

Episode 1 : Les vieux moulins du Var

L'année dernière nous vous proposons des itinéraires pour aller à la rencontre des oliviers millénaires, cette année nous vous amenons dans le sud de la France sur la Route des **Vieux Moulins à huile**.

Le Moulin du Partégal

Le Moulin à huile du Partégal se trouve dans la commune de La Farlède dans le Var, à 25 minutes de Toulon.

Un peu d'Histoire :

Ce moulin date du XIVème siècle. En 1939 il est remis en activité par Fernand Ricca (c'est maintenant Guillaume Kauffmann son petit-fils qui a pris le relais).

Huit ouvriers agricoles sont alors embauchés par Fernand Ricca ; l'aqueduc romain servant à alimenter la roue à augets (en fer forgé de 8,50 m de diamètre) en activant les engrenages en bois de la meule est remis en fonction (et sera utilisé jusqu'au gel de 1956).



Crédit photo : moulindupartegal.fr



Crédit photo : moulin.indupartegal.fr

Petites anecdotes :

- L'ancien propriétaire exigea d'être payé en pièces d'or !
- Sur le certificat d'achat, il est indiqué que le ruisseau alimentant le moulin, *Le Réganas* aussi appelé « La fontaine dorée », appartient au moulin du 1er octobre au 15 avril, sauf le dimanche et les jours fériés, pour le fonctionnement du moulin.

Le vieux moulin :

Le vieux moulin était doté de 2 mares, de 5 pressoirs actionnés par les ouvriers, sur lesquels les scourtins en jute ou en coco étaient emplis et empilés de pâte d'olives préalablement écrasées par les meules de pierre.

Chaque pressoir possédait un écoulement où l'eau et l'huile étaient recueillies dans un bassin de décantation en pierre.

L'huile était récupérée à genoux, à l'aide de 2 instruments : une casse (sorte de casserole de 2 litres en fer blanc) et une feuille (en forme d'assiette incurvée pour récupérer le restant de l'huile à la surface de l'eau). C'était une tâche délicate et

pénible.

L'huile était entreposée dans les jarres du moulin, prête à la redistribution. Elle était transvasée à l'aide d'estagnons en fer blanc.

Les dérivés du pressage des olives étaient utilisés pour différents usages. La peau et la pulpe pressées une seconde fois à chaud produisaient de l'huile de recense qui était revendue aux savonneries marseillaises.

Jusqu'en 1956, le grignon blanc (des noyaux lavés à l'eau de source) étaient revendus aux meuniers qui en faisaient une farine revendue aux boulangers. Cette farine s'appelait « la fleurette », elle disparaissait à la cuisson et évitait aux boulangers d'avoir à brosser le dessous des pains une fois sortis du four. Mais avec l'arrivée des nouvelles techniques de boulangerie, elle devint inutile.

Aujourd'hui le moulin du Partégal s'est modernisé, dû aux nouvelles normes européennes, avec la création d'un nouveau moulin équipé de machines modernes mais a conservé sa fabrication traditionnelle en parallèle et son charme par la même occasion. Afin d'adopter une attitude éco-responsable, le grignon sert désormais de fertilisant naturel pour les oliveraies et les noyaux d'olives sont utilisés comme combustible pour chauffer le moulin.

Vous pourrez également vous promener et visiter l'oliveraie du Partégal (la plus belle oliveraie du département de par son étendue et son âge) et admirer les quelques 800 magnifiques oliviers, plus que centenaires (certains arbres ont plus de 650 ans !) témoignant du passé oléicole du Var et ayant eu la chance de ne pas geler en 1956, ce qui fait qu'ils sont très rares en France.

Vieux Moulin à Huile du Partégal

159 Chemin des Laures, 83210 La Farlède



Crédit photo : meulindustrialegal.fr



Credit photo : varmatin.com

Le Moulin GUIOL

Après votre visite du moulin de Partégal, vous aurez la possibilité de découvrir un autre vieux moulin, dans la même commune de La Farlède, aussi riche en histoire.

Depuis sa création en 1789, le **Moulin à Huile Guiol** a toujours été en activité. Neuf générations au service de l'olivier ont prouvé leur attachement au terroir et leur respect des valeurs familiales.

En 2000 c'est André, héritier de la famille Guiol, qui prend la main, rejoint quelque temps après par son épouse Cathy. En 2004, ils donnent un nouvel essor au Moulin en le dotant d'une chaîne d'extraction continue suite aux nouvelles normes européennes, en plus du moulin à l'ancienne toujours en activité, alliant ainsi à la fois le savoir-faire traditionnel (avec la vieille presse traditionnelle, sa chapelle son caractère authentique) et la modernité répondant ainsi aux critères de qualité et d'hygiène actuels.

Le verger familial situé lui aussi dans le village de la Farlède comprend près de 500 pieds d'oliviers dont certains sont plusieurs fois centenaires. Vous pourrez venir voir le fonctionnement du moulin gratuitement de fin octobre à fin février.

Moulin GUIOL

19, rue de la Tuilerie, Quartier Font-Sainte, 83210 La Farlède

Le Moulin du FLAYOSQUET

Toujours dans le Var, nous vous amenons maintenant un tout petit peu plus au nord, dans la commune de Draguignan à 1 h de la commune de La Farlède, découvrir le plus vieux moulin à huile de France.

Construit au XIII^{ème} siècle, **le moulin du Flayosquet**, ou « **Le Bastidon** » à Draguignan, est **le plus vieux moulin à huile de France** en activité. Il est doté d'une roue à augets de 7 m de diamètre !

Le moulin a traversé le temps sans jamais cesser de fonctionner même durant le gel de 1956 . Ce qui a permis de préserver bief, roue à augets, engrenages et meules. Tout ce qui constitue un moulin traditionnel.

Propriété du seigneur des lieux jusqu'à la révolution française, il aura plusieurs propriétaires jusqu'à ce que Déodato et Amédé Doleatto l'acquièrent en 1924. Par la suite, Pierre puis son fils Noël l'ont exploité à leur tour.

Aujourd'hui, c'est Max Doleatto, représentant la cinquième génération de la famille qui est à l'œuvre, répétant les mêmes gestes ancestraux que ses aïeux avec une exploitation comptant 2 000 oliviers et 4 hectares de vigne. Fort de l'expérience de ses racines, il est devenu un expert qui recherche en permanence la qualité et qui perpétue la tradition et la fabrication à l'ancienne.

Fonctionnement du moulin

La fabrication uniquement par procédés manuels et mécaniques rend ce moulin unique. Peu de choses ont changé en quelques siècles.

Une tournée représente 240 kg d'olives qui subit les étapes suivantes : lavage, broyage, pressurage, décantation manuelle. Le broyage avec une meule de 800 kg (propulsée par la roue à augets, entraînée par l'eau du canal) dure 1h30 puis la pâte est versée dans un malaxeur, disposée à la main sur des scourtins empilés sur un chariot puis dans un pressoir hydraulique. Le bâtiment montre 5 voûtes ou chapelles où un pressoir à bras a fonctionné jusqu'en 1987. Le jus obtenu arrive dans un bac pour décanter pendant une nuit et un jour puis l'huile est versée dans des fûts en fer blanc étamé grâce à "la feuille" (louche très plate). Il sera décanté 1 fois par jour pendant 1 semaine. L'huile obtenue est l'huile vierge première pression.

Le « grignon », résidu noir du pressurage a un pouvoir calorifique supérieur au bois et au charbon. Une partie alimente une chaudière pour produire l'eau chaude pour le nettoyage du matériel, séparer **l'huile d'olive** des résidus d'eau qu'elle contient immédiatement après le pressage et chauffer la pièce.

Moulin du Flayosquet

1227 Chemin de Coulombe – Quartier Le Bastidon
Route d'Ampus – RD 57, 83300 Draguignan

Nos autres articles :

[Sur la route des oliviers : épisodes 1 - 2 - 3 - 4 - 5](#)

[La production d'huile d'olive dans le monde](#)

[L'histoire de l'huile d'olive](#)

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par une oléologue](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)

[Les vieux moulins à huile – Épisode 2 : les Alpes-Maritimes](#)

