Le moulin du Partégal reçoit le Prix d'Excellence au dernier Salon de l'Agriculture en mars 2005

Le moulin du Partégal est installé à la Farlède, dans le Var, à proximité d'une oliveraie magnifique ayant su, par ses variétés et son exposition, traverser les aléas climatiques.

Ce moulin datant du XIVème siècle trouvait sa force motrice dans l'eau, amenée depuis la source «*la fontaine dorée*» et dirigée vers une roue à augets de 8,50 m de diamètre par un aqueduc gallo-romain.

Fernand Ricca l'achète en 1939 et le remet en état. Pour cela, il y consacre beaucoup de temps, de moyens et de passion. Il finit par communiquer son enthousiasme à sa fille Secondine.

Secondine Ricca prend la direction du moulin en 1992 avec un matériel très traditionnel composé d'un broyeur à meules et d'une super presse.

La stratégie de la nouvelle responsable est claire : faire de la qualité avant tout. Sa détermination est payante puisque très rapidement elle obtient des récompenses aux différents concours auxquels elle s'inscrit. Le Concours Général Agricole, considéré comme le plus prestigieux des concours français en matière d'huile d'olive, fait partie de ceux-là ! Elle y obtient régulièrement des récompenses suprêmes.

Ce si beau palmarès n'est pas passé inaperçu aux yeux des organisateurs puisque Secondine Ricca s'est vue remettre ce 3 mars dernier le Prix d'excellence du Concours Général Agricole.

Guillaume, le petit fils de Fernand reprend en 2005 les commandes du moulin. Une chaîne continue est venue compléter les équipements. Les sous-produits du moulin ont tous une utilisation bien précise, les grignons sont utilisés pour le chauffage. Ils servent également à fertiliser un jeune verger d'oliviers planté autour du moulin.

Cette famille est très attachée à la tradition oléicole locale, le prix d'excellence qui vient de lui être décerné reconnaît ce savoir-faire traditionnel.

Nous ne pouvons que féliciter Secondine et son fils Guillaume, en formulant à l'intention de ce dernier, nos vœux de pleine réussite.