



La Farlède

Secundine Ricca devant les cinq magnifiques chapelles en pierre.

(Photos C.A.)

Le moulin à huile du Partegal ouvrira ses portes le 26 octobre. Il recevra la production d'olives des petits producteurs du secteur y compris ceux qui n'ont que quelques kilos. Ces producteurs paient uniquement la trituration et repartent avec leur huile.

Ce moulin créé au début du XIX^e siècle au bord de la rivière le Réganas par la famille Guiol, fonctionne toujours. A son origine, c'est la force motrice de l'eau via une roue à aubes qui faisait tourner la machine. Le Réganas qui prend sa source à la Fontaine dorée est détourné sur le moulin par un magnifique aqueduc en pierre.

L'eau appartient au moulin six mois par an sauf le dimanche et jours fériés où cette eau appartient aux arrosants du quartier des Laures. Ce droit inaliénable à l'eau est toujours en vigueur même si depuis 1956 l'électricité a remplacé la force de l'eau.

Lorsque ce moulin fut créé, La Farlède alignait plus de 15.000 oliviers et constituait le seul revenu de ses propriétaires. Malheureusement, le gel de 1956 a détruit tous les oliviers.

En 1939, Fernand Ricca a racheté ce moulin à M. Olivier (cela ne s'invente pas). Aujourd'hui, c'est Mme Secundine Ricca qui fait tourner le moulin à côté de la magnifique oliveraie royale rachetée par le Conseil général. Mme Ricca vient de replanter dans sa propriété 300 pieds d'oliviers.

Modernisation

Si cette magnifique bâtisse est toujours debout avec sa meule en pierre entraînée par des engrenages en bois avec ses cinq chapelles en pierre et son aqueduc, les directives européennes contraignent les moulins à faire des travaux de modernisation.

Finies les jarres en terre cuite et les scourtins (ou escourtins) en chanvre, en coco ou en alfa. Le polypropylène les a remplacés. Cependant l'huile reste de très bonne qualité. Pour faire un litre d'huile, six à huit kg d'olives. Un arbre produit entre dix et 50 kg d'olives. Le dicton dit « l'huile est dans l'olive à la Sainte-Catherine ». Il ne faut donc pas être pressé de récolter, une olive pas-mûre ne contient que de l'eau. Le moulin du Partgal triture chaque année entre 25 et 50 tonnes d'olives et a obtenu en 94 la médaille d'argent. C'est dans ces magnifiques lieux qu'Anthony Hopkins a tourné son film sur la vie de Picasso.

Le chemin de l'olive

Autrefois, après la première pression on récupérait l'huile de deuxième qualité (la ressenne) pour l'éclairage du moulin. Le reste était revendu aux savonneries de Marseille et de Toulon, les noyaux étaient vendus aux meuniers qui les redivisaient en farine et les revendaient aux boulangers. Ces derniers s'en servaient pour saupoudrer le four afin d'éviter que le pain ne colle. Une pratique qui a disparu.

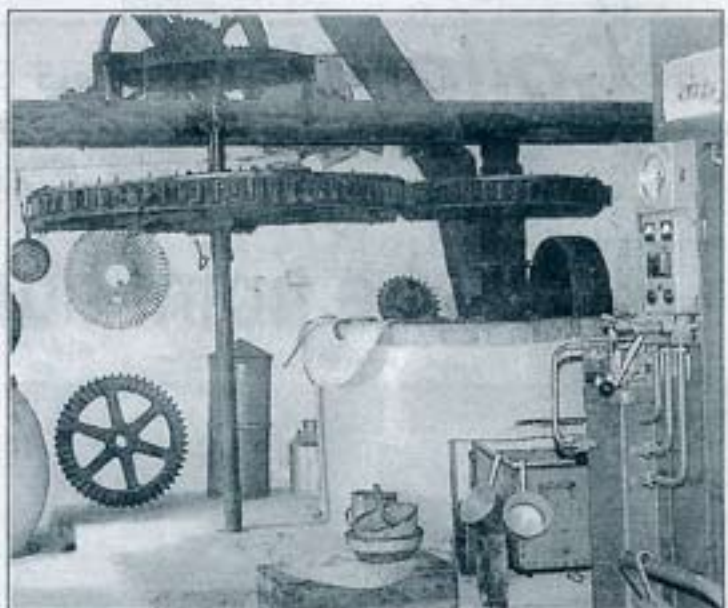
Aujourd'hui un grand nombre de moulins à huile vendent les noyaux et les déchets d'olives en Italie où l'on fabrique une poudre de noyaux revendue en France et qui sert d'abrasif pour nettoyer les pièces de métal et les moteurs. Le grignon ou tourteau sert aussi de combustible.

Mais aussi on peut conserver peaux et noyaux séchés pour refaire de l'huile d'olive celle que l'on trouve dans toutes les grandes surfaces avec l'appellation huile vierge. Mme Ricca préfère utiliser tous ces déchets comme engrais aux pieds de ses oliviers. Enfin il faut savoir que les olives se ramassent à la main

(deux heures pour 10 kg) (dans certains pays la mécanisation remplace l'homme) et que Mme Ricca est très stricte sur la qualité. Elle refuse toutes les olives qui ont été stockées ou qui ne sont pas mûres. En cas de doute, appeler au 04.94.48.48.85.

Pour trouver le moulin, emprunter le chemin de la Pierre blanche au quartier des Laures. Le moulin sera ouvert à partir du 26 octobre de 9 h 30 à 12 h 15 et de 13 h 30 à 18 h 30 tous les jours et le dimanche de 15 à 17 heures Il peut être visité, notamment par les écoles.

Claude ALBERTO.



La meule en pierre est aujourd'hui actionnée par un moteur électrique.