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.

L ' I N D U S T R I E

D U

DEPARTEMENT DE L'HERAULT

ETUDES SCIENTIFIQUES, ECONOMIQUES ET STATISTIQUES

Par Camille SAINTPIERRE

Professeur agrégé à la Faculté de médecine de Montpellier

+++++++

MONTPELLIER

IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE DE GRAS

COULET, LIBRAIRIE, 5, GRAND'RUE

1865

-256-

II. - Fabrication de l'huile

Les Olives. - Confiseries d'olives. - Moulins à huile

Les terrains plantés en oliviers occupent dans l'Hérault une superficie de 3,518 hectares ; en 1822, cette culture couvrait une étendue à peu près double, et l'on comptait 7,227 hectares d'olivettes. A cette culture actuelle de 3,518 hectares, il faut joindre encore de nombreuses vignes ou terres labourables complantées d'oliviers, ainsi qu'il est d'usage dans plusieurs communes des arrondissements de Montpellier et de Lodève.

Les recherches statistiques de Monsieur Creusé de Lesser l'ont porté à évaluer la récolte totale de l'huile, avant la révolution de 1789, à près de 45,000 hectolitres. Avant l'hiver rigoureux de 1820, qui fit périr de nombreux oliviers, la récolte atteignait encore 20,437 hectolitres, et, en 1824, la statistique officielle l'évaluait à 14,232 hectolitres pour 7,227 hectares d'oliviers.

Dans l'impossibilité où nous sommes de refaire aujourd'hui les relevés statistiques de M. Creusé de Lesser, nous avons essayé d'arriver par le calcul suivant à la connaissance de la production de l'olivier dans notre département.

La statistique de 1824 accuse, nous l'avons dit, 14,000 hectolitres pour 7,227 hectares. Nous sommes certes en droit d'admettre que la culture est au moins aussi perfectionnée aujourd'hui, et que nos oliviers donnent, toute proportion gardée, ce qu'ils donnaient il y a trente ans. En conséquence, nos 3,527 hectares produiraient au moins 7,000 hectolitres d'huile, si tous leurs fruits étaient portés au moulin. Nous verrons tout à l'heure qu'il n'en est pas ainsi et qu'une quantité considérable d'olives sont

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

vendues encore vertes comme comestibles. Poursuivant notre calcul, nous savons, d'après les expériences de M. Cazalis (Messager agricole, 1860), que 100 kilogrammes d'olives mûres donnent en moyenne 12 litres 5 c. d'huile et correspondent à 170 kil. d'olives vertes. D'où il est facile de déduire les nombres suivants, basés sur ce premier fait que toutes nos olives mûres produiraient au moulin 7,000 hectolitres d'huile :

Quantité en olives mûres, 56,000 quint. métr.

Quantité en olives vertes,95,200 quint. métr.

Or nous montrerons tout à l'heure que le département expédie à l'état vert environ 14,000 quintaux métriques d'olives ; ce qui réduit à 81,000 quintaux la quantité d'olives vertes à laisser mûrir, et en nombre rond à 47,500 quintaux la quantité d'olives mûres qui doit rester pour aller au moulin.

A raison de 12 litres 5 cent. par 100 kilogrammes, ces 47,500 quintaux métriques doivent répondre à 5,937 hectolitres d'huile. L'huile valant dans nos pays, année commune, de 15 à 20 francs la quarte (10 litres), suivant ses qualités, c'est-à-dire 175 Francs l'hectolitre en moyenne, la valeur de la production d'huile d'olive s'élève à plus d'un million de francs.

Mais il nous reste à connaître ce que deviennent les olives du département qui ne sont pas converties en huile. Une partie considérable est cueillie avant la maturation complète du fruit et vendue sous le nom d'olive

-258-

verte ou d'olive confite, après avoir subi une préparation que nous allons décrire. Cette opération constitue une industrie spéciale qui prend tous les jours de l'importance, comme le montreront les lignes suivantes.

Confiseries d'olives. - On traite depuis longtemps les olives vertes par des lessives alcalines, dans tous les ménages de nos pays. Chacun sait, en effet, que l'olive verte cueillie en automne n'est pas comestible et qu'elle contient un principe âcre dont il est nécessaire d'obtenir la saturation par les alcalis.

Dans toutes nos campagnes du Languedoc et de la Provence, l'olive est confite par un mélange de cendres et de chaux vive additionné d'une certaine quantité d'eau. La proportion de ces divers composés varie d'ordinaire avec les espèces d'olive ; mais ce qui varie surtout, c'est la durée de l'opération. Pour juger de l'action de la lessive alcaline, on est dans l'usage de retirer

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

toutes les demi-heures quelques olives et de les couper vers un bout. La profondeur à laquelle à agi le réactif est indiquée par un cercle plus pâle, allant, à mesure que le travail se prolonge, en s'agrandissant de dehors en dedans. Lorsque l'olive est faite jusqu'au noyau, l'opération est terminée. Aussitôt on les retire, on les lave à grande eau plusieurs fois, puis on les met dans des jarres avec une dissolution de sel marin.

Dans l'industrie du confiseur d'olives, on procède de même ; seulement les détails du travail sont plus méthodiques. Nous allons les indiquer.

-259-

L'olive, cueillie verte, est traitée dans des cuves par une dissolution de potasse du commerce mélangée de salicor (soude commune du commerce).

Cette lessive alcaline doit marquer 28 à 30°. Lorsque l'action de la potasse est complète, ce dont il est facile de juger en tranchant quelques olives comme il est dit ci-dessus, il faut se hâter de retirer les fruits. En ce moment, l'opérateur n'a qu'un but, c'est de débarrasser l'olive de toute la potasse qui l'imprègne ; il y parvient par trois traitements successifs à l'eau froide ; chacun dure environ quatre heures.

L'olive verte, mais douce maintenant, ne saurait se conserver ni à l'air libre, ni dans l'eau pure ; il faut la saler. A cet effet, on introduit l'olive dans des cuves contenant une saumure à 5°. Enfin, quand on veut l'expédier, on l'enferme dans des barils contenant environ 40 kilos d'olives, et dans lesquels les fabricants font ajouter une saumure, dite d'expédition, à 12 ou 15°, en quantité suffisante pour remplir le baril et amortir les chocs pendant le voyage.

Les espèces d'olive de table qui sont traitées dans le département de l'Hérault sont :

1° La verdale, la plus douce et la plus commune, vendue 18 à 20 Francs les 40 kilos, futaille en sus ;

2° La lucque, vendue de 50 à 60 Francs les 40 kilos, espèce plus rare et très belle ;

3° L'amellau, à forme oblonge, à chair très ferme, rare, vendue en moyenne à 40 ou 45 Francs les 40 kilos. Comme la première espèce forme la presque totalité des olives préparées dans l'Hérault, nous prendrons tout à l'heure son prix moyen, soit 50 Francs les 100 kilos, pour base de nos calculs.

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

Le nombre des confiseurs d'olives du département est impossible à fixer. Dans les bonnes années, tous les paysans le deviennent un peu ; l'outillage est presque nul et la vente assurée. A part les petits propriétaires de la vallée de l'Hérault, les confiseurs les plus importants sont établis à Gignac, à Aniane, à Montpeyroux.

Voici les quantités approximatives traitées dans une année moyenne :

- Gignac.....	5 à 6.000	quintaux métriques.
- Montpeyroux.....	3 à 3.500	"
- Aniane.....	1.000	"
- Saint-Jean-de-Fos.....	6 à 600	"
- Propriétaires divers.....	3 à 3.500	"

Ce qui donne un total de près de 14,000 quintaux métriques, qui, au prix moyen de 50 Francs admis plus haut, représentent une valeur de 700.000 Francs environ. On le voit, nous avions le droit de ne pas négliger cette modeste mais très interessante branche d'industrie agricole.

Moulins à huile. - Les olives mûres destinées à la fabrication de l'huile sont portées au moulin. En 1824, il y avait 260 moulins répartis comme suit :

- Arrondissement de Montpellier.....	74
" de Béziers.....	97
" de Lodève.....	56
" de Saint-Pons.....	33

	260

Aujourd'hui, nos relevés ne nous ont pas permis d'atteindre une exactitude suffisante pour que nous puissions donner un chiffre ; mais nous pouvons affirmer que le nombre de ces établissements dépasse encore une

centaine.

Les moulins à huile se composent tous de meules verticales en pierre généralement accouplées et destinées à écraser les olives jusqu'à leur réduction en pâte. Cette pâte, traitée par l'eau bouillante, est placée dans des cabas de sparterie disposés les uns au-dessus des autres sur une presse hydraulique, où on leur fait subir une première pression ; puis une seconde pression, après un nouveau traitement à l'eau bouillante, et ainsi

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

de suite, tant qu'il y a avantage à renouveler l'opération. Il reste à la fin un tourteau qui constitue un engrais assez bon, et toute l'huile a été entraînée par l'eau dans des cuves en maçonnerie, où elle se sépare par le repos et vient nager à la surface. Une série de récipients, déversant l'un dans l'autre par le haut, permet de concentrer toute l'huile dans un réservoir assez petit, d'où on l'enlève avec une sorte de large pelle par décantation.

L'appareil que nous venons de décrire est la partie apparente du moulin ; mais ces établissements contiennent tous dans leurs caves des réservoirs connus sous le nom d'enfers : ce sont de vastes récipients où les eaux au-dessus desquelles on a décanté l'huile sont recueillies et laissées en repos. Ces eaux entraînent les parties les plus impures de la matière grasse qui ont eu plus de peine à surnager, et aussi toute l'huile dont s'imprègnent les meules, les presses et les cuves supérieures. Les fabricants ont grand soin de laver très-souvent leur outillage et de faire les décantations le plus rapidement possible. Tout porte à penser que la quantité d'huile entraînée ainsi aux enfers est considérable, et que le fabricant trouve

-262-

dans l'huile extraite de ces résidus un bénéfice important. Nous manquons pourtant de renseignements précis, les propriétaires des moulins ayant tous intérêt à dissimuler des détails d'opérations sur la nature desquelles l'opinion publique est loin d'être indulgente.

Les conditions de fabrication varient un peu suivant les localités. Voici celles qui sont le plus généralement suivies dans le département, surtout dans l'arrondissement de Montpellier. Le propriétaire qui porte ses olives au moulin paye un droit de fabrication par presse contenant près de 200 kilogrammes d'olives vertes ; les noyaux retirés des cabas lui appartiennent, moins un certain nombre par presse (de 4 à 8 cabas), qui forment ce que nos paysans appellent le droit du moulin.

Les conditions ci-dessus sont l'exception. D'ordinaire, les moulins à huile ont des voitures qui, sous la conduite d'un homme appelé le mendiant, vont quêter chez le propriétaire les olives, les portent au moulin et rapportent l'huile qu'elles ont fourni. Comme dédommagement de ce charroi, la moitié ou même la totalité des noyaux est abandonnée au moulin et constitue pour ce dernier une nouvelle source de bénéfice, car ces noyaux valent en moyenne 1 Francs 50 par presse.

Une faible partie des tourteaux fournis par ces noyaux d'olive sert comme engrais ; la majeure partie est dirigée sur des localités, notamment

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

Sommières (Gard), où on traite ce résidu dans des moulins spéciaux, pour en tirer encore de l'huile et reformer un tourteau plus épuisé, comme engrais ou combustible.

-263-

La fabrication de l'huile a déterminé dans notre département la création d'une industrie accessoire relative à la confection des cabas en sparterie. Ces cabas se vendent 10 Francs la douzaine de 23 kilos. La maison centrale d'Aniane, les prisons et les hospices, sont aujourd'hui livrés à ce genre d'industrie. Les matières textiles viennent d'Espagne et les produits fabriqués s'écoulent dans tout le midi de la France. La valeur totale de cette production atteint certainement 30,000 Francs par an.

+

+ +

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