ISSN 0769-0177

MOULINS A HUILE 1

. Les Moulins de l'Hérault.

Arts et traditions rurales Dossier n° 6

Clermont l'Hérault le 20. XII. 1986.

SAINT-CHINIAN : DOSSIER I

LE MOULIN A HUILE TRONC DE SAINT-CHINIAN (HERAULT)

PAR M. TRONC

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

Le moulin à huile d'olive de mon grand père paternel, à Saint-Chinian, avait été acheté en 1900. C'était un grand immeuble qui avait dû abriter, au siècle dernier, une "fabrique", autrement dit une usine. En effet, il existait autrefois à Saint-Chinian de nombreuses manufactures de draps, ainsi que les industries annexes : teintureries, moulins à foulon, etc. Ces draps étaient vendus jusqu'au Moyen-Orient.

L'immeuble avait sa façade antérieure sur la route de Saint-Chinian à Cessenon (chemin départemental N° 20), et sa façade postérieure donnait sur le bord de la rivière le Vernazobres. Du fait de cette situation, il y avait une assez grande différence de niveau entre le rez de chaussée sur la route et la partie arrière du bâtiment, s'élevant à quelques mètres seulement de l'étiage de la rivière.

Le moulin proprement dit était installé au sous-sol. Au rez de chaussée donnant sur la route, un plancher avait été construit au niveau d'une charette, de façon à faciliter le chargement et le déchargement des marchandises.

Le moulin travaillait à façon : les propriétaires d'oliveraies apportaient leurs olives, qui étaient traitées à part, et ils recevaient la totalité de l'huile extraite, moyennant un prix forfaitaire par pressurée (correspondant à 3 comportes d'olives, soit environ 160 à 170 K). Les clients pouvaient à leur gré, soit emporter le résidu de la fabrication, marcs ou grignons, soit l'abandonner au moulin. Dans ce dernier cas, le prix de la pressurée était un peu moindre. Jadis, beaucoup de clients prenaient les grignons pour nourrir les animaux, surtout les porcs. Par la suite, presque tous les laissaient au moulin.

Le moulin acheté en 1900 avait un matériel vétuste, qui fut remplacé en 1914 par du matériel moderne fourni par la maison Victor Coq, d'AIX EN PROVENCE.

Ce matériel comprenait :

- un broyeur avec deux meules de pierre dure tournant, dans une conque d'acier évasée, sur une troisième meule horizontale fixe. Les meules étaient décalées par rapport à l'axe de rotation vertical, de façon à couvrir

toute la surface de la meule dormante. Des raclettes d'acier fixées à l'axe passaient au ras de la conque pour ramener les olives sous les meules. Une petite trappe d'acier s'ouvrait pour la sortie de la pâte, le broyage terminé ;

- une presse hydraulique dite préparatoire, à 4 colonnes et 2 piles ;

- deux presses finisseuses à 2 colonnes et une pile unique ; à la pression maximale de 180 K par cm2 sur la surface du piston, ces presses avaient une puissance de 90 tonnes ;

- une chaudière en cuivre entourée de briques réfractaires, chauffée au charbon, d'une contenance de 1.200 litres.

- deux pompes actionnant, l'une la presse préparatoire, l'autre les presses finisseuses.

- divers récipients, que nous verrons en détail plus loin.

Le personnel se composait de 7 ouvriers :

- un ouvrier chargé de la réception des olives apportées par les propriétaires ; il étiquetait les comportes, sacs, récipients, et les inscrivait sur un cahier :

-"lou rispaïré", qui avait la charge du fonctionnement du broyeur ;

- trois ouvriers préposés au chargement et au déchargement des presses "lous barriés" ; cette appellation venait sans doute du fait que jadis les presses étaient en bois et étaient actionnées à bras d'homme au moyen de longues barres, tout comme les anciens pressoirs à vin ;

- le chauffeur, chargé de l'entretien de la chaudière ;

- enfin le leveur, chef de l'équipe, et qui avait le rôle plus délicat.

Le processus de fonctionnement était le suivant :

Les olives, en comportes ou en sacs, déposées sur le plancher précité, étaient versées dans une grande trémie en bois quadrangulaire ; "le rispeur" aidait pour cela l'ouvrier N°1.

Une petite vanne métallique permettait de faire tomber les olives dans le broyeur, en plusieurs fois pour éviter le blocage des meules par un afflux massif des olives.

Le broyage était terminé quand les olives étaient transformées en une pâte homogène ; seul, un broyage assez long assurait la rupture des cellules contenant l'huile. On ouvrait alors la trappe, et la pâte tombait dans une grande cuve en bois cerclée de fer, de section ovale, montées sur roulettes, appelée "tinel". Il y avait deux cuves pour assurer un travail continu.

Les "barriers" mettaient cette pâte dans des "cabas" ou "scourtins", en forme de bérets basques de 60 cm de diamètre en fibre de coco, recevant chacun 3 à 4 Kg de pâte étalée par un mouvement circulaire de la main. Les scourtins étaient placés sur deux piles sur la presse préparatoire et recevaient une pression modérée, limitée à 100 K par cm2, sous laquelle la pâte rendait une partie de son huile.

La presse était ensuite descendue, les scourtins secoués pour émietter la pâte à demi dessechée. Ils étaient placés sur l'une

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

des presses finisseuses et le chauffeur versait dans chacun d'eux un "cassot" d'eau bouillante. C'était un récipient de fer blanc muni d'un long manche en bois et contenant 4 à 5 litres. Cette adjonction avait pour but de faciliter l'extraction de l'huile. La presse terminée montait lentement, (environ 20 minutes pour arriver à la pression maximale) et l'huile restante était extraite. Pour assurer la verticalité parfaite de la pile au cours du pressage, on intercalait après chaque série de 10 scourtins une plaque d'acier ronde portant des oreilles avec encoches correspondant aux colonnes de la presse. Comme il arrivait souvent que la pile de scourtins n'arrivat pas au plateau supérieur de la presse, on la complétait avec des cercles épais de bois dur cerclées de fer de bonne épaisseur.

Le liquide s'écoulant des presses, mélange d'huile, d'eau de végétation des olives et de l'eau ajoutée, étaient recueilli dans des "tinels" fixes, en forme de troncs de cônes ellipsoïdaux renversés. On laissait reposer le liquide un certain temps, pour permettre la montée de l'huile à la surface, par différence de densité.

Alors commençait le travail du leveur. Avec une coquille de fer blanc légèrement concave, de 40 cm environ de diamètre, tenue horizontale, il recueillait l'huile ; c'était un travail délicat, demandant une grande expérience et une main sûre, surtout à la fin, car il fallait prendre l'huile en évitant l'eau. Le contenu de la coquille était versé à mesure dans une casserole de fer blanc tenue dans la main gauche et vidée à son tour dans une mesure règlementaire de 10 litres ; de celle-ci l'huile était versée dans les récipients, bidons ou bonbonnes, du client. Si celui-ci manquait de récipients, on lui prêtait des "burguets", en bois cerclé, en forme de petits tonneaux verticaux ou de troncs de cône renversés, munis de poignées de comportes pour la manutention.

Enfin, dernière opération, les scourtins étaient secoués pour enlever les grignons.

Comme il est dit plus haut, la très grande majorité des clients abandonnaient les grignons ; ceux-ci étaient vendus à un industriel de Beaucaire, la maison Boussot & Querry ; la minime quantité d'huile restée dans les grignons était extraite au moyen de solvants, sulfure de carbone ou trichloréthylène.

Le travail du leveur terminé, les "tinels" étaient vidés et leur contenu tombait dans un deuxième sous-sol "les enfers", dans une cuve en maçonnerie. Une pompe renvoyait ce liquide dans une pièce attenante au moulin, dans des "piles" en maçonnerie, au nombre de six, contenant chacune environ 1 m3, communiquant par la base par un système de siphons. Après un repos de

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

24 heures, on pouvait recueillir encore une petite quantité d'huile ; celle-ci avait une saveur assez prononcée, elle était employée en coupage, soit 30 % pour 70 % d'huile d'arachide. Ce mélange donnait une huile de table au goût d'olive, très appréciée par la clientèle. Il s'agissait d'ailleurs d'huile d'arachide de tout premier choix, et le résultat était une huile exempte de produits chimiques et très saine.

Après cette récolte quotidienne, les eaux étaient à nouveau renvoyés aux "enfers", dans des cuves en maçonnerie comme ci-dessus ; la très minime quantité d'huile encore restante s'accumulait jusqu'à la fin de la campagne. A ce moment-là, on recueillait le contenu, sorte de boue huileuse, qu'on mélangeait avec des grignons et qu'on passait aux presses. Cela s'appelait faire les "tréjous". L'huile obtenue, "oli dé tréjo", était colorée, acide et de saveur forte. On l'employait également par coupage avec de l'huile d'arachide, mais dans une proportion de 10 % seulement. Cela permettait de vendre aux clients peu fortunés, au prix d'une bonne huile d'arachide, une huile de table ayant le goût de l'huile d'olive.

Par la suite, peu avant la guerre de 1939-1945, la formule de fonctionnement du moulin fut changée. Le leveur d'huile a été remplacé par un extracteur centrifuge, qui extrayait la totalité de l'huile et supprimait les "enfers". Comme cet appareil ne pouvait s'accomoder d'une marche discontinue, le travail à façon fut supprimé, chaque oléiculteur recevait une quantité d'huile fixe par 100 K d'olives, celles-ci étant traitées toutes ensemble.

La journée de travail commençait à 6 h pour finir à 18 h. Mais il ne s'agissait nullement de 12 heures de travail. Vers 8 heures, les ouvriers faisaient une pause pour déjeuner, un déjeuner solide qui n'avait rien de commun avec le café-crème-biscottes de nos jours. A midi, nouvelle pause d'environ 1 heure pour le dîner (suivant les appellations d'autrefois). A cet effet, il y avait un peu en contre-bas du moulin une cuisine avec une grande table et des bancs, chauffée par une grille au charbon ; les ouvriers pouvaient ainsi réchauffer leur repas. Vers 16 heures, une petite pause pour goûter, manger un morceau et boire un coup. Enfin, il y avait dans la journée des moments de pause, en attendant qu'une presse eut fini de monter. (1)

Les places d'ouvriers au moulin étaient très recherchées ; en fait, c'était presque toujours la même équipe chaque année. Les ouvriers avaient pas mal d'avantages. D'abord un travail assuré à une période de l'année où le mauvais temps empêche souvent le travail de la terre, et ce dans un local bien chauffé. Le salaire était nettement supérieur à celui des

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

journaliers. Tous les clients donnaient une étrenne que recevait le leveur, et dont le produit était équitablement réparti en fin de campagne. Comme tous les clients étaient des viticulteurs, ils ne manquaient jamais d'apporter du vin ; il y avait dans la cuisine un petit fût toujours rempli et où chacun pouvait puiser à sa guise. Enfin, il était de coutume qu'au moment de la paye, en fin de campagne, nous donnions encore une étrenne à chaque ouvrier. Il est à remarquer à ce sujet que les ouvriers, payés en théorie à la semaine, ne demandaient leur salaire qu'en fin de campagne, ce qui montre que ce salaire était en somme pour eux un supplément dont ils n'avaient pas besoin pour leur vie quotidienne. Un seul, père d'une nombreuse famille et de caractère peu économe, demandait chaque semaine un acompte et ne touchait en fin de campagne qu'un solde peu élevé.

Malheureusement, la durée de la campagne, fonction évidemment de l'importance de la récolte des olives, variait considérablement d'une année à l'autre. En période normale, elle commençait vers le 20 décembre et durait environ 2 mois 1/2. Quand la récolte était abondante, on travaillait sans interruption : l'équipe de jour de 6 h à 18 h, l'équipe de nuit de 18 h à 6 h. Le travail s'arrêtait seulement le dimanche à 6h et reprenait le même jour à 18 h.

Dans ce cas, mon père et moi nous partagions le travail, car on ne voulait pas laisser les ouvriers sans surveillance, en cas de panne ou d'ennui quelconque ; je veillais avec l'équipe de nuit jusqu'à 3 à 4 heures du matin ; mon père venait alors me remplacer et j'allais me coucher.

Dans ce cas où le travail continu n'était pas nécessaire, il y avait une équipe de jour et une équipe de demi-nuit, si l'on peut dire de 18 h à minuit.

Mais en revanche, il y avait des années où la récolte était insignifiante et le travail très réduit. Une année même, nous avons travaillé seulement une semaine à trois : mon père, le ramonet qui s'occupait des vignes, et moi-même.

Je dois préciser qu'avant le commencement d'une campagne, tout le matériel était abondamment lavé à l'eau bouillante, additionnée dans certains cas de carbonate de soude.

De tous temps, les meuniers (pour les moulins à huile, on disait plutôt les mouliniers), ont eu une réputation de probité plutôt douteuse ! D'ailleurs, certains de nos confrères avaient justifié cette réputation et avaient vu leur clientèle diminuer sensiblement. Je puis affirmer que nous n'avons jamais fait tort d'une goutte d'huile à un client ; au contraire, il nous est arrivé, lorsque les olives d'un client se révélaient de très

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

mauvaise qualité, d'ajouter en cachette un peu d'huile à sa maigre part, afin qu'il ne crût pas avoir été lésé !

+

+ +

Le moulin à huile était actionné par une turbine hydraulique. Dans le passé, les bénédictins de l'abbaye de Saint-Chinian avaient fait construire une dérivation des eaux du Vernazobres, en aval du village, appelée le canal de l'Abbé, ou, plus communément, le béal.

Cette dérivation traversait le village, servait à l'arrosage des près et des jardins, et alimentait en eau et en force motrice les diverses industries situées sur son tracé. Il y a 50 ans, il ne restait plus que l'usine du Martinet, en amont du village, comprenant un moulin à huile et une raffinerie de soufre, une autre raffinerie au lieu dit la Digue, enfin notre moulin à la fin du canal.

Tous les riverains bénéficiaires du canal formaient une association et payaient une redevance annuelle en fonction des ressources qu'ils retiraient du canal. Les sommes collectées servaient à l'entretien du canal et au salaire d'un garde, chargé de surveiller et de faire appliquer le règlement fixant pour chaque catégorie d'usagers les jours et heures d'autorisation d'emploi des eaux.

La turbine hydraulique précitée était du type Pelton et fonctionnait noyée ; elle était placée au fond d'une chambre près du canal, une vanne permettait de dériver l'eau dans la chambre de la turbine.
L'axe de celle-ci était vertical ; le mouvement était transmis par engrenage à un arbre de transmission horizontal courant sur toute la longueur du moulin ; des poulies fixées sur cet arbre transmettait le mouvement aux machines par courroies.

L'admission de l'eau dans la turbine était commandée par une manivelle fixée sur un socle vertical ; on pouvait ainsi régler la vitesse de rotation et la puissance demandée.

C'est mon père, aidé plus tard par moi-même, qui s'occupait du moulin. Mon grand-père, au retour de l'Exposition Universelle de Paris en 1900, avait été frappé d'une légère congestion cérébrale ; ses facultés mentales n'avaient point été affectées et il n'avait conservé que de très légères séquelles. Néanmoins, cette crise avait agi sur son état général et l'avait forcé à une retraite prématurée.

En raison de son âge, mon père à dû vers 1952, se retirer des affaires, et il a vendu le moulin à un groupe d'oléiculteurs constitués en coopérative. Malheureusement, les froids excessifs de février 1956 ont fait périr un

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

grand nombre d'oliviers, et le moulin a perdu la majeure partie de sa clientèle. Le bâtiment a été alors vendu au Crédit Agricole qui l'a fait entièrement démolir pour édifier à son emplacement un immeuble pour ses bureaux ; ainsi, il ne reste plus la moindre trace du moulin de mon grand-père.

+

+ +

A l'époque dont j'ai parlé, il y a 50 ans et plus, les moulins à huile, existant jadis dans beaucoup de villages, avaient presque entièrement disparu. A part celui de mon grand-père, il en existait seulement, à ma connaissance, dans les localités ci-après.

- A Saint-Chinian, celui que j'ai déjà mentionné, au lieu dit le Martinet, dont le matériel était nettement plus ancien que le nôtre. Je ne sais si le bâtiment qui le contenait, avec la raffinerie de soufre, existe encore. Dans ce cas, et s'il n'a pas été utilisé à d'autres fins, il se peut que le matériel soit encore en place, car son enlèvement aurait demandé un gros travail ;

- A Clermont l'Hérault, la coopérative oléicole fontionne toujours. Nous l'avions visité en 1924, et le matériel était le même que le nôtre ; j'y suis revenu en 1974, mais il a été complètement transformé ; le nouveau matériel, d'origine italienne, a supprimé une bonne partie du personnel, et n'a rien de commun avec le procédé broyage-pressurage d'autrefois ;

- A Saint-Jean de Fos, un moulin a cessé de fonctionner depuis assez longtemps ; on ne sait si l'installation a été conservée ;

- A Mailhac (Aude) se trouvait aussi un moulin ; je ne sais s'il fonctionne encore ;

- A Lunas, existait un moulin que nous avons vu avec mon père ; il était équipé d'un matériel antique, avec presses à vis en bois, et à dû cesser son activité depuis fort longtemps ;

- A Gigean, nous avions vu un moulin utilisant un procédé très différent, le procédé Acapulco, fabriqué en Espagne, basé, si mes souvenirs son exacts, sur la différence de tension superficielle entre l'huile et l'eau. Les olives étaient d'abord dénoyautées, puis réduites en pâte. Celle-ci était placée dans un cylindre horizontal en acier inoxydable percé de trous minuscules. Des râclettes de caoutchouc appliquaient sans cesse la pâte contre la paroi du cylindre ; l'huile sortait par les trous, mais l'eau restait à l'intérieur.

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

- Enfin, à Millas, dans les Pyrénées Orientales, nous avons visité un moulin dans le genre du nôtre.

+

+ +

Les moulins à blé ont disparu plus vite encore, je crois, que les moulins à huile ; la culture des céréales, dans notre région, à depuis bien longtemps cédé la place à la vigne.

Il y avait un moulin à blé, très peu important, à Saint Chinian, presque en face de notre moulin ; il empruntait d'ailleurs la force motrice au même canal. Mais il a cessé de fonctionner il y a de longues années, et j'ignore s'il en reste quelques vestiges.

Un de mes arrière-grand-pères paternels possédait un moulin à blé à Prémian, sur la rivière le Jaur. D'après des papiers de famille, il aurait remonté à 1515. Il a été complètement emporté par les terribles inondations de septembre 1875 ; il n'était resté à mon arrière-grand-père que la clef, qu'il a jetée avec colère dans les flots déchaînés ! Je pense cependant qu'il a été reconstruit. Mais lors du partage fait à la mort de mon arrière-grand-père, c'est mon grand oncle, frère de mon grand-père, qui l'a eu en héritage. S'il existe encore, il appartient à sa petite fille ou à son arrière-petite fille, mais, en tous cas, ne fonctionne plus.

Il y avait également des moulins à blé à Saint-Pons, mais leur activité a cessé depuis très longtemps, et il n'en reste guère que des vestiges.

+

+ +

Il est à noter que tous les moulins de notre région, à ma connaissance, étaient mus par la force hydraulique et non par le vent.

Maurice TRONC, 76 ans

(1) - On faisait chaque jour 23 pressurées, correspondant à 3.700 kgs environ d'olives ; ou 46 pressurées, avec les deux équipes jour et nuit.

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)