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.

PUECHABON - DOSSIER I

LES MOULINS A HUILE DE PUECHABON, LEUR HISTOIRE ET LEUR ACTUALITE

par A. CABLAT

Les agglomérations de l'arrière pays de l'Hérault, sont devenues du fait des bouleversements techniques et économiques de notre époque, de véritables conservatoires de la vie rurale des siècles passés.

Lorsqu'il arrive au promeneur côtoyant un verger d'oliviers de vouloir goûter au fruit pendant sur l'arbre, la gourmandise de ce dernier se trouve aussitôt prise en défaut car le fruit s'avère inconsommable à l'état naturel. Tout un chacun constate amèrement que l'olive doit subir diverses transformations avant de devenir fruit délicieux ou huile savoureuse. Et il est alors temps de rendre hommage au génie humain d'avoir inventé des techniques et procédés d'affinages appropriés.

Jusqu'au premier tiers du XXè siècle, chaque village ou cité un peu importante de nos régions possédait son ou ses moulins à huile. Dès le milieu du siècle, l'évolution rapide des techniques et la création de coopératives oléicoles, regroupa les producteurs et ce fut la fin de ces antiques procédés de broyage. Dès lors, combien de ces moulins furent conservés et sont encore visibles de nos jours ? Bien peu cela est à craindre. Cette note, vue la rareté de ces vestiges n'a pour objet que de tenter une approche historique des 2 moulins de Puéchabon miraculeusement conservés.

Le village de Puéchabon fort pittoresque par son architecture de village perché, et si intéressant par son passé historique, nous offre la possibilité d'étudier grâce à l'amitié de ses habitants, 2 moulins à huile encore en place et de recueillir des informations intéressantes à leur sujet de la bouche même des descendants des derniers mouliniers. C'était un rendez-vous avec l'histoire et les traditions à ne pas manquer.

VISITE DU MOULIN

L'agglomération de Puéchabon compta dans ses murs jusqu'à trois moulins à huile au début du XXè siècle. Deux de ces moulins ont été intelligemment conservés par leurs propriétaires.

La visite du moulin appartenant à Mme Pourtalié est dense d'enseignements.

C'est Mme Pourtalié qui, très aimablement, nous accueille et nous conduit au moulin sis au sous sol attenant au domicile.

Le moulin a été la propriété de la famille Puech avant d'appartenir à Mr Pascal, père de Mme Pourtalié, qui possédait le deuxième moulin dit de Laval, du nom des propriétaires du siècle antérieur. Plusieurs générations de mouliniers se sont ainsi succédés autour des mêmes meules.

Le moulin trône comme un autel au centre du vaste magasin. Deux meules posées sur chant, reliées par un arbre horizontal sont disposées sur un bati en maçonnerie de 2 m 30 de diamètre pour une hauteur de 0 m 65. Elles sont fixées au centre par une perche autour de laquelle elles assurent leur rotation. Ces meules taillées dans la pierre froide locale ont 0 m 85 de diamètre sur 0 m 29 d'épaisseur. La margelle du bati en pierres froides également a subi un

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

MOULIN POURTALIE

Moulin Pourtalié

Jarre à huile

Platine et orgeol

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

beau poli par l'usage.

C'est sur ce socle circulaire que les olives étaient jetées pour être écrasées par les 2 meules que tournait un cheval aux yeux bandés attelé au bras reliant les meules. Ce cheval possédait un lieu de repos et une mangeoire à quelques mètres des meules dans cette même pièce.

Au cours d'une première opération les olives étaient broyées et réduites en pâte sur le moulin.

Dans la deuxième opération, on disposait cette pâte dans des cabas ou couffins de jute que l'on entassait en 2 piles sous les bois du pressoir et l'on pressait pour extraire la première huile ou huile vierge.

Dans un troisième temps, on versait dessus l'ensemble de l'eau chaude et on pressait une seconde fois pour extraire la deuxième huile qui était recueillie dans des baquets de bois (comporte). Le maitre moulinier d'un geste souple et précis prélevait alors l'huile flottant à la surface de l'eau à l'aide d'un disque très mince de cuivre rouge nommé «platine». Cette platine, ainsi qu'une mesure en cuivre rouge «l'orgeol», ont été conservées par Mme Pourtalié.

L'eau restante était alors précipitée «aux enfers», c'est le nom donné à une cuve ou récipient disposé sous le sol. C'était là que le moulinier trouvait encore un petit bénéfice car ce résidu huileux était utilisé pour la fabrication du savon.

Si l'on posait deux piles de cabas sous le pressoir, l'opération s'appelait «une presse». Une seule pile était dénommée «un pilou».

L'huile était mise à décanter dans de magnifiques jarres en terre cuite recouvertes d'un beau verni à l'intérieur, fabriquées par les potiers de Saint Jean de Fos.

Ces jarres de diverses tailles et contenances, Mme Pourtalié en a conservé toute une série dans une pièce attenante.

La plupart de ces récipients munis de 4 anses pouvaient être déplacés, d'autres plus rares d'une plus grande contenance étaient destinés au stockage dans la fraicheur des caves.

Cent kilos d'olives donnaient selon les années 16 à 20 litres d'huile.

La LUQUE, l'AMAINLO, la VERDALE, la PICHOULINE sont les qualités d'olive parmi celles les plus cultivées.

La campagne de l'huile se déroulait pendant les 3 mois d'hiver, de décembre à février. Beaucoup de propriétaires aisés effectuaient 3 semaines à 1 mois de cueillette dans leurs vergers. Plusieurs puéchabonnais nous ont affirmé qu'ils récoltaient chaque année, avant les dégâts causés aux oliviers par l'hiver 1956, 300 à 400 litres d'huile. Ce qui correspond aux 2 charges de (165 litres chacune) récoltées par leurs aïeux du XVIIè et XVIIIè siècles figurant dans les archives locales, ce que nous verrons un peu plus loin.

Ceci témoigne bien des pérennités des cultures et des rendements à travers les siècles dans un même terroir.

Durant les cent jours en moyenne que durait cette campagne, il s'effectuait quotidiennement deux presses de 300 kgs chacune soit 600 kgs d'olives traités journellement. Chaque récoltant traitait chez lui une quantité d'olives supplémentaires pour la conserve personnelle ou pour la vente.

La région était un grand centre de conserverie d'olives, St Guilhem le Désert expédiait jusqu'en Angleterre.

Des villages voisins d'Argelliers, St Jean de Fos, Aniane et Viols le Fort, les gens portaient leurs récoltes au moulin et patientaient un jour ou deux pour que leur huile soit pressée. Certains avaient une demi-journée de presse, d'autres une journée et plus. Mme Pourtalié les logeait et les nourrissait car c'était autant des «pratiques» que des amis. Heureuse époque soupire alors Mme Pourtalié.

Pour préparer le travail du jour, les meules se mettaient à tourner souvent dès deux heures du matin et ce jusqu'à huit heures du soir.

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

Les olives avant d'être traitées étaient entreposées non loin des meules dans de petites loges de 1 m 50 de large sur 3 m de long, au nombre de six, réservées pour chaque propriétaire. Les fruits n'étaient pas mélangés et chacun pouvait fièrement consommer son huile.

Le moulin cessa de fonctionner en 1935, lors de la fondation de la coopérative oléicole d'Aniane, à laquelle Mr Pourtalié contribua.

LES ARCHIVES COMMUNALES.

Faisons à présent un saut imaginaire dans le passé de Puéchabon.

Le premier moulinier connu par les archives communales du village, se nomme Jean Boyer.

Le livre compoix du XVIIè siècle conservé par la commune mentionne sur l'une de ses pages, *«Jean Boyer, item un moulin à huile, jasse et cazal assize au faubourg confront du levan la carrière du couchan Mathieu Vaquier du vent driet autre carrière et du marin même Vaquier»*.

Par sa position ainsi décrite à l'angle de 2 rues (carrière), ce moulin paraît correspondre au moulin de Mme Pourtalié. Le moulin pourrait donc être en place depuis au moins trois siècles.

Ce livre compoix tout au long de ses pages nous révèle par ailleurs que «la trinité terrienne» blé, olivier, vigne, se partageait le sol du terroir de Puéchabon de manière inégale. Par ordre d'importance venaient en premier les champs, situés en plaine, dans une proportion de 60%. L'olivier occupait les côteaux pour un tiers environ, enfin en dernier la vigne, en proportion du dixième des terres.

Ce registre compoix utilisé de 1600 à 1664 comporte les biens cadastrés de 217 propriétaires cotisant à la taille. Si l'on applique à ce chiffre le coefficient 3, on obtient une population de 650 habitants environ.

Un deuxième compoix utilisé de 1661 à 1795 contient 263 possédants redevables de l'impôt, ce qui équivaut selon nous à une population de 789 habitants. D'un siècle à l'autre la population puéchabonnaise a progressé de 140 habitants. Ce qui est logique et conforme pour cette période à la démographie observée par ailleurs dans notre région.

LE COURATAGE

Les produits excédentaires récoltés dans la commune par les cultivateurs étaient bien évidemment revendus et procuraient ainsi des subsides à leurs propriétaires. Mais la commune selon une ancienne coutume, percevait un droit sur tous les produits vendus et affermait dans ce but cette activité à l'adjudicataire le plus offrant. Ce procédé portait le terme de «couratage».

Le couratage était donc le droit de mesurage des grains et liquides.

Nous empruntons les lignes qui suivent au savant et plaisant ouvrage de l'abbé Emile Bougette, «Histoire de Puéchabon» (1) :

«De temps immémorial, la communauté jouissait du droit de mesurage sur le blé, le vin, l'huile et autres denrées qui se débitaient dans le lieu (2). Le couratage était affermé toutes les années à celui qui proposait les meilleures conditions au profit de la communauté.

En 1603, Jean Boyer était adjucataire moyennant le prix de 123 livres. Il percevait tant des habitants que des étrangers 10 sous par charge d'huile qu'il mesurait sans pouvoir retirer aucune égoutadure. Il percevait 1 sou par pagelle de vin et 1 sou par setier de blé, de chataignes etc, quand ces produits étaient vendus à des étrangers.

On remettait au fermier du couratage, un orgeol pour mesurer l'huile avec une platine, un pousadou, une petite mesure et un grand entonnoir, le tout en cuivre rouge, ensuite un semal pour mettre le vin et une quarte pour mesurer le blé (3)».

Si nous citons ce passage du livre de l'abbé Bougette, c'est que outre son intérêt historique sur les moeurs et coutumes du XVIIè siècle, nous y retrouvons 2 pôles d'intérêt qui nous

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

concernent directement ici. Le Jean Boyer qui est cité n'est autre que le Jean Boyer du compoix, propriétaire du moulin à huile situé au faubourg. La platine et l'orgeol distribués au couratier sont les mêmes que ceux conservés par Mme Pourtalié qui nous parlait de son moulin avec tendresse et mélancolie. La contenance de la cruche en cuivre rouge mesurée par Bernard Pourtalié est de 16 litres et correspond à l'orgeol du XVIIè siècle.

ETAT DES OLIVETTES EN 1710.

Le XVIIè siècle s'acheva et laissa la place au XVIIIè dit siècle des lumières. Celui-ci débuta assez mal pour les cultivateurs de notre région. L'hiver de 1709 fut marquée d'une pierre noire dans les chroniques de l'époque. Les dégâts provoqués aux cultures par le gel furent considérables. Pour en mesurer exactement les effets, les autorités firent procéder à un inventaire du désastre: «L'état des olivettes de Puéchabon suivant le compoix de 1710» ordonné par la communauté dresse le bilan des pertes subies par les cultivateurs.

Ce recueil comporte 145 pages, sur chaque page 3 olivettes sont recensées ce qui donne 435 olivettes. Un additif de 46 feuillets à 6 olivettes chacun regroupe 276 parcelles soit un total de 711 olivettes dans le terroir. Ces olivettes se situent principalement dans les tènements de côteaux qui ont pour noms Grassentières, les Faysses, Crouzilles, et les Garrigoles. Chacune d'entre elles occupe une superficie terrienne comprise entre 1 et 3 séterées. (4).

Sur ce registre nous trouvons mentionné *«un moulin à huile , fait de compoix 13 sols, et 6 charges d'huile que produisoit le moulin 36 livres»*. Nous noterons l'expression de «produisoit» qui va se retrouver de très nombreuses fois.

Autres exemples de cet état des olivettes de Puéchabon :

«Une vigne contenant ollivette, confronte Bertrand et Abeille, contient une cestérée trois quartons, qui portoit deux orgol huile à six livres : la charge montant 12 livres».

François Couvert, une olivette aux Rams... produisoit une charge huile, montant 6 livres, ne produict rien.

Jean Corzon, une olivette à Las Bruquières, du compoix de Marcelin Combes feuille 148, confronte Pierre Hugounet et Antoine Abeille, contient trois quartons, portoit deux orjol huile à 6 livres, montant 12 livres, ne peut rien porter».

Ces termes soulignés se retrouvent au bas de presque tous les articles du livre inventaire. Ce qui donne la mesure du sinistre et l'ampleur des dégâts causés aux cultures par le terrible hiver de 1709.

Ces dures épreuves se reproduiront plusieurs fois encore en ce même XVIIIè siècle notamment en 1721, où *«le désastre atteint la quasi-totalité des cultivateurs du terroir d'Aniane presque tout complanté d'oliviers» (5).* Mêmes épreuves en 1750, 1755, 1756. En 1783, c'est la grêle qui emporte la récolte d'olives.

Mais l'agriculteur courageux et tenace, après chaque sinistre coupera le bois mort, greffera la souche d'un nouveau surgeon, et la force de la sève faisant le reste, à chaque fois, la vie gagnera sur la mort. Au point qu'en 1715, cela semble inimaginable à nos esprits, la récolte de blé fut excédentaire en Languedoc et les autorités favorisèrent la sortie des blés à l'extérieur de la province sans acquitter de droits.

LA PATENTE DE 1807

Abordons maintenant le XIXè siècle en consultant la «Patente de l'an 1807» de la commune de Puéchabon.

La population du village à cette date s'élève à 685 citoyens. La communauté possède 2 moulins pour produire son huile.

L'un de ces moulins appartient à Pierre Lazuttes qui est aussi fabricant de savon. Il est redevable de 100 francs d'impôts.

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

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

Il est possible selon ces données que ces deux activités soient exercées au moulin Pourtalié.

Une anecdote rapportée par l'abbé Bougette dans son livre nous apprend qu'en 1794 la commune dut fournir une charrette attelée de trois mules à la Convention Nationale pour l'armée des Pyrénées. Ce fut la charrette de Pierre Lazuttes estimée à 350 livres qui fut choisie. Mais au district de Lodève, elle fut rejetée pour n'être pas en état de faire le voyage jusqu'aux lieux où elle était destinée. Une autre charrette fut fournie ce qui coûta,équipement compris, 579 livres supplémentaires à la communauté. La journée de travail d'un homme se payait alors 10 sous.

Le deuxième moulin en 1807 appartient à Laval Fulcrand qui acquitte pour sa part 40 francs d'impôts.

Le village bénéficie également des services des artisans suivants :

Hermet Pierre (dit la sagesse) tisserand, Balestier Guillaume menuisier, un tonnelier, un distillateur de plantes aromatiques, un cordonnier, un maréchal ferrant et Guillaume Tricou fabricant de savon (qui est donc tributaire de l'huile des moulins) et qui est redevable de 80 francs d'impôts.

Ce dernier élu maire président en 1790 s'était vu confronté au problème du collectage des tailles. Les Lazuttes et Laval précédemment cités étaient quant à eux officiers municipaux. Ne trouvant aucun habitant disposé à faire offre pour la collecte des Tailles Royale, municipale et autres impositions du village, Guillaume Tricou dut avec l'accord du conseil politique de la commune, «procéder à la nomination de 4 principaux hauts forts et aisés contribuables pour collecteurs forcés» (6).

Les temps incertains de l'époque révolutionnaire n'incitaient pas les gens aisés à prendre des risques pour assurer la collecte d'impôts forts contestés au cours de cette période pour le moins agitée et incertaine. Opération qui auparavant s'était révélée cependant très fructueuse à ceux qui l'entreprenaient.

FABRICATION DU SAVON ET BUREAU DE BIENFAISANCE AU XIXème SIECLE

En 1830, les cultures d'oliviers furent à nouveau très éprouvées par le froid et la sécheresse. Au point que «les malheureux habitants de Puéchabon se voyaient menacés d'une faim prochaine par la perte de l'unique récolte occasionnée par la grande sécheresse qui se fait sentir spécialement sur notre sol aride». Ainsi qu'il est noté dans le «Registre des Délibérations Municipales. »

Pour remédier à cette pénurie, cent personnes membres du «Bureau de Bienfaisance» de la commune cotisent pour secourir les 500 personnes du village qui ont besoin d'être aidées.

En l'absence d'organismes officiels d'assurances mutuelles à grande échelle, les villageois s'organisaient comme on le voit pour lutter avec leurs propres moyens contre l'adversité et les malheureux coups du sort.

Au XVIIIème siècle, il en était déjà ainsi. Un «Bureau des Pauvres» avait été créé dans la commune. Les habitants aisés de Puéchabon versaient chaque année à un «Grenier d'abondance» une quantité de blé qui était redistribué durant l'hiver aux personnes nécessiteuses. En 1792, année de vive misère, ce grenier à blé rassembla 91 setiers de blé.

Mais tout n'était pas tristesse, il y avait aussi de beaux jours de fêtes. Vers le milieu du XVIIIème siècle, la communauté de Puéchabon fit procéder à l'aménagement d'un jeu de ballon (ancêtre du tambourin) où la jeunesse pouvait se distraire et se délasser.

Le recensement de 1836 fait apparaître une population de 834 habitants à Puéchabon. Une revendeuse d'huile est portée sur ce comptage ainsi qu'un tisserand, un fabricant de bas et un courtier qui remplace le couratier du XVIIème siècle.

Le maximum démographique sera atteint sous le second Empire en 1876 avec 860 habitants. A partir de cette date, la population commencera à décroître lentement pour regrouper de nos jours 255 Puéchabonnais (7).

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

Dans la deuxième moitié du XIXème siècle, l'un des moulins du village, (celui de Mme Pourtalié) est la propriété de Casimir Puech. Ce moulinier disposant de la matière première à domicile est aussi fabricant de savon. Il fut maire de Puéchabon de 1855 à 1865.

Communiquant avec le moulin, un magasin faisait office de savonnerie. L'huile recueillie «aux enfers» entrait pour une bonne part dans cette fabrication.

De cette époque, il subsiste chez Mr Bernard Pourtalié un bati rectangulaire de maçonnerie en déclivité où sont logées trois grandes jarres en terre cuite dans lesquelles s'élaborait le savon au cours de trois opérations successives.

On commençait la fabrication en ajoutant à l'huile la juste proportion d'un alcali, (lessive de soude), pour transformer le liquide en une émulsion pâteuse. La deuxième opération consistait à chauffer ce mélange pour provoquer l'évaporation de la soude. Ensuite il ne restait plus qu'à incorporer une dose de parfum et laisser refroidir le savon dans les moules.

Ce savon artisanal fabriqué au cours de ces manipulations chimiques était écoulé dans la région de Lodève et jusqu'à Marseille.

La fabrication de savon fut une activité très importante dans le Midi producteur d'huile. De grands personnages n'hésitaient pas à y investir.

Un arrêt du Conseil d'Etat portant règlement pour les fabriques de savon du Languedoc stipule en 1754 : «Vu le règlement du 5 octobre 1688, les savons blancs, marbrés, roux et noirs devront être fabriqués exclusivement avec de l'huile d'olive pure sans mélange d'aucune graisse animale. Les savons seront marqués de la marque choisie par le fabricant déposée au greffe du lieu du fabricant ou le plus proche» (8).

Le deuxième moulin appartint tout au long du XIXème siècle à la famille Laval. Il est actuellement la propriété des familles Combes qui nous ont permis de le photographier. Ce moulin, toujours nommé «moulin de Laval», possède deux meules de 0 m 87 de hauteur pour une largeur de 0 m 28. Le bati les supportant d'un diamètre de deux mètres environ pour une hauteur de 0 m 85, est de même nature et même type que le moulin de Mme Pourtalié (9).

Un grand pressoir à roue se dresse tout proche dans la fraicheur du magasin.

L'un des Laval propriétaire du moulin fut maire en 1883. Résolument pour le progrès, il fit installer la même année par un constructeur suisse de passage à Aniane, une usine à gaz miniature qui permit d'éclairer les rues et les demeures de Puéchabon. Modernisme étonnant pour l'époque qui coûta à la commune la somme de 24 000 Francs. Dépense financée en partie par la vente des coupes de bois communaux dont Puéchabon est bien pourvu.

Ce procédé d'éclairage se substitua aux réverbères à huile minérale qui avaient remplacé à leur tour les «quinquets» fumants à l'huile d'olive.

CONCLUSION

Durant des siècles, les mêmes techniques, les mêmes traditions se perpétuèrent et ordonnèrent la vie des communautés rurales.

Equipée d'un moulin au début du XVIIème siècle, l'agglomération de Puéchabon fut dotée de trois moulins à huile au XXème siècle.

De nombreuses générations de mouliniers se succédèrent autour de ces meules de pierre.

Le moulinier tout comme le meunier et bien d'autres artisans, grâce à leurs techniques rendaient de grands services à la communauté. Ils s'enrichissaient, devenaient notables et élus. Certains toutefois devaient avoir un peu la main lourde car la vive malice des petites gens, la jalousie et la misère aidant en ces époques où «un sou était un sou», ont retenu contre eux un dicton recueilli de la bouche d'un puéchabonnais et que je livre tel quel «qué changea de mouli changea pas de coqui».

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

Ces moulins vivent sans doute leurs derniers jours dans les lieux où ils prodiguèrent jadis tant de services à la communauté.

Par trop encombrants, un jour qui n'est pas très lointain, ils seront déplacés soit vers un musée des techniques anciennes, ou transportés sur les terres de quelque groupement d'écologistes voulant produire une huile artisanalement.

N'était-il pas indiqué ici de leur rendre en quelques lignes un ultime hommage !

NOTES

(1) - Abbé Emile Bougette. Histoire de Puéchabon, Lodève, 1950.
(2) - Lettres du Grand Sceau, 5 Juillet 1687 A.D.H.
(3) - Les mesures locales en 1815 étaient ainsi fixées :
La charge d'huile valait 165 litres.
L'orgeol : le dixième de la charge.
La pagelle de vin : le douzième du muid de 692,41 litres.
Le setier (Blé ou Céréales) : 73 litres, 33.
La quarte : La quatrième partie du setier.
(4) - La sétérée équivalait à 25 de nos ares actuels.
(5) - Louis Barthes - Aniane au XVIIIème siècle, p. 145, Mairie d'Aniane.
(6) - Registre des Délibérations Municipales de Puéchabon de 1783 à 1793 (Mairie de Puéchabon).
(7) - Archives Municipales de Puéchabon.
(8) - Affiche de l'Imprimerie Augustin François Rochard à Montpellier année 1754. (Archives municipales de Sète HH14) ; Exposition Colbert et le Canal du Midi. Musée Paul Valéry, Sète, 1983.
(9) - Voir l'étude et les relevés du Moulin Laval de Puéchabon à la suite du présent article.

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