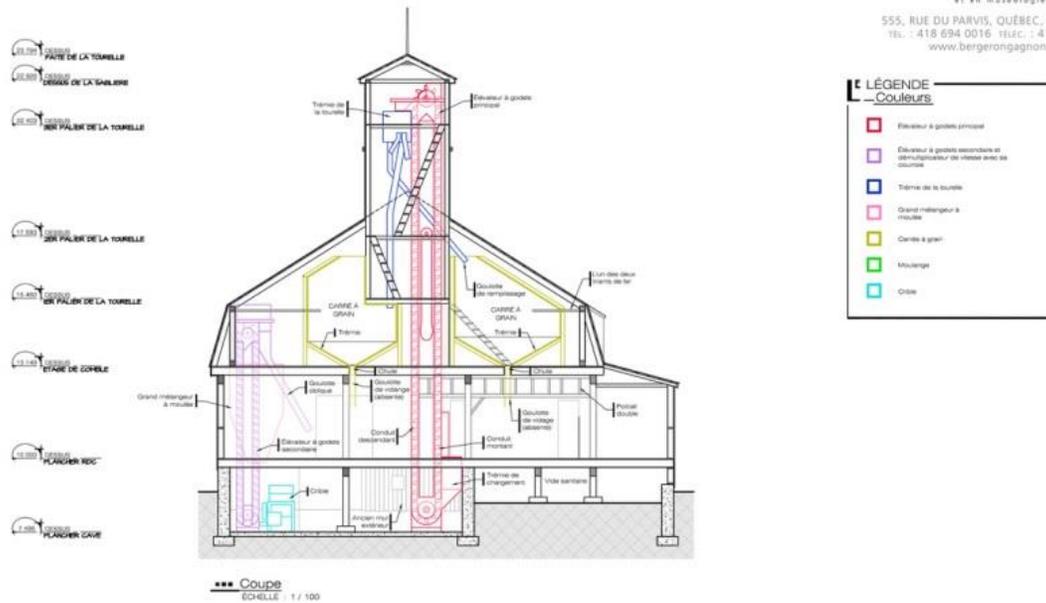


Fiche sur la Meunerie Adréus-Bonnier



Date	Historique
Mars 1940	Adréus Bonnier achète l'ensemble de la propriété de la maison Jean-Baptiste-Mâsse de messieurs Antonio Herménégilde et Ignace Gendron.
1940	Construction d'un premier corps de bâtiment
1941	Agrandissement de la meunerie, installation de la machinerie pour moudre le grain (engin à l'huile et moulange Omega)
Mars 1941	Le Syndicat coopératif agricole de Saint-Denis-sur-Richelieu loue une partie de l'édifice attenant à la moulange pour s'en servir comme entrepôt.
Juillet 1943	Le Syndicat coopératif agricole acquiert la meunerie et installe son bureau et un magasin au rez-de-chaussée, l'électricité, une deuxième moulange et un mélangeur à moulée. Il offre aussi le service de mirage d'œuf au sous-sol.
1948	Installation d'une vis à grain de 21 pieds de long utilisée pour le déchargement des wagons d'une moulange Omega de quatre tonnes, dotée d'un ampèremètre
1957	Acquisition d'une nouvelle machine qui écrase le grain au lieu de le moudre améliorant ainsi la qualité de la moulée laitière.
1972	Nouveau service de moulange mobile qui se rend directement chez l'agriculteur
Octobre 1977	Maison Jean-Baptiste-Mâsse, son terrain et la meunerie sont classés officiellement monuments historiques.
1978	Arrêt des opérations de moulange
1980	Achat de la Maison Jean-Baptiste-Mâsse et de son lot (incluant la Meunerie Adréus-Bonnier) par le gouvernement du Québec
1982	Fermeture de l'entrepôt et du magasin
1989	SOGIC devient propriétaire (SODEC à compter de 1995)
1993-1994	Travaux de restauration réalisés sur le revêtement extérieur et les fondations
1995-2008	Bâtiment sert à la tenue de certaines activités comme la Fête du vieux marché
2008	Aménagement des bureaux administratifs de la Maison nationale des Patriotes au rez-de-chaussée
2016	Travaux de mise en valeur de la Meunerie



TITRE DU PROJET MEUNERIE ADRÉUS-BONNIER, ÉTUDE DE FAISABILITÉ POUR LA MISE EN VALEUR DE L'ÉDIFICE QUÉBEC	TITRE DU DESSIN COUPE	ÉCHELLE 1 / 100	PROJET MAB / 13-1002	A4 A7
	NE SONT PAS SERVIS À LA CONSTRUCTION	VISAGE 200-MH&MALL_6	DATE 22 avril 2014	

Aire du bâtiment	356,5 m ²
Intérêt historique	L'édifice demeure parfaitement représentatif des bâtiments à vocation agricole de cette époque, tant du point de vue formel que du mode de construction. Seule meunerie au Québec étant déclarée monument historique
Fonctions d'origine	La coopérative moule le grain des cultivateurs et effectue les mélanges destinés aux bovins, aux porcs et à la volaille.
Opérations de la meunerie	Réception des sacs de grain jusqu'à la sortie de sacs de moullée équilibrée en passant par les étapes de manutention, d'entreposage, de nettoyage, de mouture de grains, de mélange des moullées, de leur ensachage à la livraison. 1. À leur arrivée, les céréales sont versées dans la trémie de l'élévateur à godets jusqu'au sommet de la tourelle. 2. De la trémie, le grain redescend par simple gravité, à travers un réseau de goulottes, tuyaux, dalots et autres augets inclinés, jusque dans l'un des carrés à grain. 3. Lorsqu'il est temps de les moullre, le clapet du carré est ouvert, les grains s'écoulent dans le wagonnet ou le convoyeur pour être acheminés à la salle de la moullage. 4. La farine est remontée par le tuyau de l'élévateur à soufflet au rez-de-chaussée.
Détails architecturaux	Bâtiment rectangulaire à toit à deux versants brisés Forme des granges-étables du milieu du 20 ^e siècle La salle de moullage est construite avec de nombreuses pièces de réemploi d'une ancienne grange. Construite en deux sections distinctes : l'orientation des solives au plafond de la salle de moullage est parallèle à l'axe du bâtiment alors que les solives sont perpendiculaires à l'axe du bâtiment dans la salle des mélangeurs à moullée et l'entrepôt. Les guettes, ces pièces obliques qui ajoutent à la rigidité d'une structure à poteau et colonne, sont très employées dans la meunerie. Un appentis (agrandissement)
Niveaux	Le sous-sol, le rez-de-chaussée, le comble et trois autres paliers dans la tourelle
Au rez-de-chaussée	Salle de la moullage Salle des mélangeurs à moullée Entrepôt avec l'élévateur à godets Bureaux administratifs
Dans le comble	Huit carrés à grain (maïs, blé, orge, avoine, soya et supplément laitier)
Dans la tourelle	Élévateur à godets qui monte le grain dans une trémie, l'échelle de meunier, le démultiplicateur de vitesse, passerelle et grande poulie en fonte de fer
Dans la cave	Vide sanitaire, moullage à marteaux, nettoyeur à grain

Informations et visuels provenant de l'Étude de faisabilité pour la mise en valeur de la Meunerie Adréus-Bonnier réalisée par Bergeron Gagnon inc. Consultants en patrimoine culturel et en muséologie (juin 2014).