

La tradition de

Témoin d'une culture séculaire, le moulin famille Ricca, ouvre ses portes demain



Le moulin tel qu'on peut le voir aujourd'hui avec ses jarres tricentennaires.

(Photos Marc Winter.)

Il est un moulin à La Farlède, qui mérite le détour. Non pas un de ces moulins si chers à Daudet avec ses grandes ailes qui battent le vent. Non, le moulin dont il est question est une simple bâtisse un peu vieillotte, vu de l'extérieur.

Au pied du Coudon, longeant le Réganas, le moulin à huile du Partégal, propriété de la famille Ricca depuis 1946, fonctionne toujours comme au temps jadis.

SECONDINE RICCA perpétue la tradition. Cette année encore, son moulin ouvrira ses portes dès le 7 novembre. Trois fois par semaine, les lundis, jeudis et samedis, en apportant vos olives, vous pourrez contempler ce témoin de notre culture et de notre tradition. Médaille d'argent aux olivades varoises cette année, Secondine Ricca s'occupe de son moulin avec passion. Ce travail autrefois familial à temps partiel, est maintenant devenu ac-

cessoire, bien que l'entretien en soit toujours aussi difficile. Le père de Secondine, Fernand Ricca, avait déjà par deux fois obtenu du ministère de l'Agriculture, la médaille d'or au concours général agricole.

FIN XVIII^e

Créé vers la fin du XVIII^e siècle, à l'époque où La Farlède comptait plus de 15.000 oliviers, il constituait le seul revenu de ses propriétaires. A cette époque, l'eau de la rivière « appartenait » au moulin du 1^{er} octobre

ou 15 mars. Les riverains l'avaient le reste de l'année. Il n'est désormais plus nécessaire de détourner la rivière puisqu'une modernisation a été apportée après les très fortes gelées de février 1956. En effet, la roue à aubes, de huit mètres cinquante de diamètre, en fonction jusqu'alors, a été remplacée par l'électricité. On peut voir encore la meule en pierre entraînée par des engrenages en bois, les anciennes « chapelles » remplacées aujourd'hui par une presse hydraulique. 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 Toulon et de Marseille. Maintenant, il est donné à nos voisins italiens.

Les premières mentions sur l'olivier datent du XIII^e siècle

L'olivier a une vie adaptée au climat méditerranéen, climat chaud et sec altitude moyenne de 400 à 500 mètres (altitude exceptionnelle de 900 mètres). L'olivier est un arbre de taille moyenne, le tronc est gris rugueux, souvent noueux tourmenté.

Ses feuilles sont persistantes et ont une durée de vie de l'arbre de trois années, elles sont disposées de façon opposée sur le rameau. Une face luisante verte foncée et une face intérieure d'un aspect argenté. L'arbre peut devenir plusieurs fois centenaire, lorsque le tronc disponible, des rejetts se développent à sa base, qui donneront un nouvel arbre d'où cette réputation d'arbre immortel. Grâce pour sa rusticité, il supporte des sols pauvres, dans ce cas il ne faut pas espérer une grande production. Il peut être très lent à produire, de 10 à 15 ans s'il est cultivé en sec, mais 4 à 5 ans seulement dans des conditions favorables. (irrigation, fumure, taille, soins phytosanitaires).

C'est enfin un arbre qui se multiplie très facilement, soit par boutures de rameaux, soit à partir d'excoissances (souchets*) qui apparaissent à la base du tronc.

La récolte "Olivade" ou "Oliveaison" est pratiquée soit :

- à la main, dans des paniers à l'aide de chevilles à trois pieds (escamasson).

- à l'aide de goules (Alpes Maritimes).

- à l'aide de petits râteliers (peignes) et de ânes tendus au sol.

- à l'aide d'appareils de récolte mécanisés.

L'olivier suit rendre au centuple les soins qu'on lui apporte.



Les Scourtins, sont des sacs tressés, en sparte, alla, ou nylon, dans lesquels on met la pâte du broyeur avant de la traire à la presse.