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 II

LE MOULIN LAVAL A PUECHABON (HERAULT)

par ARTS ET TRADITIONS RURALES*

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

HISTORIQUE

Lorsque l'on passe en voiture à Puéchabon, sur la route départementale 32 en direction de Viols-le-Fort, il est rare qu'on s'y arrête, sauf éventuellement pour déposer au bureau de poste une lettre oubliée dans le fond d'une poche.Or, non loin de ce bureau des P.T.T., au coin de la rue de la Gardette, on peut voir une porte cochère en bois. Les pierres en formant l'entourage proviennent vraisemblablement de l'ancienne carrière de Viols-le-Fort.

Si le propriétaire vous ouvre cette porte, vous découvrirez, émerveillé, un moulin à huile du siècle dernier, en excellent état de conservation. Et vous pourrez vous imaginer, 150 ans en arrière, dans l'ambiance de travail des mouliniers.

Il vous semblera voir, attelé à l'essieu, un cheval faisant tourner les meules. Vous entendrez craquer les olives broyées sous les disques de pierre.

Dans un coin, vous découvrirez des scourtins ou cabas, attendant d'être remplis de pâte et d'être placés en pile sur la maie du pressoir. Dans un cliquetis d'acier, les engrenages s'ébranleront, faisant descendre l'énorme masse qui pressera lentement, avec mesure, cette pile de scourtins, d'où sortira, parfumée, l'huile vierge.

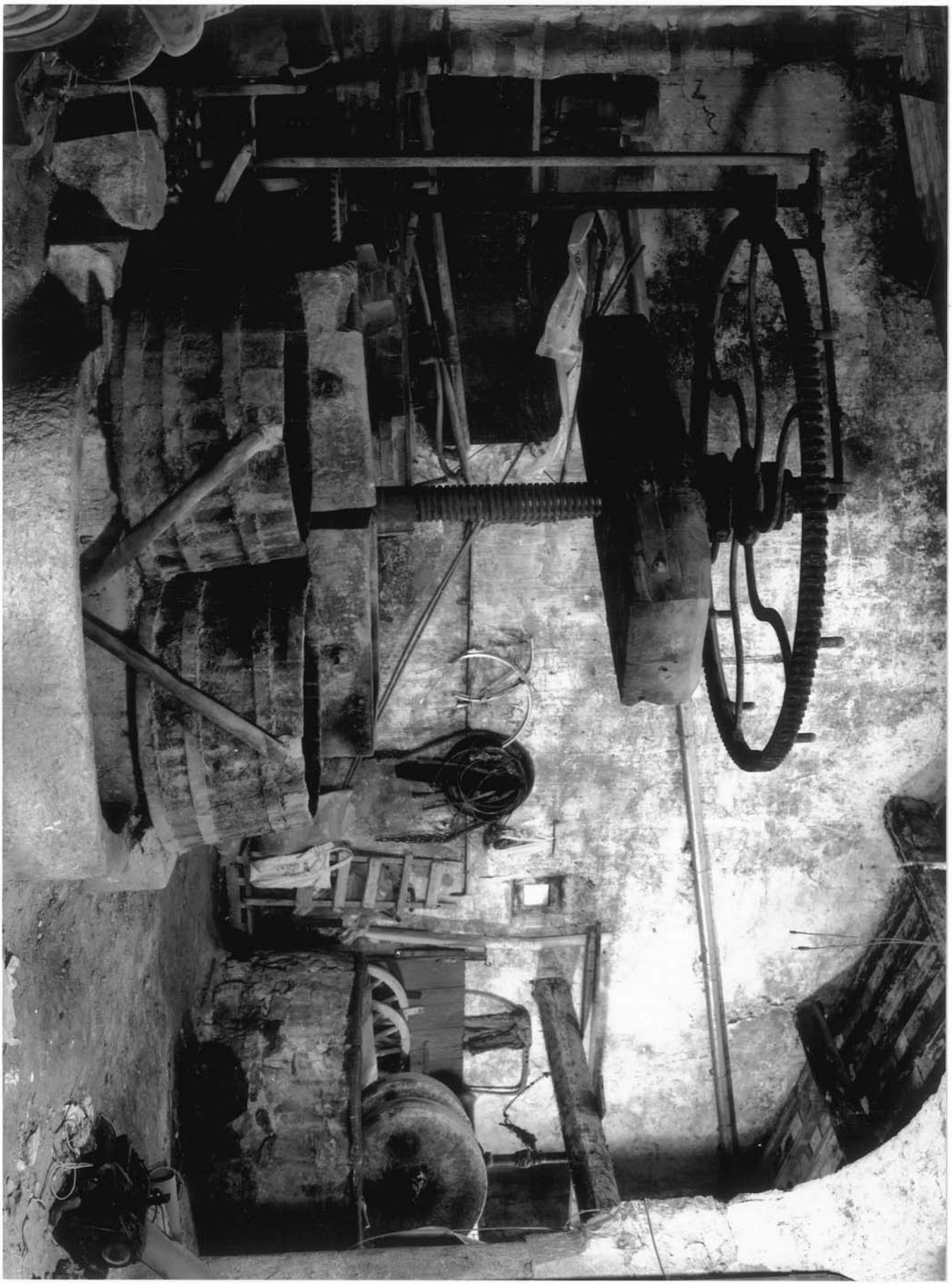
Vous verrez, dansantes et joyeuses, les flammes des fourneaux chauffer l'eau des chaudrons. La vapeur estompera la presse et les scourtins ébouillantés exsuderont,après une nouvelle pressée, l'huile qui sera ramassée à la "patelle". Et vous pourrez suivre en pensée l'évacuation de l'eau dans les "enfers".

C'est le moulin " LAVAL ".

Ce moulin, dont la création date de 1827, appartient actuellement à M. et Mme BUISSON.

L'étude du cadastre et des matrices de propriétés nous apprend qu'en 1828 ce moulin appartenait à Laval Joseph (d'où son nom). Il était installé sur la parcelle 198 de la section C (une maison et

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



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

un moulin à huile). La propriété passe ensuite à Laval Fulcrand, puis, en 1921, à Robert Celestre, époux Guiraud, puis à Pascal Joseph qui possède déjà un moulin, celui de la famille Puech. Enfin, la succession de Madame Anna Combes née Pascal, mère de Madame Buisson, attribue à cette dernière la possession du moulin qui n'est plus exploité depuis 1935.

Les Archives Départementales ne nous apprennent pas grand-chose sur le moulin Laval, à part quelques difficultés que rencontre son premier propriétaire pour l'exploiter (A.D.H. 109 M 204).

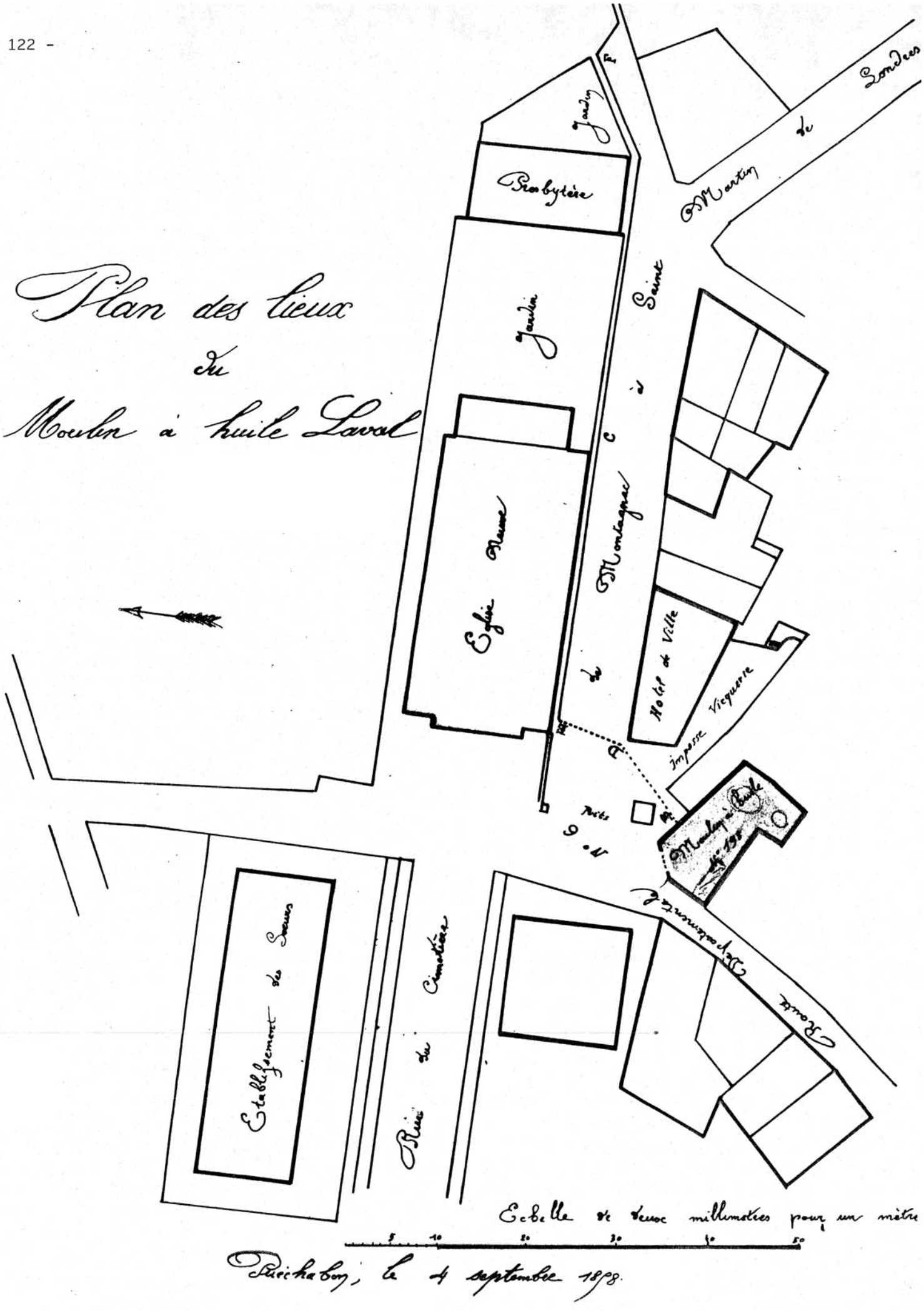
- Le sieur Laval transmet au Préfet le plan de son moulin à huile conformément à l'arrêté préfectoral sur les établissements incommodes et insalubres (les eaux s'écoulent sur la voie publique, traversent le chemin vicinal dit "Puits Vieux" et se jettent dans le chemin rural) (sans date).
- Le 22 Octobre 1858 le Commissaire cantonal d'Aniane fait parvenir aux autorités une requête du sieur Laval Joseph relative à son moulin (on l'oblige à continuer son conduit souterrain jusqu'au Valat du Puits Vieux pour évacuer les eaux sales).
- Le 14 Septembre 1859 le Maire de Puéchabon (M.Puech Casimir, propriétaire de 2 moulins à huile dans le village) informe le Préfet que la commune refuse de participer (la moitié des frais) à la dépense de construction de l'aqueduc devant évacuer les eaux sales du moulin Laval.
- Le 23 Avril 1860, un arrêté préfectoral autorise Laval Joseph à continuer l'exploitation de son moulin à huile aux conditions suivantes :
  - la cheminée du fourneau sera élevée à 1 mètre au-dessus des toits.
  - les eaux sales seront évacuées au moyen d'un aqueduc dallé couvert et étanche qui devra se relier au chemin vicinal du Puits Vieux, aux aqueducs couverts évacuant les eaux sales des distilleries d'essence de la Dame Cournon Marguerite,Vve Benoit, et du sieur Descournut Léonard.
- Enfin, le 12 mars 1862, le Préfet, par une lettre au Commissaire de police d'Aniane, signifie au sieur Laval Joseph qu'il ne pourra reprendre l'exploitation de son moulin que lorsqu'il aura complètement satisfait aux prescriptions de l'arrêté préfectoral du 23 avril 1860.

La rectification de la route départementale n°6 dans la traversée de Puéchabon (actuellement la route départementale n°32) ne peut empêcher les travaux.

Dans son Histoire de Puéchabon, l'abbé Bougette mentionne la culture des oliviers "qui tenait le premier rang dans le pays", parle de la grande production de l'huile qui donna naissance à l'industrie de la savonnerie et indique que "deux moulins à huile fonctionnaient pendant plusieurs mois de l'année".

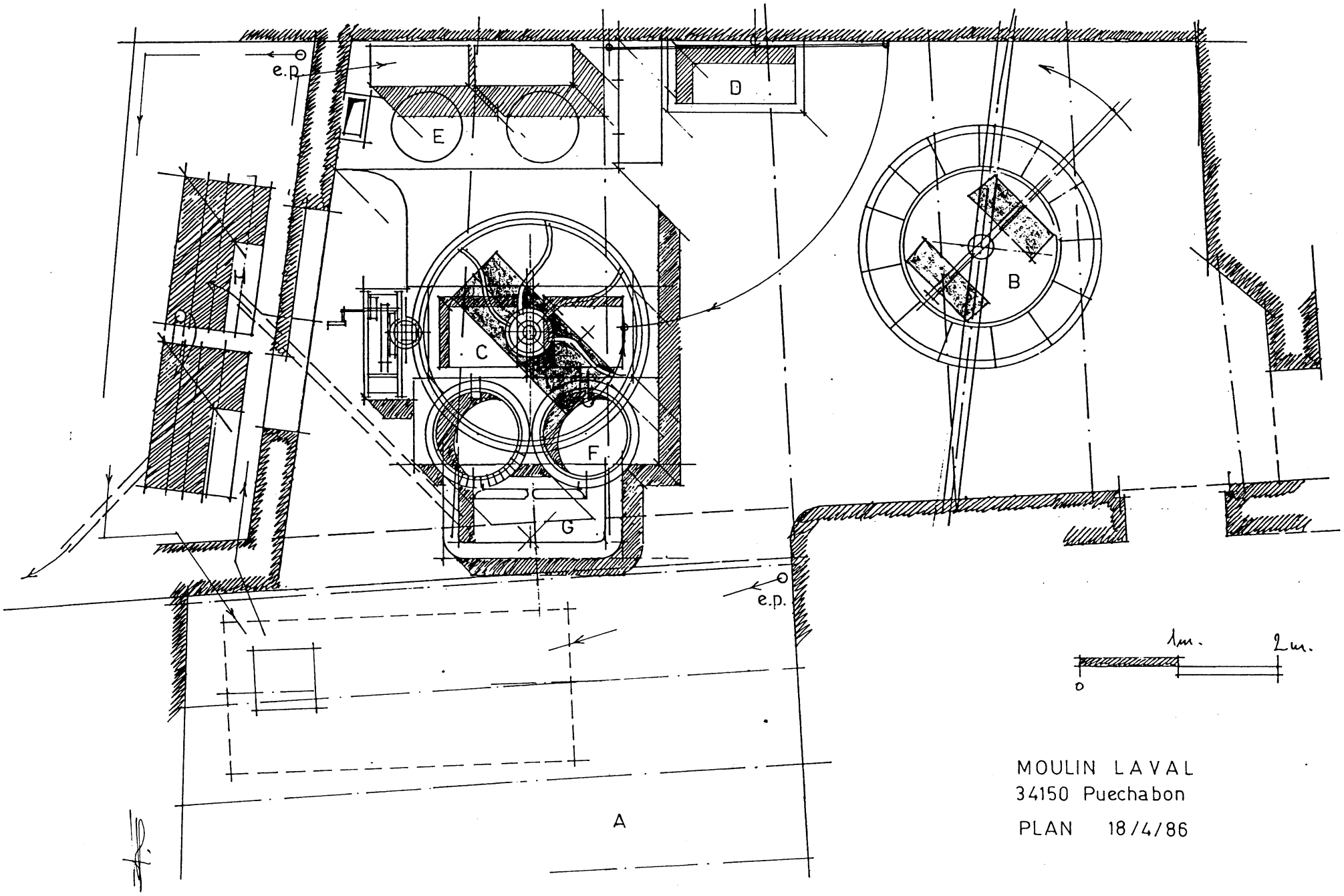
M. de Cooman

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



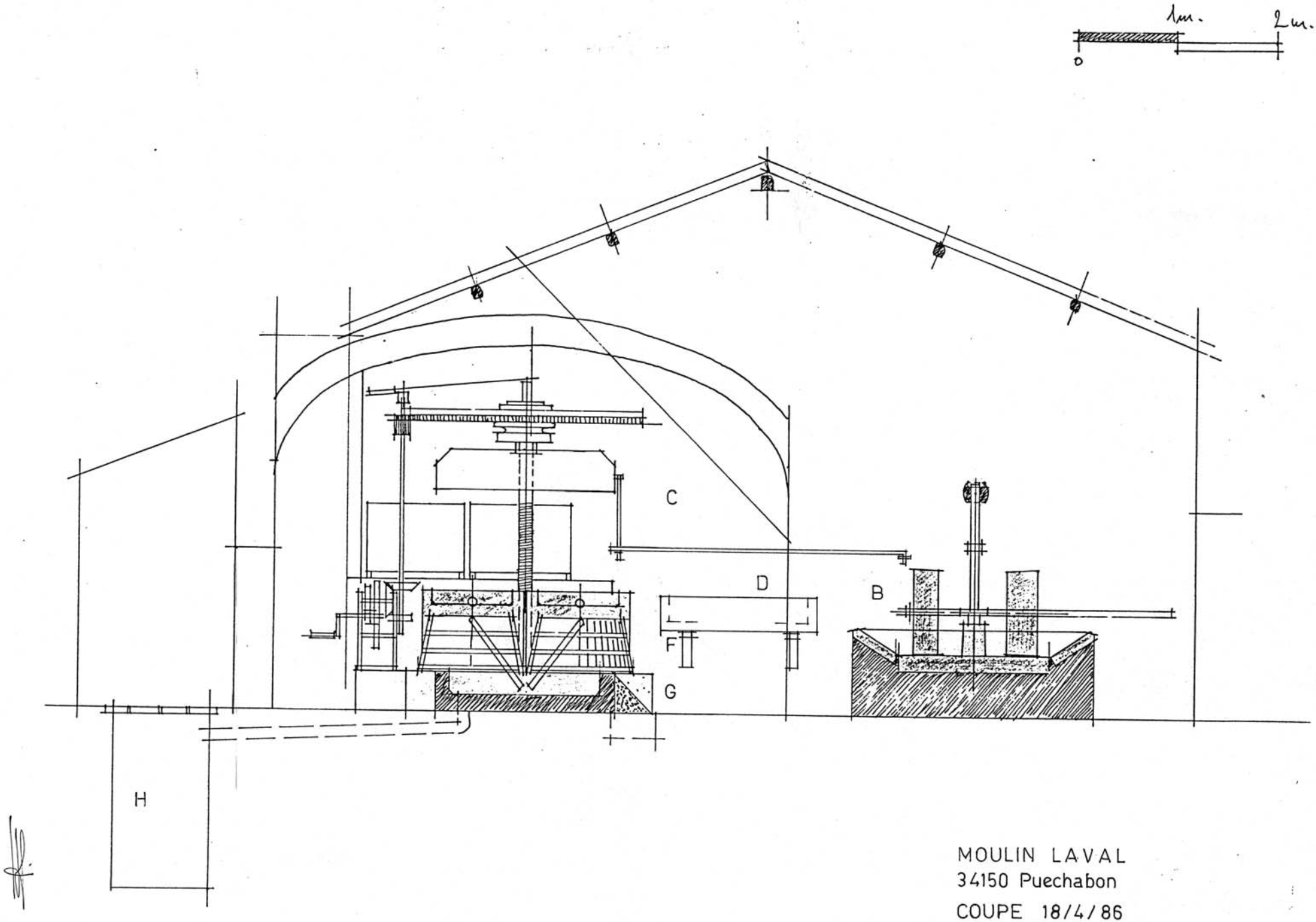
©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

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



MOULIN LAVAL
34150 Puechabon
PLAN 18/4/86

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

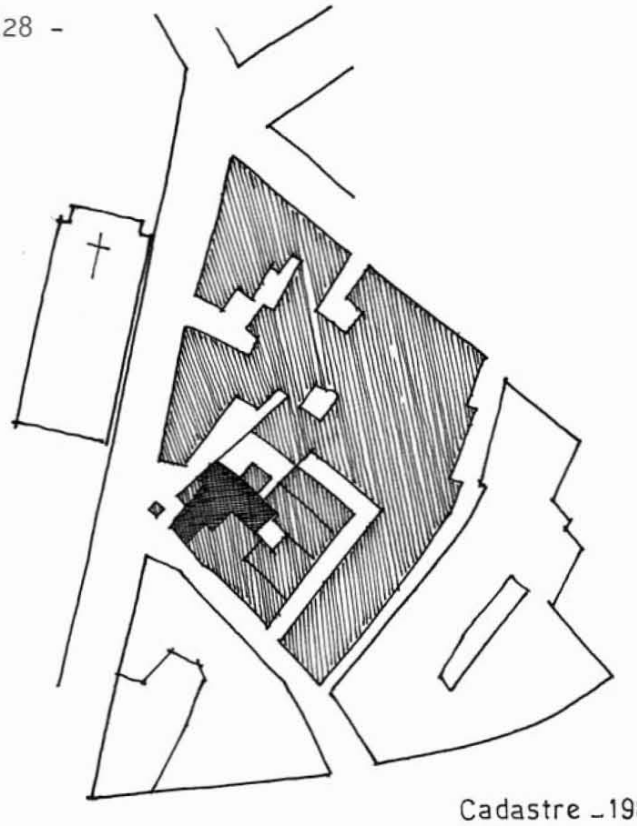


MOULIN LAVAL
34150 Puechabon
COUPE 18/4/86

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

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

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



Cadastre - 1982 -
section C - n° 357 -
echelle 1/1250e

Le moulin se trouve à l'intérieur du village, sur l'ancien tracé de la route départementale n°6 de Montagnac à Saint-Martin-de-Londres. Sa superficie au sol est d'environ 100 m2.
L'ensemble se compose d'une entrée, d'une salle de travail et d'annexes : la citerne placée sous l'entrée, l'étable et les enfers.

DESCRIPTION

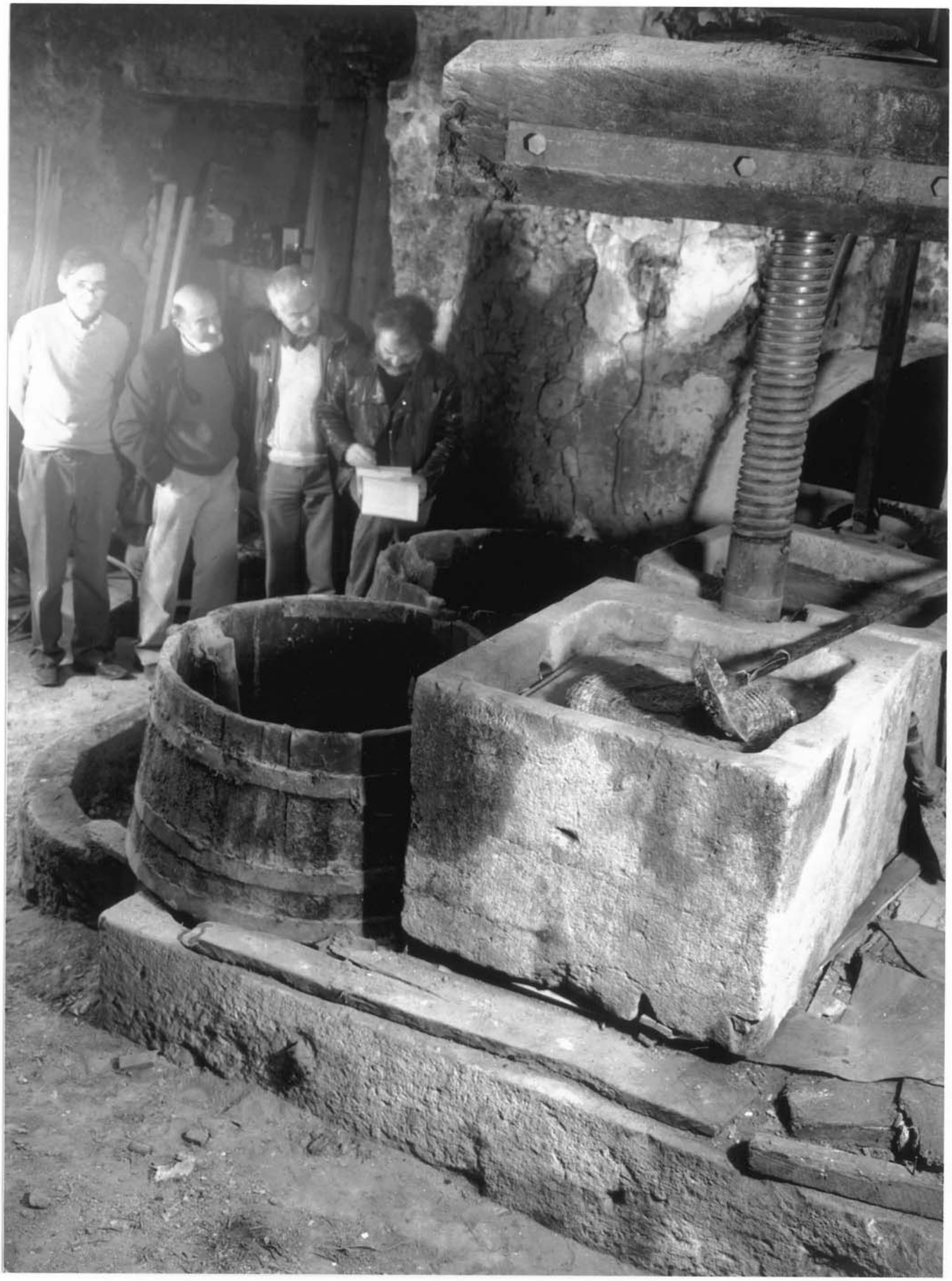
Les olives sont stockées au fur et à mesure des arrivées à l'entrée du moulin (A); de là, par charge d'environ 150 kgs, elles sont transportées sous les meules actionnées par traction animale (B) : un mulet attelé à un arbre horizontal parcourt l'aire circulaire autour de la cuve. La pâte obtenue est placée dans des scourtins ou cabasses, eux-mêmes empilés sous les presses (C); elle peut également être stockée dans un petit réservoir en pierre (D).

L'eau chaude produite dans les fourneaux (E) sert à arroser les scourtins pendant l'opération de pressage; cette eau provient de la citerne. Les résidus de la presse (grignons) sont utilisés comme combustible. Huile et eau mélangées aboutissent dans deux comportes (F) L'huile qui surnage est recueillie dans le bac situé au pied des comportes (G) à l'aide de patelles (sorte de feuilles de cuivre) et versée dans des récipients emportés directement par le client du moulin.

Les eaux résiduelles partent aux enfers (H), point bas de l'installation.

* Ce dossier est le résultat d'un travail de membres de l'Association: P.David, M.De Cooman, M.Jolly, C.Lorimy, J.C.Richard (textes), D.Kuentz (photographies), Ph.Lorimy (plans et coupes).

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



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