De Bonte Hen

Le moulin à huile De Bonte Hen fut construit en 1693. En 1846, le moulin devint la propriété d'un producteur d'huile du nom de Crok & Laan. Cette entreprise, initialement intégrée au groupe Unilever, est toujours en activité aujourd'hui en tant que filiale de la société IOI.

Le moulin fut exploité jusqu'en 1927. Tombé en désuétude au fil des années, la structure en très mauvais état du moulin, c'est-à-dire le support des ailes, fut démolie en 1935. Cependant, la grange et la partie inférieure du moulin demeurèrent intactes et furent utilisées pour entreposer toutes sortes de marchandises.



En 1973, la Société des Moulins à vent de la Zaan acheta ce qui restait du moulin. De Bonte Hen fut entièrement restauré en plusieurs phases successives sur une période de 6 années. Les deux caves de stockage de

l'huile datant du 17ème siècle sont une particularité du moulin De Bonte Hen.

De Bonte Hen produit des huiles végétales encore aujourd'hui. Une Fondation, Stichting De Windmolen Compagnie, achète les matières premières et vend les produits finis.

Le moulin possède un grenier chauffé authentique qui peut recevoir jusqu'à 30 personnes. Veuillez contacter la Société des Moulins à vent de la Zaan pour de plus amples informations.

Attention ! Vous visitez le moulin à vos risques et périls. Restez avec vos enfants et ne les perdez jamais de vue. Il est interdit de fumer à l'intérieur du moulin. Merci de votre coopération !



DE ZAAISCHE MOLEN

Le moulin De Bonte Hen appartient à la Société des Moulins à vent de la Zaan (Vereniging De Zaanse Molen).

Cette société, fondée en 1925, possède aujourd'hui 13 moulins ainsi que le Musée des moulins. Elle vise à conserver les derniers moulins industriels en bon état, à les remettre en fonctionnement et à les ouvrir au public. Le Musée des moulins a ouvert ses portes en 1928 et propose une collection unique de tableaux, de maquettes de moulin et d'objets qui étaient utilisés pour la fabrication et l'exploitation des moulins : un véritable microcosme autour du moulin. Les bénévoles constituent la force vitale de la Société des Moulins à vent de la Zaan. Ils permettent aux moulins de continuer à tourner, se chargent des travaux d'entretien et soutiennent les meuniers. C'est grâce aux bénéfices tirés de vos visites que la Société des Moulins à vent de la Zaan peut continuer à exister.

Les informations utiles sur la Société des Moulins à vent de la Zaan, les moulins et le Musée des moulins sont disponibles sur le site www.zaanschemolen.nl ou sur www.facebook.com/Zaansmolens ainsi que sur simple demande à l'entrée du moulin.



Vereniging de Zaanse Molen

Museumlaan 18, 1541 LP Koog aan de Zaan
Tél. +31 (0)75 6215148, Courriel : info@zaanschemolen.nl

Molennuseum

Museumlaan 18, 1541LP Koog aan de Zaan, Tél. +31 (0)75 6288968

Moulin à huile De Bonte Hen

Kalverringdijk 39, 1509 BT Zaandam
Tél. +31 (0)75 6217452, Courriel : bontehen@outlook.com

DE BONTE HEN

Moulin à huile situé sur la digue Kalverringdijk,
Zaanse Schans,
Zaandam



DE ZAAISCHE MOLEN

Anno 1693



De Bonte Hen en 1894



La région du Zaanstreek

La rivière Zaan est l'artère vitale qui traverse la région du Zaanstreek, une ancienne région industrielle située au nord d'Amsterdam. Cette région connut un essor très important aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles. La présence de nombreux cours d'eau facilitait le transport et le terrain sans relief permettait au vent de souffler sans discontinuer. Cette région était donc prédestinée à la construction de moulins à vent.

À cette époque, les ailes de plus de 1 100 moulins à vent tournaient majestueusement dans la région de la Zaan. C'est ainsi que la région industrielle la plus ancienne d'Europe de l'ouest vit le jour.

Les moulins transformaient les matières premières en produits finis ou semi-finis. On y trouvait des moulins-scieries, des moulins à monder pour l'orge et le riz, des moulins à couleurs, des moulins à papier, des moulins à tabac, des moulins à sénevè, des moulins à cacao et des moulins à chanvre à rouleau qui tous transformaient les matières premières de façon industrielle.

La plupart des matières premières arrivaient dans la région via Amsterdam, et la majorité des produits transformés étaient à nouveau échangés sur les marchés d'Amsterdam.

La machine à vapeur fit son apparition aux alentours de 1850. Cette invention permit alors de produire de façon illimitée sans avoir recours à la force éolienne.

Les moulins industriels devinrent obsolètes et commencèrent rapidement à disparaître. En 1880, 280 moulins à vent étaient toujours en fonctionnement. Ce nombre chuta pour atteindre 40 en 1920. De nos jours, seuls 17 moulins ont survécu dans la région de la Zaan.

Les Moulins à Huile

Un certain nombre de moulins furent construits pour servir de moulins à huile à partir de 1600.

Ils étaient utilisés pour presser des graines dans la production d'huiles de lin, de colza et de chanvre.

L'huile de lin est ajoutée aux peintures et vernis, l'huile de colza est utilisée comme huile à lampe et huile de cuisson, et l'huile de chanvre est l'ingrédient de base du savon (vert). Auparavant, les moulins servaient à produire des millions de litres d'huile (huile de lin en particulier) chaque année.

Vers 1650, la demande d'huile augmenta. Les moulins furent agrandis de façon à pouvoir abriter deux presses au lieu d'une.

Sur les 1 100 moulins industriels que comptait la région, 200 étaient des moulins à huile.

L'importance des moulins à huile déclina dès l'avènement de la machine à vapeur et les nouvelles techniques liées à la fabrication de la peinture industrielle firent chuter la demande d'huile de lin après 1900.

Le processus d'extraction de l'huile

Les graines sont broyées sous les lourdes meules rotatives selon un procédé ingénieux. La farine ainsi produite est ensuite chauffée dans une chaudière.

L'huile en est extraite grâce à la force énorme générée par la presse. Ce procédé permet d'obtenir deux produits : l'huile et les graines pressées sous forme de tourteaux. Ce dernier était vendu comme aliment pour le bétail. L'huile était filtrée et entreposée dans des caves de stockage réservées à cet effet. Les tourteaux étaient stockés dans la grange du moulin.

Entre 30 % et 35 % du lot initial de graines sont convertis en huile. Les tourteaux constituent le reste.

La farine résultant du broyage des graines est pressée dans le but de produire de l'huile.



Les meuniers

Le travail dans un moulin à huile était loin d'être une balade de santé. Les moulins à huile tournaient de jour comme de nuit et ne fermaient que le dimanche. Une équipe de 4 meuniers était toujours présente dans le moulin ; ces hommes travaillaient 16 heures par jour et regagnaient leur domicile sur leur temps libre. Les salaires étaient bas car les meuniers recevaient une rémunération à la pièce : vous étiez payé en fonction de ce que vous produisiez.

Ainsi, les périodes de vent faible étaient synonymes de disette.

Le bruit à l'intérieur du moulin endommageait de façon irrémédiable l'ouïe des meuniers dès le plus jeune âge. Cette maladie professionnelle était connue sous le nom de « haadoof ». De Bonte Hen ne constitue pas seulement un symbole de l'ère industrielle et de la technologie, il est également un monument à la gloire des centaines d'ouvriers qui se donnèrent du mal pendant des siècles pour le faire tourner.



Intérieur du moulin
De Bonte Hen