

# Conservons la tradition

**N**OUS avons récemment rencontrés Mme Secondine Ricca et son fils dans leur moulin à huile familial du Partegal à La Farlède. 20 tonnes d'huile y sont produites annuellement avec un matériel artisanal digne de ce nom, aboutissant d'un long effort collectif dans un lieu chargé d'histoire. Comme le dit si bien Mme Ricca «L'olivier est l'arbre de la paix, tout le monde devrait en planter un dans son jardin : «Maurice Roux oléiculteur poète quant à lui, dit de l'olivier : «Si vous passez un jour en pays de Provence, de l'arbre souverain gardez la souvenance, il pare de verdure nos champs ensoleillés, frémissement d'argent pour l'œil émerveillé. Quand au temps des frimas, il vient nous réchauffer, le bailet de ses flammes danse dans le foyer, le mistral endiablé ne peut pas le coucher. Il retrouve sa robe mais ne peut l'arracher. L'olivail apeuré y fait souvent son nid. Cachette de

feuillage contre ses ennemis. Quand arrive Noël, il donne l'huile d'or. Mûrissant dans la jarre estimable trésor. Eclairant autrefois le calen de la vieille. Il donne à nos festins la saveur sans pareille. Quand viendra le moment qu'il faudra tout quitter, nous rejoindrons bien sûr celui qui l'a planté. De l'arbre immortel nous sommes les héritiers. Vous avez deviné, j'ai cité l'olivier».

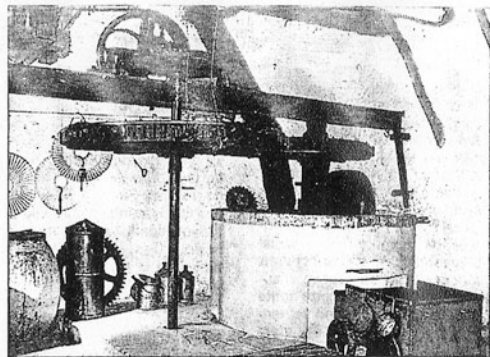
Merveilleux poème très révélateur des vertus inestimables de cet arbre pas vraiment comme les autres qui malheureusement a ce jour subi les assauts de certains promoteurs peut scrupuleux et avides de béton. Au début du siècle, environ 15.000 oliviers produisaient à La Farlède de quoi alimenter les trois moulins à huile du secteur. Le déclin de la production, le gel de 1956, la désertification des terres agricoles ont fait qu'il ne reste plus, sur notre commune que 2.000 arbres productifs. Même phénomène au niveau national où la production

oléicole française ne représente plus à ce jour que 2.000 tonnes annuelles.

Le moulin à huile du Partegal a été créé au début du XIXe siècle par la famille Guiol puis racheté en 1946 par Fernand Ricca avec beaucoup de volonté pour obtenir ce témoin de notre culture et de nos traditions. Mme Secondine Ricca, héritière légitime a désormais pris la succession et fait de la préservation du site un leitmotiv permanent et même si aujourd'hui le moulin n'est plus rentable, Mme Ricca et son fils ont comme fil conducteur quotidien la restitution du patrimoine la plus proche de la réalité.

Ainsi leur projet pour l'an 2000 et ce dans un but uniquement touristique est de refaire fonctionner la roue à aube du moulin de 8,50 m de diamètre aujourd'hui remplacé par l'électricité. Résultat d'un passion bien compréhensible pour tout ce qui touche à l'olive et aux arbres centenaires témoins du travail de nos aïeux. Il est important afin de mesurer l'étendue de la tâche de savoir que pour produire un litre d'huile, il est nécessaire de presser entre 7 et 9 kilos d'olives, alors qu'il faut une heure trente pour en ramasser 10 kilos. Explication logique du coût élevé de l'huile d'olive qui pourtant garde ses amateurs. Apparaissant, les noyaux d'olives étaient venus aux meuniers qui les réduisaient en farine et les revendaient aux boulangers.

Désormais au moulin à huile du Partegal, l'olive est écrasée dans son entière constitution noyau compris. Ce dernier étant un agent conservateur naturel de l'huile d'olive. Le moulin qui s'étend sur 160 m<sup>2</sup> possède une vingtaine de jarres magnifiques où l'huile est entreposée. Actuellement cette pratique est aban-



donnée car non pratique mais pourtant ô combien esthétique. Le grenier possède 22 boxes où autrefois les bons clients à dos d'hommes stockaient leur consommation personnelle. Très impressionnant également la meule en pierre entraînée par des engrenages en bois et les anciennes chapelles à l'argotique supplées à ce jour par une presse hydraulique. Apparaissant l'huile de seconde qualité (La Ressence) était récupérée pour l'éclairage du moulin aujourd'hui elle est destinée à d'autres fins. Chaque année, de nombreux propriétaires viennent faire moudre leurs olives. Ils récupèrent leur huile décaintée environ un mois après. A ce sujet Mme Secondine Ricca informe sa nouvelle clientèle que le stockage des olives ne doit pas excéder 48 heures et ce afin d'éviter la fermentation. L'ouverture du moulin s'effectuera à partir du 22 octobre et ce aux horaires suivants : du lundi au samedi 9 h à 12 h et 13 h 30 à 18 h 30. Dimanche après-midi de 15 h à 17 h et ce jusqu'à fin novembre. Pour tous renseignements complémentsaires tél. 04.94.48.48.85.

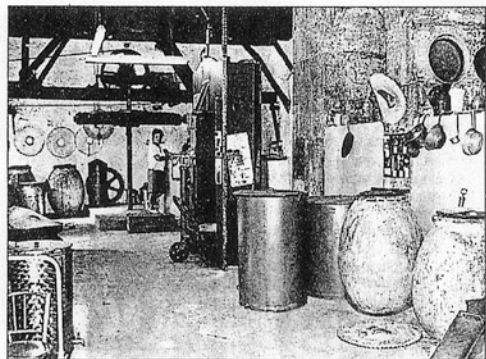
chiffres : la production française d'huile d'olive se situe autour de 2,73 millions de litres annuellement, soit 5,5% de la consommation qui est de 49,57 millions de litres. La France compte 13 départements oléicoles. La région PACA assure 74% de la production nationale d'huile d'olive dont 15% sont couverts par le Var.

La consommation d'huile d'olive : en constante augmentation, la consommation mondiale avoisine les 2,20 milliards de litres. Le record de consommation par habitant et par an est détenu par la Grèce avec 19 litres suivi de l'Italie avec 11 litres, l'Espagne avec 10 litres, La France avec 0,5 litres.

Le Var produit quatre variétés d'olives de table, la Picholine, La Caillietier, la Lucque et la Belgentiéroise.

Didier BEZARD

## La Farlède



Les jarres utilisées autrefois pour le stockage

L'oléiculture en quelques