

LA FARLEDE

Le moulin à huile du Partégal : toujours en activité



Des visites toute l'année.



M^{me} Ricca a pris le relais.

(Photos M.B.)

Créé au début du XIX^e siècle par la famille Guiol, le moulin à huile du Partégal est encore en pleine activité.

Il est revenu à la famille Ricca en 1946 qui l'a acheté (ça ne s'invente pas) à M. Olivier. Pour la petite histoire, M. Olivier avait demandé des pièces d'or pour la vente de son moulin. Il a fallu toute l'astuce et la volonté de M. Fernand Ricca pour obtenir ce témoin de notre culture et de notre tradition.

M^{me} Secondine Ricca, fille de Fernand, à son tour, a hérité de ce moulin qui ne fonctionne maintenant que deux mois par an.

Il est pourtant visité tout au long de l'année suscitant beaucoup d'intérêt. Et de questions.

Deux fois médaille d'or et une fois médaille d'argent des mou-

liniers, Fernand Ricca a bien passé le relais à sa fille qui s'investit totalement pour le fonctionnement de ce moulin. Elle recevra très bientôt la médaille d'argent des moulins.

Travail exclusivement familial à l'origine, il est devenu maintenant accessoire. Bien que l'entretien soit toujours aussi difficile. Revenu d'appoint, il est aussi le résultat d'une passion bien compréhensible pour tout ce qui touche à l'olive et aux arbres centenaire témoins du travail de nos aïeux.

Autrefois, le moulin fonctionnait à l'eau jusqu'en 1956 où, certains s'en souviennent, un grand froid détruisit un grand nombre d'oliviers mettant à mal la production.

Beaucoup de propriétaires ont fait alors de leurs moulins des

lieux réservés au tourisme. Comme des restaurants, des magasins d'antiquités, etc.

Désormais, c'est l'électricité qui apporte l'énergie nécessaire au fonctionnement du moulin.

Pour faire un litre d'huile, il est nécessaire de presser entre 7 et 9 kilos d'olives alors qu'il faut 1 h 30 pour en ramasser 10 kilos. Cela explique le coût élevé de l'huile d'olive qui pourtant garde ses amateurs. Un arbre fournit entre 10 et 50 kg de fruits à condition bien sûr que celui-ci soit très bien entretenu.

À l'origine, les noyaux d'olives étaient vendus aux meuniers qui les réduisaient en farine et les revendaient aux boulangers. Ces derniers s'en servaient pour saupoudrer leur four afin d'éviter que le pain n'accroche. Une pratique qui, bien sûr, n'a plus cours maintenant.

Curieusement, les noyaux et les déchets d'olives sont vendus en Italie où l'on fabrique une poudre de noyaux revendue en France et qui sert à nettoyer les abrasures des pièces usinées remplaçant le sable moins pratique.

Le grignon ou tourteau de la première pression était mis dans des chaudrons d'eau bouillante. Cette huile était revendue aux savonniers de Marseille et de Toulon créant ainsi le savon à l'huile d'olive à 62%. Il sert maintenant de moyen de chauffage au moulin couplé avec du bois.

Chaque année, 200 à 250 propriétaires viennent faire moudre leurs olives (de 5 Kg à 1 tonne). Ils récupèrent leur huile décantée un mois après.

Michel Barone.