

Barbentane

Protection et mise en valeur du patrimoine oléicole



Sommaire

Sommaire.....	3
Barbentane et ses moulins	5
1. Un paysage marqué par le moulin de Bretoule.....	5
2. Plus discrets : les moulins à huile.....	6
3. Un écosystème et un patrimoine à protéger.....	7
4. Découverte rapide des anciens moulins à huile	7
5. Objectif du présent document	11
Barbentane : la culture de l'olive et la production d'huile d'olive	13
1. Préambule.....	13
2. Un peu de géographie !.....	13
1. La situation	13
2. Le territoire.....	14
3. Et si on parlait d'olive ?.....	17
1. L'olivier à travers les siècles : apothéose puis déclin.....	18
2. Le renouveau de l'huile d'olive.....	18
3. Une situation fragile.....	18
4. Le rôle plurifonctionnel de l'oléiculture	19
4. L'olivier à Barbentane aujourd'hui.....	19
5. Un moulin à huile moderne.....	21
La fabrication de l'huile d'olive à la fin du XVI ^e siècle	23
Les anciens moulins à huile de Barbentane	24
1. Les anciens moulins à huile encore présents à Barbentane	24
2. Sources.....	24
3. Plusieurs moulins à huile dans les faubourgs de Barbentane.....	24
4. Les principales indications données par le cadastre.....	25
1. Le cadastre de 1740.....	25
2. Le cadastre de 1791.....	26
3. Le cadastre de 1832-1834.....	27
4. Le cadastre de 1882-1905.....	27
5. Dans les ouvrages de Denis Martin	27
Le moulin des Mondragon	28
1. Localisation	28
1. Références	28
2. Quelques illustrations.....	29
3. Éléments historiques et généalogiques.....	32
1. La famille de Mondragon	32
2. Les propriétaires du moulin, XVI ^e -XXI ^e siècle	32
3. L'hôtel particulier	33
4. Le moulin et l'hôtel particulier au XX ^e siècle.....	34
1. Le musée.....	34
2. Le lieu de plaisirs.....	34
5. Le moulin et l'hôtel particulier au XXI ^e siècle.....	34
4. Éléments archéologiques et architecturaux	34
Le moulin de Joubert	38
5. Localisation	38
6. Références	38
7. Quelques illustrations.....	39
8. Quelques éléments d'histoire.....	41
9. Les propriétaires du moulin, XVII ^e -XXI ^e siècle	41
10. Le moulin aujourd'hui.....	42
Pour terminer.....	44
1. La récolte de l'olive en 1905	44
Pour conclure... provisoirement	45
Annexe 1 – L'acte d'arrentement du moulin de Mondragon	46
Annexe 2 – La visite du « moulin de Mogador » par Hélène Chaix	50
Annexe 3 – Extrait du registre du moulinier Joubert, récolte de 1828.....	52

1. Un paysage marqué par le moulin de Bretoule

Deux constructions sont emblématiques de Barbentane. La tour Anglica, qui domine le village et semble vouloir converser avec le Palais des Papes d'Avignon et, sur la Montagnette, le moulin de Bretoule qui nous rappelle que nous sommes au cœur de la Provence : Alphonse Daudet n'était pas loin et Frédéric Mistral tout près.



Barbentane, le moulin de Bretoule. Photo Audrey Boniface, Anaphore

De nombreux moulins ont existé sur la commune de Barbentane et certains subsistent encore de nos jours. Jusqu'à six moulins à vent trônaient sur le secteur dit de La Côte, une arête rocheuse qui domine le village, entre le Grand moulin, sur l'emplacement de l'actuel calvaire, près du cimetière, et le moulin le Bretoule qui nous reste. On peut encore voir, à proximité, les ruines ou les fondations de deux d'entre eux, accompagnés de belles meules de pierres sous la pinède actuelle.



Barbentane, meule sur La Côte. Photo Audrey Boniface, Anaphore

2. Plus discrets : les moulins à huile

À l'inverse, les moulins à huile ne marquent pas le paysage : ils sont, au contraire, des plus discrets. Dans de simples remises ou des hangars un peu plus grands, ils tenaient néanmoins un rôle prépondérant dans l'économie locale. Et, nous le verrons dans ce document, l'oléiculture conserve de nos jours une place importante non seulement économique, mais aussi – surtout – culturelle et sociale.



Barbentane, une meule du moulin de Mondragon. Photo Audrey Boniface, Anaphore

En effet, à Barbentane, la céréaliculture est résiduelle, la viticulture a disparu alors que l'oléiculture reste active : la Montagnette est en bonne partie couverte d'oliveraies et un moulin à huile moderne a été créé en 2009.



Barbentane, une oliveraie sur la Montagnette. Photo Louis Colombani

3. Un écosystème et un patrimoine à protéger

L'oléiculture est une activité vivante mais fragile.

Elle participe à l'entretien de la Montagnette, menacée par le pin blanc de Provence, dit d'Alep, une espèce envahissante, très inflammable et facilement déracinée par fort mistral (ayant causé des accidents mortels).

Elle constitue un élément du paysage et de son attractivité.

Elle a un intérêt économique, moins par la production elle-même, que par la transformation de l'olive, principalement en huile.

Elle est un élément structurant de la société provençale et Barbentanaise en particulier.

Deux moulins à huile traditionnels – qui ne sont plus en activité – demeurent dans le village de Barbentane. Ils remontent au moins au milieu du XVI^e siècle, et ont fonctionné jusqu'au milieu du XX^e siècle pour l'un d'entre eux. Ils ont, bien sûr, évolué avec le temps, en particulier les pressoirs à vis, originellement en bois, ont été remplacés par des pressoirs métalliques à la fin du XIX^e siècle.

Ces deux moulins ont conservé leurs équipements : grenier pour le stockage des olives, trémie pour approvisionner, moulin à sang, pressoir à vis, bacs de réception et de décantation taillés dans la roche.

L'un est resté « dans son jus », mais aurait grand besoin de restauration. L'autre est dans un bon état de conservation, mais menacé d'un changement de destination qui peut lui être fatal.

La commune de Barbentane attache une grande importance à son environnement, à son agriculture et à son patrimoine. Elle est en particulier très sensible à la préservation et au développement de son patrimoine oléicole. Elle s'engage donc dans une politique volontariste en faveur de l'oléiculture.

Elle souhaite être accompagnée dans cette démarche par les acteurs publics, économiques et culturels, ainsi que par la population qu'elle a commencé à sensibiliser lors des journées européennes du patrimoine 2018.

4. Découverte rapide des anciens moulins à huile

Nous présenterons plus en détail les deux moulins anciens qui subsistent à Barbentane : le moulin de Mondragon et le moulin de Joubert.

Nous proposons toutefois une première découverte illustrée de ces deux édifices en suivant, à travers quelques vues, le circuit des olives, de leur livraison, jusqu'à la décantation de l'huile.

On trouvera les légendes à la suite des photos



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10

Légende des photos

- Photo 1 : Moulin de Joubert – Dans le grenier, la poulie pour monter les sacs remplis d’olives. Les producteurs d’olives les amenaient au moulin dans des sacs. Les olives n’étaient pas immédiatement transformées, mais stockées dans le grenier.
- Photo 2 : Moulin de Joubert – La trémie entre le grenier et le moulin à sang. Si les olives étaient montées au grenier à la force des bras, avec l’aide de la poulie ci-dessus, les sacs étaient ensuite vidés dans une trémie qui les faisait tomber directement dans le moulin.
- Photo 3 : Moulin de Mondragon – Le moulin à sang. Selon les anciens propriétaires, il y avait deux moulins dans la même pièce. Seul le plus grand demeure.
- Photo 4 : Moulin de Joubert – Des scourtins accrochés au mur.
- Photo 5 : Moulin de Mondragon – Un pressoir à chapelle. Il fallait une pression très importante pour extraire le jus des olives écrasées par la meule. Cette pression vers le bas entraînait une contre-poussée vers le haut qui s’exerçait sur la poutre horizontale, qui la transmettait à l’arc en pierre au-dessus (pour dégager le haut de la vis), puis à l’ensemble du mur. Celui-ci était nommé « mur de force ». Pour le moulin de Mondragon, on voit encore un imposant massif de maçonnerie qui dépasse du faitage du toit, au droit des pressoirs (cf. photo plus bas).
- Photo 6 : Moulin de Mondragon – Détail de la vis du pressoir et sa tête à cliquet. La perche qui servait à actionner la vis ne pouvait faire tout le tour, du fait de la maçonnerie. D’où le système de tête à cliquet.
- Photo 7 : Moulin de Joubert – Des bacs en pierre sous le pressoir, recueillent le liquide extrait par la pression. Dans le moulin de Mondragon, ces bacs ne sont plus visibles.
- Photo 8 : Moulin de Joubert – L’ardoise restée sur place qui identifiait le propriétaire du dernier lot d’olives, fin 1942.
- Photo 9 : Moulin de Joubert – Des bacs de décantation, dans une des caves voutées. Le liquide recueilli après la pression est un mélange d’eau et d’huile. On utilisait la gravité, pour les séparer, l’huile surnageant.
- Photo 10 : Moulin de Mondragon – Des bacs de décantation, dans une cave creusée dans le rocher.

La photo 3 est de Joël Lebesch, toutes les autres sont d’Audrey Boniface, Anaphore.

5. Objectif du présent document

Ce document s’inscrit dans le cadre d’un travail destiné à sensibiliser différents acteurs à l’écosystème et au patrimoine oléicole.

- Développer la culture de l’olivier dans la Montagnette, en particulier avec une variété quasi endémique, la Broutignan. Outre les oliveraies actuellement en culture, un nombre non négligeable d’autres ont été

délaissées et sont envahies par les pins. Elles sont assez facilement restaurables et rapidement productives. La commune en possède un certain nombre qu'elle pourra restaurer progressivement. Elle est en train d'en acquérir une petite qui sera intégrée dans une action pédagogique et confiée aux enfants.

- Protéger les deux moulins traditionnels, faciliter la remise en état du moulin de Joubert assurer la pérennité et l'accès au public du moulin de Mondragon.
- Les Journées européennes du patrimoine (JEP) 2019 sont principalement centrées sur cette thématique qu'elle relie à la recherche historique et généalogique : **voir à cette adresse**¹.
- Ce document sert à la réalisation d'un petit film documentaire et de panneaux d'exposition présentés lors des JEP 2019, puis par la suite.

Dans ce document, nous allons situer Barbentane, présenter un état des lieux de son oliveraie, puis nous reviendrons plus en détail sur les moulins, à travers leur histoire, leurs propriétaires successifs et en présentant quelques documents.

¹ <https://openagenda.com/jep-2019-provence-alpes-cote-dazur?oq%5Bwhat%5D=Barbentane&lang=fr>
(page visitée le 26 juillet 2019)

Barbentane : la culture de l'olive et la production d'huile d'olive

1. Préambule

L'olivier constitue un marqueur fort des paysages et de la culture méditerranéens.

À Barbentane, et particulièrement sur le massif de la Montagnette, environ 95 ha sont encore cultivés aujourd'hui par un nombre important de petits producteurs. Les olives produites servent essentiellement à faire une huile de très grande qualité, très appréciée par les locaux, comme par les visiteurs.

Depuis 2009, un moulin à huile utilisant des technologies de pointe s'est ouvert et connaît un grand succès.

À Barbentane et sur la Montagnette, est cultivée une variété d'olive quasi endémique, la Broutignan (à ne pas confondre avec la Bouteillan).

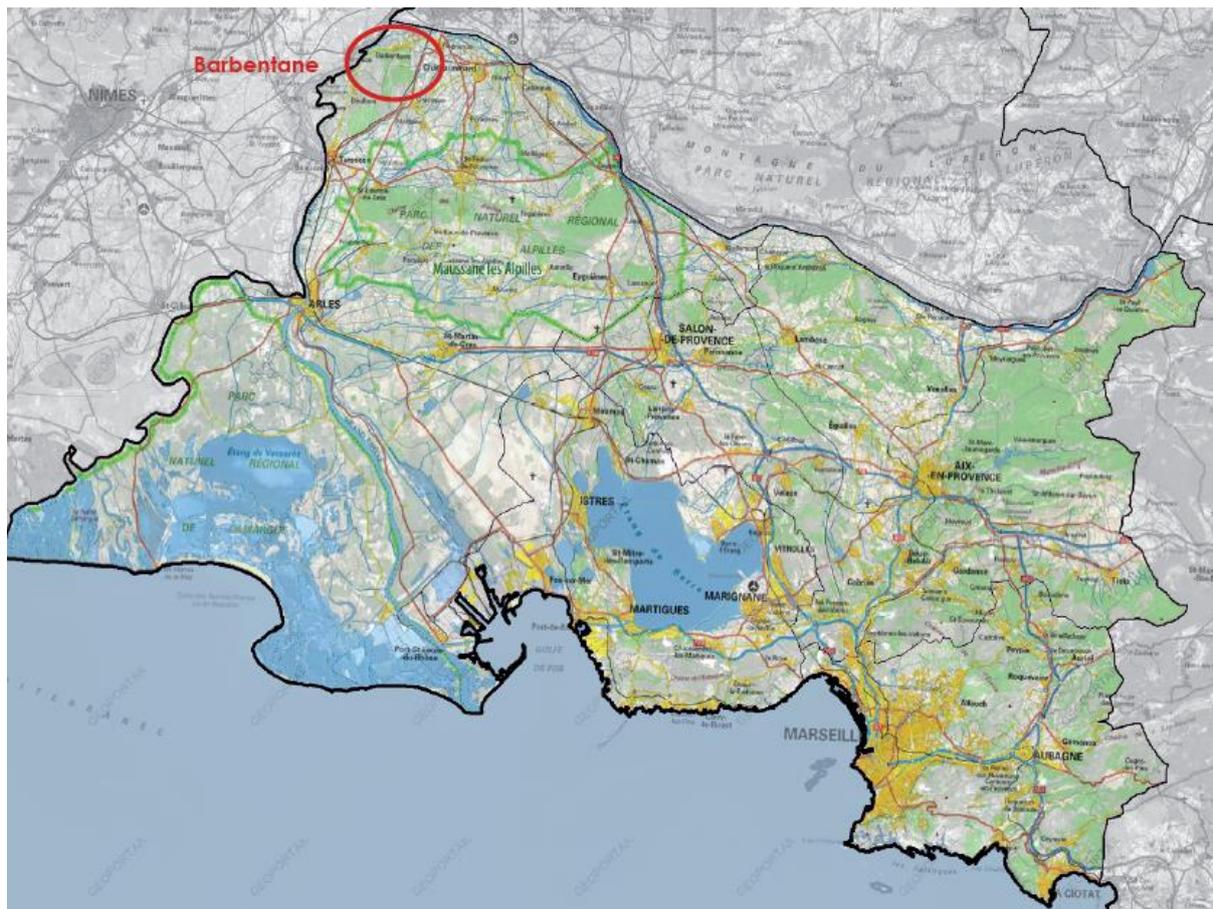
Et Barbentane a la chance de conserver, quasi intacts, deux moulins à huile traditionnels qui constituent des éléments patrimoniaux remarquables.

En résumé, l'olive et l'huilerie font partie des trésors locaux, sur les plans paysager, agronomique, gastronomique, économique et culturel. La commune de Barbentane a à cœur de préserver et de valoriser ces éléments essentiels de son patrimoine.

2. Un peu de géographie !

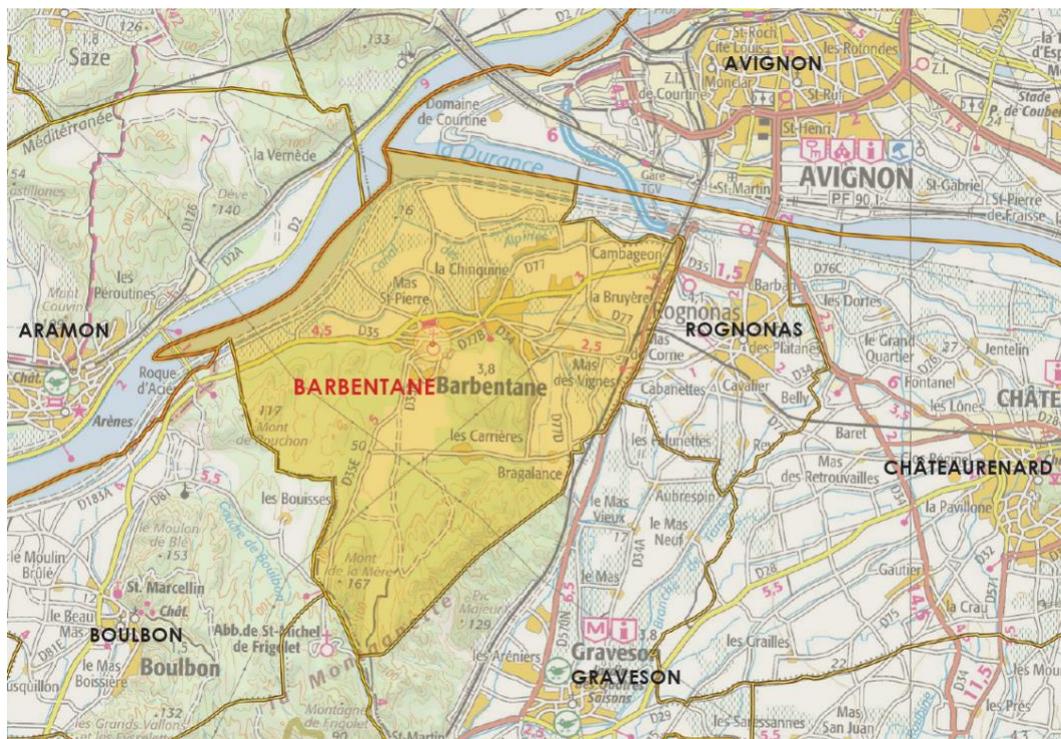
1. La situation

La commune de Barbentane se situe à l'extrémité nord-ouest du département des Bouches-du-Rhône, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur renommée Sudz.



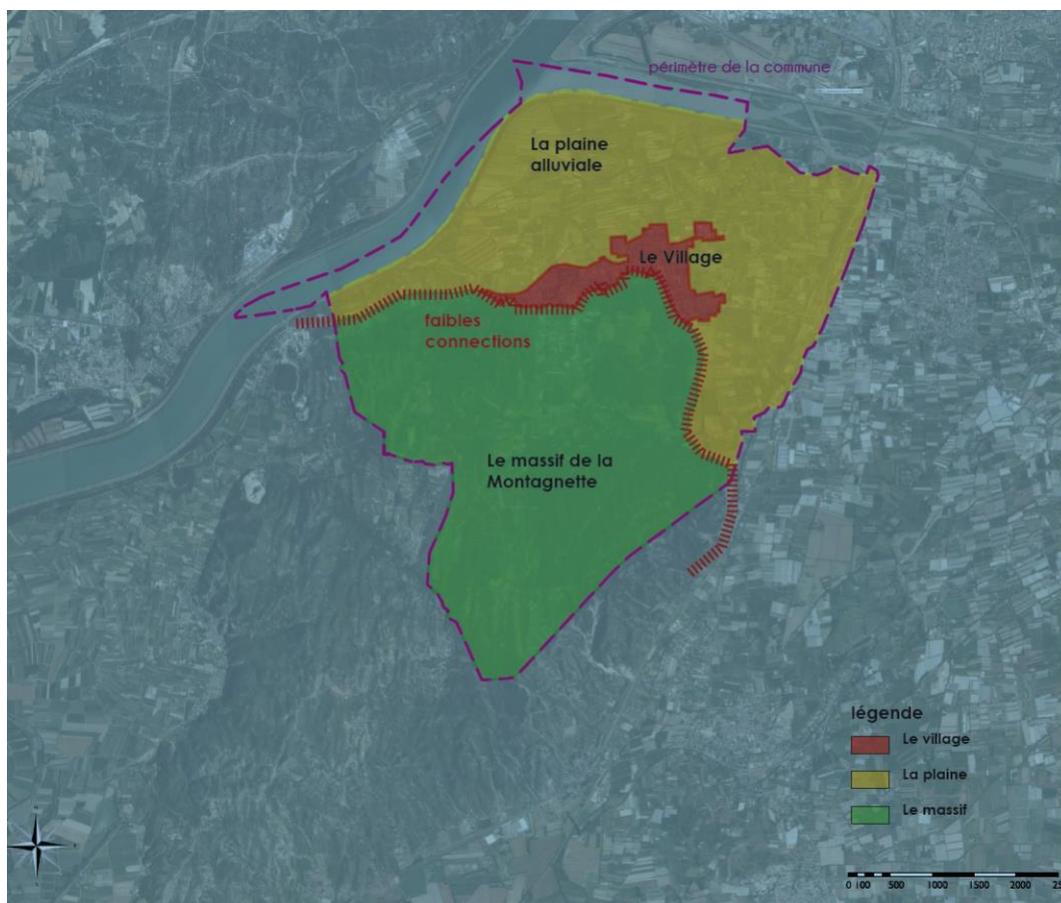
2 Les trois premières cartes sont issues du document, *Élaboration du plan local d'urbanisme de la commune de Barbentane. Pièce 1, rapport de présentation, partie 2, diagnostic territorial*. Octobre 2016.

Elle est limitée, au nord, par la Durance qui la sépare du département de Vaucluse et à l'ouest par le Rhône qui la sépare du département du Gard – et de la région Occitanie. Au sud, se trouve le massif de la Montagnette, dont la plus grande partie est sur la commune.



2. Le territoire

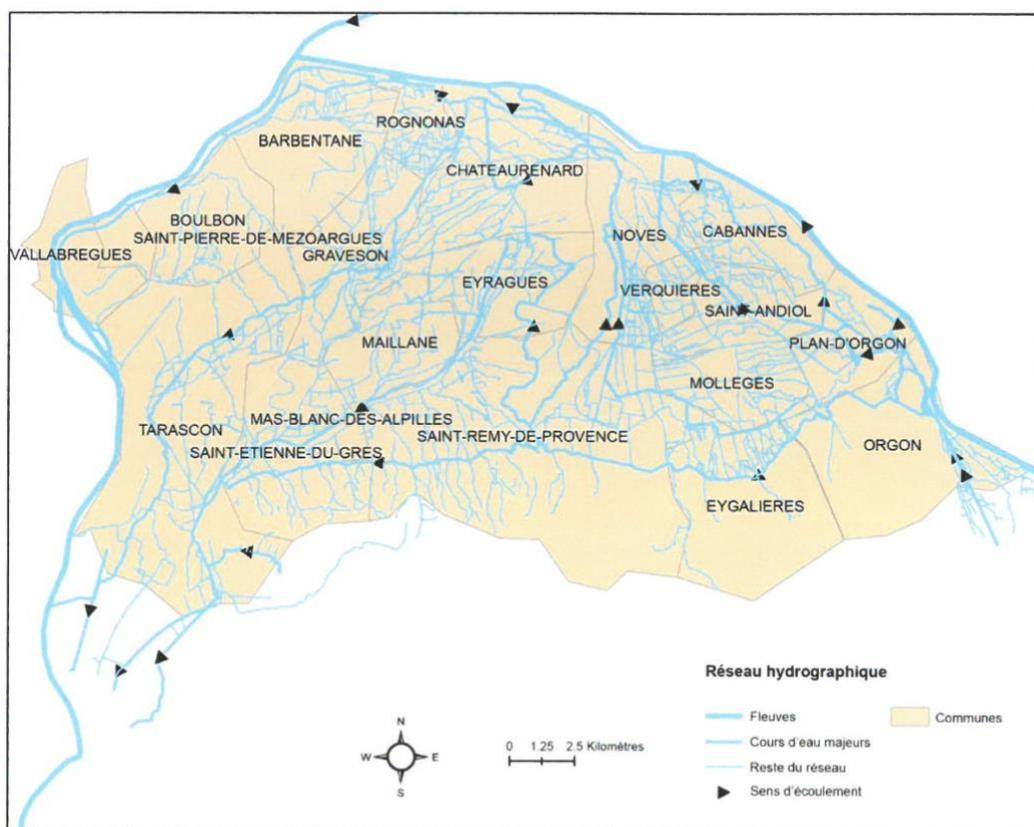
La commune s'étend sur 2.713 ha, à une altitude comprise entre 12 et 167 m.



Ce territoire est en trois parties principales, très constatées. Du nord au sud,

- La plaine est constituée d'alluvions apportés par le Rhône et la Durance. Elle a été aplaniée et drainée par l'homme au cours des siècles. Elle est également maillée par un formidable réseau hydrographique (voir carte ci-dessous) qui permet à la fois l'irrigation et l'évacuation des eaux pluviales, limitant le risque d'inondation. Ce réseau, qui fait également partie du patrimoine, nécessite toutefois quelques réparations et un entretien, car il constitue un élément fort pour la sécurité et l'activité économique agricole. La nature et ces aménagements réalisés par l'homme font de cette plaine un véritable jardin à très fort potentiel nourricier.
- L'habitat groupé s'est développé sur la flanc nord de la Montagnette à une époque d'insécurité. En effet, initialement, par exemple à l'époque de la *pax romana*, Bellinto se trouvait dans la plaine et, avec le développement du christianisme, la paroisse primitive, Saint-Jean de Venasque, se situait dans le quartier actuel du Deyme, sur l'emplacement du couvent des pères de l'Observance. Nous verrons qu'avec le développement des activités économiques liées à l'agriculture (maréchaux-ferrants, charrons, moulins...) se sont développés les faubourgs hors de l'enceinte fortifiée.
- Le massif de la Montagnette contraste en tous points, par sa géologie et son aridité, avec la plaine irriguée. On y trouve des collines calcaires et des plateaux de galets et de sable. Vers le sud, le massif est principalement couvert de pins dits d'Alep et de garrigue. En se rapprochant du village, et presque en son cœur, les espaces cultivés sont couverts d'oliveraies, les autres cultures – céréales, vigne, amandiers, abricotiers – ayant aujourd'hui à peu près complètement disparu. On peut rappeler que la Montagnette a également permis le développement d'une activité – également disparue aujourd'hui – d'extraction et de taille de pierre.

En complément, une carte du réseau hydrographique du nord des Alpilles⁴. Pour la commune de Barbentane, on note, bien entendu, la zone sud non irriguée du massif de la Montagnette.



Carte 4 Le réseau hydrographique Alpilles Rhône Durance

³ Si l'on s'intéresse à la géologie locale, on visualisera avec intérêt la conférence donnée par Georges Truc, dans le cadre du cycle « Pierre et patrimoine », le 7/12/2018 : <https://vimeo.com/311013021> (page visitée le 26 juillet 2019)

⁴ Source : *Projet de valorisation des canaux secondaires, des lônes, des roubines et des sources du nord Alpilles : rapport d'étude – 1^{re} partie* par Jane Lambert, Julien Pagis, Marion Dulieu. DDARD, 2012



Barbentane, vue d'avion
Photo Guy Fluchère

La photo ci-dessus est prise, en gros, depuis le sud, sud-est en direction du nord, nord-ouest. On observe bien les trois composantes du paysage.

- En arrière-plan, le Rhône, puis la plaine alluviale zébrée par des haies de cyprès ;
- Au milieu et sur la droite de la photo, le village, lui-même composé du centre ancien, à l'est, et du quartier de la Fontaine, à l'ouest (le quartier de Saint-Joseph, à l'est n'est pas visible ici).
- Au premier plan, le début de la Montagnette, elle aussi avec deux paysages. À l'ouest la pinède (de pins d'Alep) et, au contact de la zone urbanisée, on note la prédominance des oliveraies.

Il est intéressant de se reporter aux indications données par Sébastien Fontaine, instituteur et auteur d'un ouvrage sur l'histoire de Barbentane.

L'étendue du territoire de Barbentane est de 2531 hectares, dont 632 en montagnes arides, 617 en côteaux plantés de vignes et d'oliviers, et 1282 en plaines⁶.

Nous n'avons pu encore vérifier ces chiffres, mais s'ils sont exacts, ils montrent une déprise agricole très importante, ce qui ne saurait nous étonner. Ils ont en tout cas le mérite de bien faire le départ entre « montagne » et coteaux.

⁵ Sébastien Fontaine *Histoire pittoresque de la ville de Barbentane et de ses environs*. Tarascon, Imprimerie d'Antoine Aubanel, fils aîné, 1854. En ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6516946n/fl.image> (page visitée le 26 juillet 2019)

⁶ Chapitre XIII, page 205.



Les oliviers voisinent avec les pins
Photo Joël Lebesch

3. Et si on parlait d'olive ?



Juste avant la récolte
Photo Joël Lebesch

1. L'olivier à travers les siècles : apothéose puis déclin

On sait que la culture de l'olivier remonte à la plus haute antiquité, peut-être à l'âge de la pierre. Il est l'arbre emblématique du pourtour méditerranéen. Et ce seraient les grecs qui l'auraient introduit en Provence.

Bien qu'ancienne (1934), la thèse de géographie de Pierre George sur la région du Bas-Rhône⁷ reste une excellente source pour notre région. Nous allons l'utiliser dans ce qui suit pour retracer à grands traits l'histoire de l'oléiculture jusqu'à l'entre-deux-guerres.

[L'olivier, l'amandier et le figuier] « peuvent être considérés comme inséparables de l'exploitation du sol par des sédentaires dès l'Antiquité. Arles était à l'époque constantinienne un grand marché d'huiles. [...] Huile, figues sèches et amandes jouaient un grand rôle dans l'alimentation du paysan. Cependant, ce n'est que progressivement que l'olivier, en particulier, a acquis la place qu'il occupait au XVII^e siècle. Au Haut Moyen Âge on ne sait plus bien extraire l'huile, et on ne peut la vendre. Ce n'est qu'avec l'amélioration de la technique sous l'influence des immigrants italiens du XV^e siècle que l'huile redevient denrée commerciale et que les plantations s'étendent. »

Pierre George signale ensuite les nombreuses gelées très fortes qui entraînent la mortalité des oliviers, du XVI^e siècle, jusqu'en 1789.

Plus grave encore, les attaques par des maladies et parasites au XVIII^e siècle.

« Au moment des plus fortes mortalités (après 1709 en particulier), le pays dut faire venir de l'huile de l'étranger. Progressivement, le paysan se décourage de la culture de l'olivier. [...] Les paroisses qui vivaient essentiellement de l'exploitation de l'olivier, en particulier celles du Lubéron et des Alpilles, sont dans la misère. [...] La culture se réduit à quelques sites abrités où l'on peut encore voir aujourd'hui de belles olivettes, mais elle devait subir d'autres attaques, la concurrence des huiles coloniales, la cherté de la main-d'œuvre qui ôtent presque tout bénéfice à cette culture. Beaucoup d'olivettes furent abandonnées au XIX^e siècle. Très souvent les oliviers furent arrachés et remplacés par la vigne.

On ne voit plus de plantations d'oliviers :

1. Qu'aux endroits où aucune culture de remplacement n'était possible ;
2. Que là où cet arbre trouvait des conditions optimum de vie permettant de récolter aux moindres frais des produits de choix.

L'olivier a disparu de la vallée du Rhône, ce n'est qu'exceptionnellement que l'on en rencontre autour de Piolenc, à l'abri de la butte d'Orange ou des collines de Châteauneuf-du-Pape et dans la **Montagnette**. Il a subsisté autour de deux marchés traditionnels des huiles, au centre de régions abritées, à Nyons et à Salon. »

Le déclin de l'oléiculture ne s'est pas arrêté en 1934. Un événement encore plus dramatique que les précédents s'est produit en 1956 : près de 60 % de l'oléiculture française disparaît. Selon Olivier Nasles, l'oléiculture française couvre :

- 150.000 ha pour 26 millions d'arbres en 1840 ;
- 20.000 ha pour 3 millions d'arbres en 1995.

En plus de toutes les raisons déjà évoquées, il faut ajouter la faible consommation en France d'huile d'olive, alors considérée comme un corps gras plutôt nuisible pour la santé (10.000 tonnes d'huile par an en 1956).

2. Le renouveau de l'huile d'olive

Cette partie s'appuie également sur l'article cité d'Olivier Nasles.

À partir de la décennie 1980, on assiste à une inversion de la tendance en matière de production, grandement liée à des publications mettant en avant les bénéfices de la nutrition méditerranéenne. Ainsi, la consommation passe à 30.000 tonnes en 1990, puis à plus 90.000 tonnes en 2003.

La France devenant grand importateur d'huile d'olive, des plans de relance sont mis en place à partir de 1995 et jusqu'en 2003, ce qui aboutit à la plantation de près de 5.000 ha en huit ans ; et, ces nouveaux vergers étant majoritairement gérés par des professionnels, à une augmentation bien plus sensible de la production.

3. Une situation fragile

Toujours selon Olivier Nasles en 2003, si l'huile d'olive française présente des points forts, elle a aussi d'importantes faiblesses : les coûts de production, l'atomisation et le manque d'organisation de la production, l'absence de marge entre prix de revient et prix de vente acceptable, une notoriété encore insuffisante.

En effet, l'huile locale a un coût de revient trois à quatre fois supérieur à celui de l'Espagne ou de la Tunisie.

⁷ Soutenue en 1934, la thèse fut éditée en 1935. Pierre George *La Région du Bas-Rhône, étude de géographie régionale*, Paris, Librairie J.-B. Baillièrre et fils, 1935. XX, 692 p.

⁸ Olivier Nasles. L'huile d'olive française : la filière peut-elle réussir ? 2003. <https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2004/03/ocl2004113p203.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019). L'auteur a été président, puis trésorier de l'AFIDOL, et président du Comité national de l'agriculture biologique de l'INAO.

En fait, l'huile locale est un produit de luxe, qui s'adresse à une clientèle forcément restreinte. C'est ainsi que l'on trouve les meilleures huiles de notre région sur les tables de chefs étoilés, distribuées en vente directe pour éviter les coûts de commercialisation.

4. Le rôle plurifonctionnel de l'oléiculture

Dans la revue *Géographie et cultures*, un article intéressant et assez récent (2017) : « Le renouveau plurifonctionnel de l'oléiculture dans les espaces urbanisés en France méditerranéenne ».

Bien que l'article concerne les zones urbaines et périurbaines – ce qui est d'ailleurs en bonne partie le cas pour la Montagnette – les rôles attribués à l'olivier nous paraissent très intéressants à souligner. Nous citons donc ci-dessous une partie du résumé de cet article.

« L'olivier s'insère désormais dans une agriculture urbaine plurifonctionnelle à des échelles variées (du jardin à la grande exploitation). L'olivier devient un fournisseur de produits très appréciés, mais aussi un vecteur de capital culturel et social, un facteur d'identité locale et un élément fédérateur. Les oliveraies peuvent également s'insérer dans la matrice écologique par leurs hauts niveaux de biodiversité. »

4. L'olivier à Barbentane aujourd'hui

Ce qui précède, et que nous avons résumé un peu longuement, nous semble de nature à éclairer la situation locale de Barbentane et de la Montagnette. Nous aurons noté, grâce à Pierre George, que la culture de l'olivier s'est maintenue dans la Montagnette, même dans les périodes les moins favorables. C'est aussi un défi qui nous est ainsi lancé.

A priori, la culture de l'olivier se porte toujours bien sur le territoire de Barbentane de nos jours.

Voici quelques chiffres selon le *Diagnostic agricole* réalisé en juin 2018 par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône¹⁰.

La commune de Barbentane possède un potentiel agricole de 1.125 ha, dont 601 ha (53 %) sont valorisés.

Sur ces 601 ha, 16 % sont plantés en olivier, soit un peu moins de 100 ha.

On ne sera pas étonné de lire que ces plantations se situent sur la Montagnette : en vert clair sur la carte qui suit.

Précisons également que les producteurs d'olives ne sont, pour la plupart, pas des agriculteurs en activité, mais des retraités – agricoles ou non – ainsi que des actifs d'autres catégories socio-professionnelles. Pour la plupart, ils produisent des olives transformées en huile, principalement pour la consommation familiale et parfois la vente en petites quantités.

Ces oliveraies sont loin d'être économiquement rentables et n'ont pas pour objectif de l'être. Les seuls coûts de la taille des oliviers et de la récolte mettraient le litre d'huile quasi au tarif d'un flacon de parfum si la main d'œuvre n'était pas souvent familiale !

Toutefois, elles participent à faire vivre un moulinier et, sans doute pour l'instant modestement, au tourisme local.

Elles participent surtout aux rôles paysager, environnemental, social et patrimonial soulignés par Stéphane Angles¹¹.

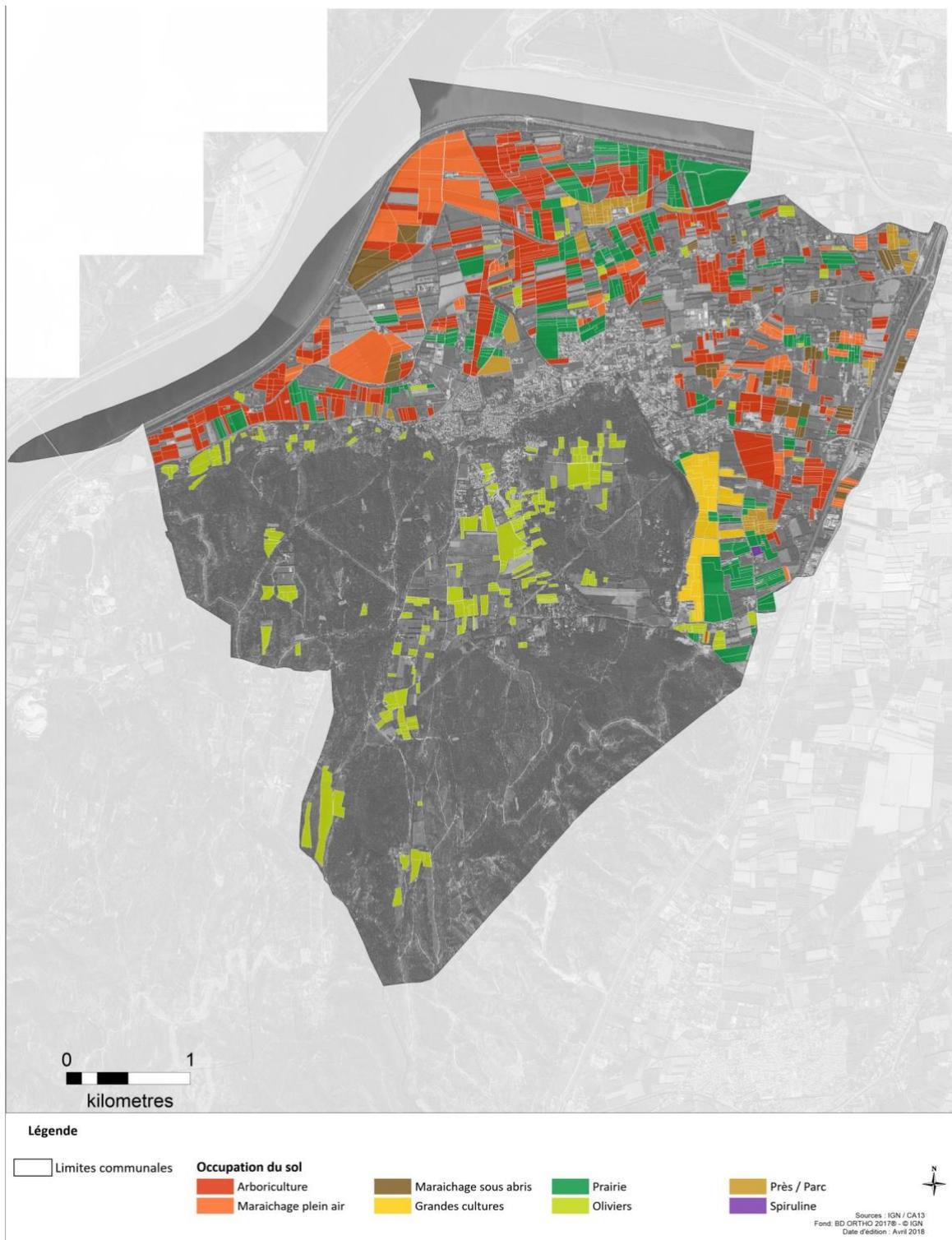
La question de la survie d'un tel modèle économique se pose : même s'ils ne sont pas recensés par la Chambre d'agriculture, les oléiculteurs actuels ne sont pas dans le bas de la pyramide des âges. Leur relève sera-t-elle assurée ? Si elle l'est, on peut penser que ce ne sera pas forcément par les mêmes catégories socio-professionnelles et avec les mêmes objectifs. Les dimensions paysagère, patrimoniales et symbolique tiendront sans doute une place essentielle. C'est ici que les décideurs politiques ont certainement un rôle à jouer pour préserver l'ensemble d'un écosystème emblématique, mais très fragile.

⁹ Stéphane Angles, « Le renouveau plurifonctionnel de l'oléiculture dans les espaces urbanisés en France méditerranéenne », *Géographie et cultures* [En ligne], 101 | 2017, mis en ligne le 17 juillet 2018, consulté le 18 juin 2019. URL : <http://journals.openedition.org/gc/4815> ; DOI : 10.4000/gc.4815

¹⁰ Une synthèse du diagnostic a été présentée par Stéphanie Holmière, chargée de mission développement agricole à Terre de Provence, le 23 janvier 2019, lors d'une commission extra-municipale réunissant les agriculteurs de la commune. Les chiffres et la carte ci-dessous sont extraits du diaporama de cette synthèse.

¹¹ Si l'on veut approfondir ces questions, on peut se reporter à l'ouvrage en ligne du même auteur : Stéphane Angles. *Oléiculture, systèmes oléicoles et territoires méditerranéens : de la filière au paysage*. Géographie. Université Paris 13, 2016. tel-01536386. En ligne à l'adresse :

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwIF-Pzx_fPiAhXQasAKHaAqDVkQFjABegQIAhAC&url=https%3A%2F%2Ftel.archives-ouvertes.fr%2Ftel-01536386%2Fdocument&usq=AOvVaw0ghGr0SjawSVzzmyXmFrrW (page visitée le 26 juillet 2019)





Le plateau des Espidègles – ou Espédigles
Photo Joël Lebesch

5. Un moulin à huile moderne

Si la production d'olives ne constitue pas, en soi, une activité économique de grande ampleur à Barbentane, sa transformation est devenue non négligeable à la fin de la décennie 2000.

Comme nous le verrons un peu plus loin, le dernier moulin à huile traditionnel de Barbentane a fermé ses portes pendant la Seconde Guerre mondiale.

Mais, en 2009, un enfant du pays, Jean-Roch Ollier a ouvert un nouveau moulin avec un équipement très moderne. Lui-même producteur d'une certaine quantité d'olives, il les transforme en huile de qualité et en produits dérivés comme tapenade...

Ses locaux intègrent un magasin de vente très fréquenté par des Barbentanais, mais aussi des habitants de la région et des vacanciers.

Outre celles qu'il produit, Jean-Roch Ollier reçoit des olives des nombreux petits producteurs de Barbentane, et également de producteurs d'autres communes.

On pourra visualiser **à cette adresse un court film** de présentation des activités du moulin¹².

Jean-Roch Ollier défend également la Broutignan, une variété locale très ancienne et rare qui n'est guère cultivée que sur la Montagnette.

¹² <https://www.youtube.com/watch?v=TNZX7TZzSKY> Durée 3'22" (page visitée le 26 juillet 2019)

PETIT BROUTIGNAN

Description morphologique pour l'identification variétale



Arbre de référence : parcelle de
M. Plumeau, Barbentane
(Bouches-du-Rhône)

L'arbre

Port : dressé

La feuille

Longueur : moyenne

Largeur : moyenne

Forme* : elliptique-lancéolée

Courbure longitudinale : plane

Courbure transversale : fortement en
gouttière

Brillance de la face supérieure : luisante



Le fruit

Forme* : ovoïde, parfois sphérique

Symétrie de profil : symétrique

Base : arrondie

Sommet : arrondi

Mamelon* :

Position du diamètre transversal

maximal* : centrale

Densité des lenticelles : nombreuses

Dimension des lenticelles : petites

Localisation initiale de la véraison* :

sommet

Groupement des fruits : en grappe

Le noyau*

Forme : elliptique

Symétrie de profil :

légèrement asymétrique

Base : pointue à arrondie

Sommet : arrondi

Mucron : présent

Position du diamètre transversal maximal :

centrale

Surface : lisse

Nombre de sillons fibrovasculaires : élevé

Distribution des sillons fibrovasculaires :

uniforme



Évaluation agronomique

La multiplication

Pourcentage de reprise au bouturage : bon

La croissance

Vitesse de croissance des jeunes plants :

moyenne

Vigueur de l'arbre adulte : moyenne

Les sensibilités

Comportement de l'arbre vis-à-vis du gel :

moyennement résistant

La production

Rapidité de mise à fruits : rapide

Tendance à l'alternance : faible

Finalité des olives : olives noires et huile

Époque de récolte en table :

début décembre

Époque de récolte pour l'huile : novembre

Fiche de présentation de la variété Broutignan¹³

On pourra trouver un reportage sur l'olive Broutignan et **une interview de Jean-Roch Ollier** sur le site de France bleu Vaucluse¹⁴

¹³ Accessible à l'adresse : <https://www.unitheque.com/UploadFile/DocumentPDF/I/D/DDDE-9782909717432.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019)

¹⁴ <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/l-olive-broutignan-tresor-rare-de-saveurs-de-la-montagnette-entre-durance-et-avignon-1543864049> (page visitée le 26 juillet 2019)

La fabrication de l'huile d'olive à la fin du XVI^e siècle

Un petit rappel préalable sur la technique de production de l'huile entre le XVII^e siècle et le début du XX^e siècle est susceptible de faciliter la compréhension du fonctionnement des moulins de Barbentane.

Dans la gravure ci-dessous, datant de la seconde moitié du XVI^e siècle, sont figurées la plupart des étapes de la fabrication de l'huile d'olive.



- À l'arrière-plan, à l'extérieur du moulin, des personnes sont occupées à la cueillette.
- Tout à gauche, une personne vide une partie de la récolte d'un sac de transport qu'il porte sur son épaule gauche, dans le « moulin à sang ». Ici, un bœuf actionne la pierre de meule qui broie les olives et permet l'obtention d'une pâte. Derrière le bœuf, un homme répartit les olives dans le moulin afin d'optimiser le broyage.
- On peut remarquer, au-dessus du moulin, pendus à une poutre, les scourtins, sacs en fibre végétale utilisés depuis l'antiquité jusqu'à nos jours.
- Devant le moulin, deux personnes placent la pâte, dans un scourtin.
- Dans la partie droite, vers le fond, le pressoir à vis est actionné par trois hommes, tandis qu'un quatrième humidifie les cinq scourtins placés dans le pressoir avec de l'eau chauffée dans la cheminée. On remarque le liquide qui coule des scourtins pour être recueilli dans un bac en maçonnerie.
- À droite toujours, mais au premier plan, on note plusieurs récipients, probablement en terre cuite (orci), qui permettent la décantation – la séparation par gravité de l'eau et de l'huile. Cette dernière étant moins dense surnage et une personne est occupée à l'écoquer « à la feuille » pour en remplir des tonnelets.
- Enfin, une dernière personne quitte les lieux avec un âne chargé de deux tonnelets d'huile qu'il va livrer.

15 Gravure de Jan van der Straet, dit Giovanni Stradano, peintre flamand (Bruges 1523, Florence 1605). Cette gravure est librement accessible sur Wikipédia : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Orcio> (page visitée le 26 juillet 2019). Elle est reproduite dans *Le Livre de l'Olivier* par Marie-Claire Amouretti et Georges Comet. Aix-en-Provence, Édisud, 1996.

1. Les anciens moulins à huile encore présents à Barbentane

De nos jours, deux anciens moulins à huile subsistent à Barbentane et sont en plutôt bon état. En tout cas, l'essentiel de leur équipement est conservé et témoigne d'une activité et de techniques que nous avons tenté de présenter.

Ces deux moulins présentent des points communs, par leur situation dans le village, par leurs éléments techniques, en partie par leur histoire et par le fait qu'ils ont été attachés à des demeures de qualité architecturale.

Il s'agit :

- Du moulin Villard-Joubert, du nom de ses premier et dernier exploitants, aujourd'hui connus sous le nom de « moulin de Joubert ».
- Du moulin de Mondragon, du nom de ses premiers propriétaires connus (nous verrons qu'il porte d'autres noms).

Dans ce qui suit, nous allons présenter globalement ce que nous savons de ces moulins, puis nous détaillerons nos connaissances actuelles pour chacun d'eux.

2. Sources

Nos connaissances sur ces moulins sont encore partielles. Tous les documents d'archives n'ont probablement pas été explorés, les lieux n'ont pas été relevés, ni étudiés par des archéologues.

Nous avons néanmoins un certain nombre de sources sur lesquelles s'appuie ce qui suit. Nous présentons ici les sources communes et nous pourrions préciser par les sources spécifiques à chaque moulin.

Les historiens locaux, Denis Martin, avec Maurice Courdon, puis Guy Fluchère, ont travaillé sur le cadastre de Barbentane à différentes époques.

D'abord, en commençant par les cadastres du XIX^e – le cadastre dit napoléonien, dressé à Barbentane entre 1832 et 1834 – et du début XX^e siècle – cadastre de 1882-1905. Ces travaux sont accessibles sur le site créé par Maurice Courdon : <http://barbentane13.free.fr/>, à cette adresse¹⁶. Maurice Courdon a malheureusement disparu en 2012. Par la suite, Denis Martin et Guy Fluchère ont dépouillé les cadastres de 1740 et 1791. Et leurs travaux sont en ligne sur le site <http://www.barbentana.fr/17>

Denis Martin a beaucoup travaillé sur des dépouillements d'archives. Il a, par exemple, décrit les propriétaires de ces immeubles à l'époque de la Révolution¹⁸.

Denis a synthétisé ses connaissances dans des interviews réalisées pour Anaphore¹⁹.

Nous avons également, autant que possible, recueilli les témoignages des propriétaires actuels ou récents concernant les lignées de propriétaires et l'utilisation récente des lieux, en particulier, en ce qui concerne le moulin de Mondragon, madame Bernadette Borel, épouse Vallier qui descend d'Esprit Guigue, ainsi que monsieur Julien Huber, propriétaire actuel eu moulin et Vincent Applanat, propriétaire de l'hôtel particulier.

Enfin, Joël Lebesch, grand généalogiste, nous a apporté de précieuses précisions sur ces propriétaires.

3. Plusieurs moulins à huile dans les faubourgs de Barbentane

Selon Denis Martin, les moulins à huile étaient nombreux à Barbentane, dès les XIV^e-XV^e siècles. Il s'agissait souvent de petits moulins, chez des particuliers, pour leur propre production d'huile. Il n'en reste pas de trace.

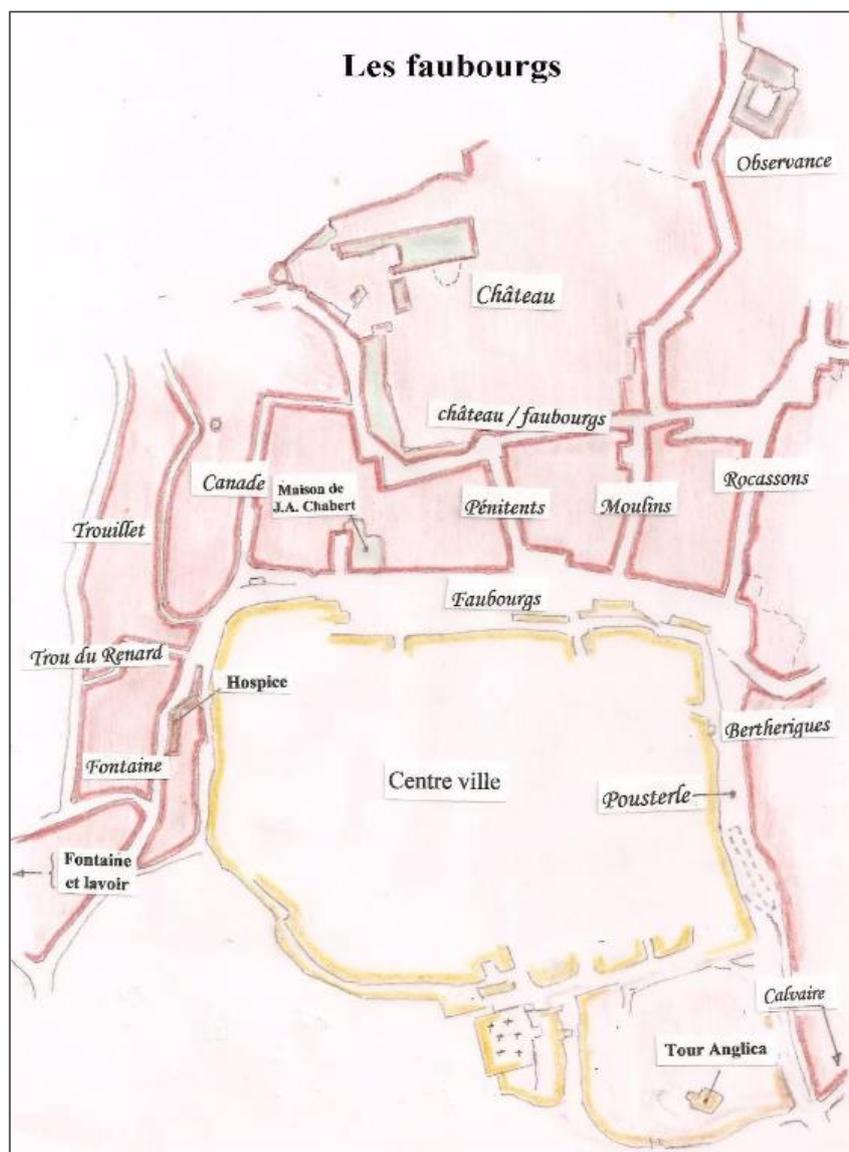
Mais, quatre moulins ont émergé entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, tous situés hors les murs, donc dans les faubourgs nord de la ville. En effet, dans le centre bourg, protégé par son enceinte fortifiée et aux ruelles souvent très étroites, le développement économique était difficile. Les activités artisanales liées à l'agriculture – moulinerie, maréchalerie, charronnerie... – se sont donc développées hors les murs.

¹⁶ <http://barbentane13.free.fr/spip.php?rubrique122>

¹⁷ Page visitée le 26 juillet 2019

¹⁸ Dans son ouvrage suivant *Chronique communale de Barbentane : Révolution et XIX^e siècle*. Villeneuve-lès-Avignon, chez l'auteur, 2007 (p. 300).

¹⁹ <https://www.anaphore.eu/> (page visitée le 26 juillet 2019)



Dessin de Denis Martin dressé à partir du cadastre de Barbentane de 1740²⁰

4. Les principales indications données par le cadastre

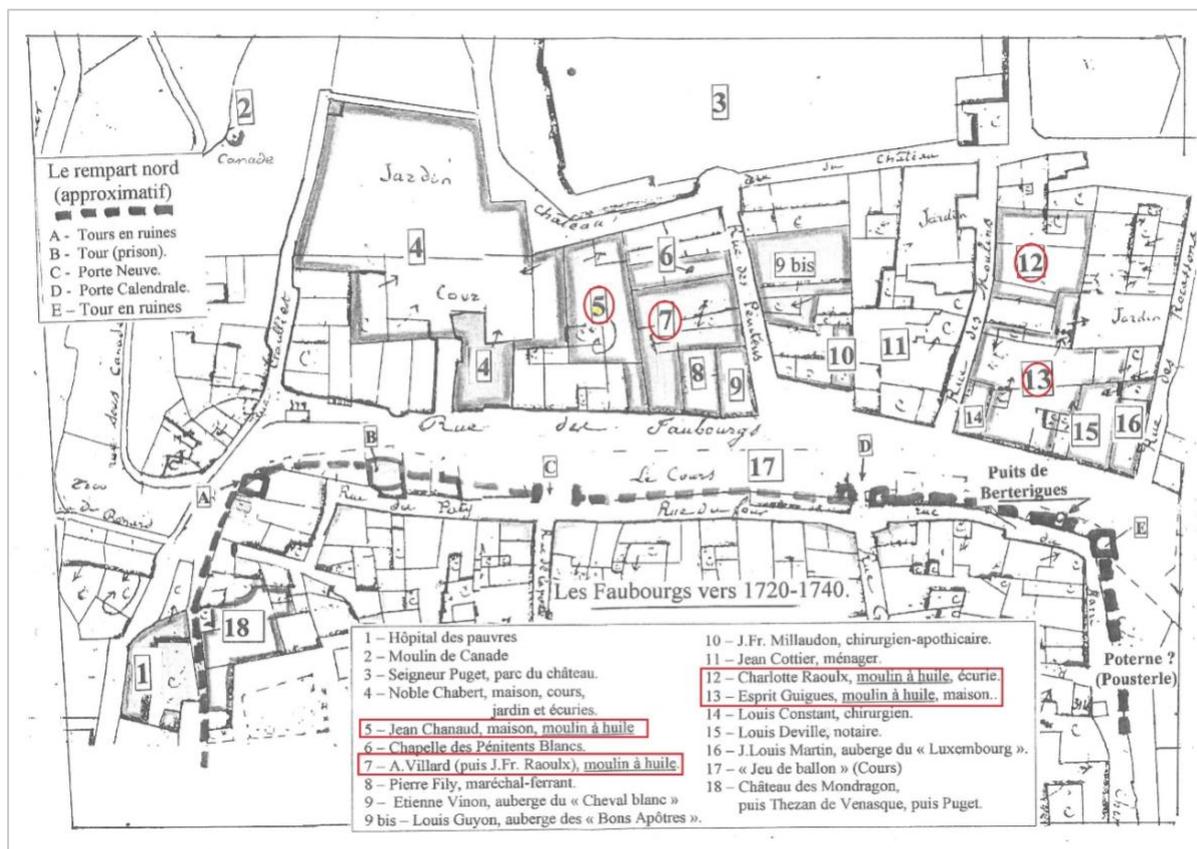
1. Le cadastre de 1740

Denis Martin a relevé quatre moulins à huile au cadastre de 1740²¹, tous dans le même secteur des faubourgs nord de la ville.

Nous reprenons les numéros du plan ci-dessous et les pages du document cité sont précisés entre parenthèses.

²⁰ Barbentane. Cadastre de 1740, relevé par Denis Martin. <http://barbentane.provence.free.fr/barbentana-cadastre-de-1740.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019)

²¹ <http://barbentane.provence.free.fr/barbentana-cadastre-de-1740.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019)



Le faubourg nord de Barbentane vers 1720-1740
Dessin de Denis Martin²²

- **5** Le moulin appartenant aux hoirs de Jean Chanaud, taillandier, rue du Château. Il n'en reste rien (p. 17).
- **7** Le moulin appartenant à Paul Antoine Villard, prêtre (aujourd'hui dit moulin de Joubert), rue des Pénitents. Actuellement conservé, nécessiterait quelques travaux de restauration (p. 34).
- **12** Le moulin appartenant aux hoirs de Charlotte Raouls, rue des Moulins. Il n'en reste rien (p. 31)
- **13** Le moulin appartenant à Esprit Guigue, bourgeois (anciennement à la famille de Mondragon, aujourd'hui dit de Mogador), rue des Moulins. Très bien conservé, mais peut-être menacé (p. 23).

2. Le cadastre de 1791

La situation a évolué entre les deux dates. Voici le point en 1791²³

- Le moulin à huile numéro **7** sur le plan ci-dessus est attribué à Joseph Honoré Raouls, notaire (p. 33)
- Le moulin à huile numéro **12** sur le plan ci-dessus est attribué à Jean Évrier, négociant. Les auteurs précisent qu'il a été partagé en 1816 entre P. Raouls et E. Lambert (p. 35)
- Le moulin à huile numéro **13** sur le plan ci-dessus est attribué à Paul Antoine Guigue, Bourgeois.

²² Extrait de son ouvrage *Chronique communale de Barbentane au XVIII^e siècle : 1690-1790*. Avignon, Les Amis du Palais du Roure, 2004 (p. [283]).

²³ <http://barbentane.provence.free.fr/barbentane-cadastre-de-1791.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019)

3. Le cadastre de 1832-1834



Pour l'extrait ci-dessus.

- Parcelle 366, rue du Château : Jean-Antoine de Chabert
- Parcelle 379, rue des Faubourg : Louis Meyer
- Parcelle 381, rue des Faubourg : Joseph Honoré Raoulx
- Parcelle 382, rue des Pénitents : Joseph Honoré Raoulx
- Parcelle 410, rue des Moulins : Jeanne Marie Constant. À noter que le bâtiment n'est plus indiqué comme moulin.

4. Le cadastre de 1882-1905

- Parcelle 366, rue du Château : Édouard de Chabert, puis Jules Bernis
- Parcelle 379, rue des Faubourg : Auguste-Antoine Meyer
- Parcelle 381, rue des Faubourg : Auguste-Antoine Meyer
- Parcelle 382, rue des Pénitents : Auguste-Antoine Meyer
- Parcelle 410, rue des Moulins : Théophile Pigeon. À noter que le bâtiment n'est plus indiqué comme moulin.

5. Dans les ouvrages de Denis Martin

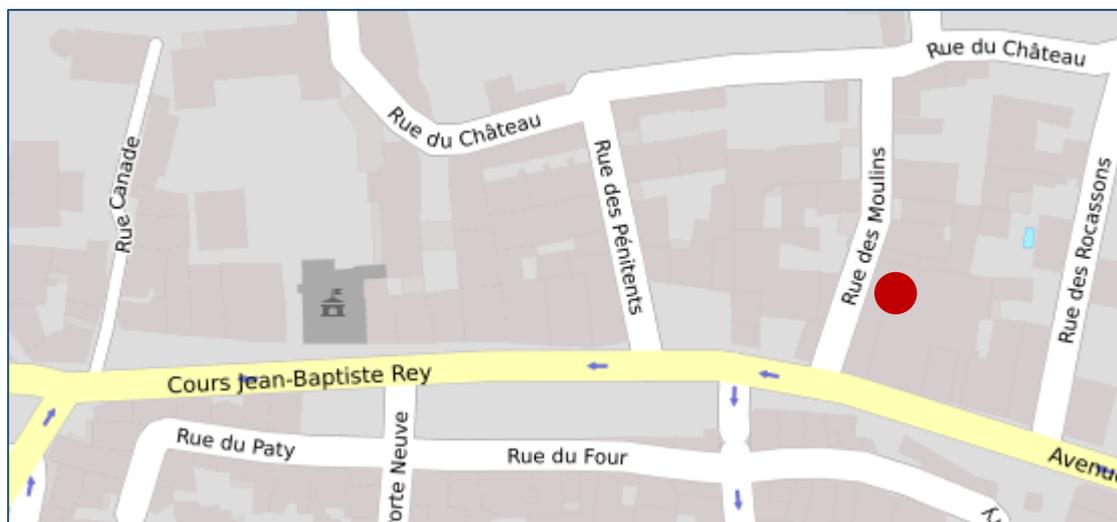
Denis Martin a également décrit les propriétaires de ces immeubles à l'époque de la Révolution²⁴.

²⁴ Dans son ouvrage suivant *Chronique communale de Barbentane : Révolution et XIX^e siècle*. Villeneuve-lès-Avignon, chez l'auteur, 2007 (p. 300).

Le moulin de Mondragon

1. Localisation

Le moulin de Mondragon est attaché à un hôtel particulier qui donne sur l'avenue Bertherigues, tandis que le moulin lui-même se trouve dans la rue des Moulins.



1. Références

- Ce moulin, bien que non protégé, a fait l'objet d'une campagne de photographies et de notices par la Conservation régionale des Monuments historiques Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2001, accessible par le moteur « Collections » du ministère de la Culture et de la Communication [à cette adresse](#)²⁵. Ces notices avec photo, au nombre de 48, concernent principalement le moulin, mais aussi l'hôtel particulier qui se trouve au-dessus.
- L'histoire du moulin a été présentée par Denis Martin dans une vidéo accessible [à cette adresse](#)²⁶.
- La liste des propriétaires est connue par les dépouillements du cadastre de Barbentane en 1740, 1791 et au XIX^e siècle, effectués par Denis Martin et présentés ci-dessus.
- Nous avons également pu préciser cette liste, ainsi que l'histoire récente du moulin grâce aux informations qui nous ont été données par madame Bernadette Borel, épouse Vallier, descendante de la famille Guigue.
- Comme déjà indiqué, Joël Lebeschu, qui a travaillé avec madame Borel, a rédigé les petites notices sur chacun de ces propriétaires.
- Les photos qui suivent ont été réalisées par Odile de Pierrefeu, Conservation régionale des monuments historiques, pour l'une, Joël Lebeschu pour la plupart et Vincent Applanat pour le haut du mur de force.
- Monique Courdon a repéré, aux archives départementales des Bouches-du-Rhône, un acte d'arrentement qui est présenté en annexe.

²⁵ Se rendre à l'adresse <http://www.culture.fr/Ressources/Moteur-Collections> (page visitée le 26 juillet 2019), puis saisir « Barbentane moulin de mogador » dans la zone de recherche

²⁶ <https://vimeo.com/289546395/0e5571f953> (page visitée le 26 juillet 2019)

2. Quelques illustrations



Le moulin en 2018
Photo Joël Lebesch



Pressoirs à chapelle au temps du restaurant de Mogador, en 2001
Photo Odile de Pierrefeu, Conservation régionale des monuments historiques



Salle voutée creusée dans le rocher avec bacs de décantation en 2018
Photo Joël Lebesch



Le massif de maçonnerie en haut du mur de force en 2019
Photo Vincent Applanat

3. Éléments historiques et généalogiques

1. La famille de Mondragon

Cette famille a tenu une place considérable dans l'histoire de Barbentane. Elle est l'une des premières lignées seigneuriales du lieu, aujourd'hui éteinte. Son premier représentant, Paul d'Albert de Mondragon (vers 1510-1604) a joué un grand rôle dans la région pendant les Guerres de religion. Denis Martin a beaucoup étudié cette famille et écrit à son propos²⁷.

2. Les propriétaires du moulin, XVI^e-XXI^e siècle

1 - Paul d'Albert de Mondragon (vers 1510-1604)

Seigneur de Mondragon suivant le testament d'Amauri de Mondragon, son oncle maternel, en date du 19 mai 1541, qui l'instituait son héritier universel, à charge de porter le nom et les armes de cette ancienne maison.

Marié à Barbentane en 1542 ou 1543, il est acquéreur ou constructeur du moulin à huile situé sur la rue des Moulins, avec une belle demeure donnant sur l'avenue Bertherigues. Son épouse, Jeanne de Tende, par délégation, le loue à des fermiers en 1601.

Il fait son testament le 9 novembre 1592. Il y est qualifié de puissant seigneur Paul de Mondragon, chevalier des Ordres du roi, capitaine de cinquante hommes d'armes de ses ordonnances, seigneur de Mondragon et de Barbentane. N'ayant point d'enfant, il fait un legs à son épouse et institue pour son héritier son neveu Paul Mistral, baron de Dons, fils de sa sœur Louise, à charge de relever le nom et les armes de Mondragon. Il meurt à Barbentane le 20 février 1604.

2 - Paul I de Mistral de Mondragon (1556-1615)

Seigneur de Dons, baron de Crozes, coseigneur de Barbentane pour un dixième (par acquisition en 1578 de la part du sieur Matheron, baron de Salignac), premier consul d'Aix-en-Provence en 1593.

Originaire de Saint-Rémy-de-Provence, neveu du précédent et son héritier universel, il devient propriétaire du moulin au décès de son oncle.

Il épouse le 23 janvier 1576 Sylvie de Brancas, avec laquelle il aura dix enfants. Il est inhumé à Barbentane le 2 février 1615.

3 - Paul II de Mistral de Mondragon (1581-1627)

Baron de Crozes, seigneur de Dons et de Darboux, coseigneur de Barbentane et seigneur de Mondragon, il est né à Saint-Rémy-de-Provence. Fils du précédent, héritier universel de son père et propriétaire du moulin, il avait épousé par contrat, le 16 février 1617 à Barbentane, Charlotte de Fortia de Piles, dont six enfants. Il est inhumé le 20 septembre 1627 à Barbentane en l'église Notre-Dame-des-Grâces.

4 - Paul III Mistral de Mondragon (1623-1694)

Baron de Crozes, coseigneur de Barbentane et seigneur de Mondragon, viguier de Marseille en 1647.

Fils du précédent, dernier mâle de la lignée, né à Barbentane, il hérite à son tour du moulin. Il épouse par contrat Marie de Martin le 21 avril 1643 à Barbentane, dont dix enfants. Il fut aussi créateur de la Porte Neuve et de la chapelle des Mondragon dans l'église. Le moulin à huile figure dans la liste de ses biens à son décès le 7 juillet 1694 au château du Planet à Barbentane.

5 - Françoise de Mondragon (1659-1727)

Dixième et dernier enfant du couple précédent, née à Barbentane, elle est – aucun de ses deux frères n'étant parvenu à l'âge adulte – l'héritière des biens de Barbentane dont, très probablement, le moulin à huile vendu en 1712 au marchand-bourgeois Esprit Guigue.

Elle habitait à Barbentane, où elle fit son testament le 17 juillet 1714, élisant sa sépulture dans la chapelle des Mistral, en l'église de Barbentane, instituant pour son héritier Paul-Adonce-François de Thezan-Venasque, son neveu. Elle décède sans alliance le 4 décembre 1727.

6 - Esprit Guigue (1668-1742)

Il est né le 26 octobre 1668 à Barbentane, aîné d'une fratrie de dix enfants. Son père est maître maréchal-ferrant. Second (1710) puis premier (1740) consul de Barbentane, il acquiert en 1712 le moulin à huile des Mondragon. Marié une première fois en 1694 avec Gabrielle Labrune (1681-1697), dont une fille morte peu après sa naissance, il épouse en secondes noces en 1701, au Paradou, Marie Gibert (1679-1754) avec laquelle il aura neuf enfants. Il meurt à Barbentane le 14 février 1742.

7 - Honoré Guigue (1703-1769)

Premier fils du précédent et de sa seconde épouse, Marie Gibert, bourgeois de Barbentane et premier consul de Rognonas en 1751, il épouse en 1730, en Avignon, Catherine Martin (1704-1767), une Barbentanaise qui lui donne 8 enfants. Il décède à Barbentane le 28 juillet 1769.

8 - Paul Antoine Guigue (1734-1809)

²⁷ Voir, par exemple : Denis Martin. *Paul d'Albert de Mondragon*, 2016 accessible en ligne :

<http://barbentane.provence.free.fr/barbentana-paul-d%27albert-de-mondragon.pdf> (page visitée le 26 juillet 2019)

Seul fils du précédent ayant atteint l'âge adulte, bourgeois de Barbentane, lieutenant de juge et receveur des fermes du roi, il est né à Barbentane le 14 février 1734, y épouse en 1769 Catherine Thérèse Deurrieu (1749-1806), dont neuf enfants. Il meurt à son domicile rue de la Bourgade à Barbentane le 12 janvier 1809.

9 - Paul Antoine Honoré Pierre Louis Guigue (1775-1820)

Seul fils du précédent ayant atteint l'âge adulte, propriétaire foncier, maire-adjoint de Barbentane, il épouse en 1803 une Aramonaise, Marie Arnavon (1785-1836), qui n'aura d'enfant qu'avec son second mari, Jean Baptiste Joubert (1782-1839). Lui décède sans descendance à 46 ans, le 13 octobre 1821 en son domicile rue Grande des Faubourgs

10 - Jeanne Thérèse Françoise « Aglaé » Guigue (1777-1839)

Sœur du précédent et héritière du moulin, elle est née le 14 février 1777 à Barbentane où elle se marie en 1797 avec Joseph Dominique Pigeon (1771-1821), propriétaire foncier, maire d'Entraigues-sur-la-Sorgue (84). Le couple donne naissance à douze enfants. Elle décède 18 ans après son mari, le 1er janvier 1839 à Barbentane, Grande rue des Faubourgs.

11 - Dominique « Théophile » Pigeon (1817-1904)

Dernier enfant du couple précédent, né le 21 novembre 1817 à Entraigues-sur-la-Sorgue, propriétaire du moulin en vertu de l'attribution qui lui en avait été faite par sa mère, Aglaé Guigue, aux termes de son testament partagé reçu par maître Autard, notaire à Graveson, le 2 mars 1836. Il épouse en 1838 à Monteux Catherine Thérèse Chaillard (1820-1904), dont 4 enfants, et décède avenue Bertherigues à Barbentane le 17 novembre 1904.

12 - Dieudonné « Joanny » Marie Pigeon (1859)

Fils des précédents, né le 23 juin 1859 aux Bourgades, à Barbentane, il épouse le 11 juillet 1891, à Graveson, Pauline Constance « Félicie » Briole (1866), sans descendance. Il devient propriétaire du moulin par suite de la donation qui lui en avait été faite par son père Dominique « Théophile » Pigeon, aux termes de son contrat de mariage reçu par maître Jean, notaire à Tarascon, le 6 juillet 1891.

13 - François « Théophile » Pigeon (1839-1920)

Frère aîné du précédent, né le 4 octobre 1839, rue des Faubourgs à Barbentane, docteur en médecine, il épouse en 1872 Louise Victorine Bathilde Lamouroux (1849-1914), originaire d'Aramon. Il devient propriétaire du moulin en vertu de l'acquisition qu'il en avait faite de son frère cadet, suivant acte reçu par maître Félix Fauque, notaire à Barbentane, le 21 avril 1904. Il meurt avenue Bertherigues à Barbentane, le 1er février 1920.

14 -Thérèse Marie Joséphine Pigeon (1875-1963)

Seule enfant ayant atteint l'âge adulte et donc unique héritière des précédents, née le 17 juin 1875 rue des Faubourgs à Barbentane, elle est restée célibataire. Elle vend le moulin, le 21 janvier 1921, à sa cousine Jeanne Marie Thérèse Deurrieu, par acte passé devant maître Pierre Guilhermont, notaire à Barbentane. Elle meurt avenue Bertherigues le 8 janvier 1963.

15 - Jeanne Marie Thérèse Deurrieu (1890-1988)

Également descendante d'Esprit Guigue, elle est née au Bastidon à Barbentane le 25 mars 1890. Elle épouse en 1911 Paul Henri Pascal Chaix (1886-1964) expéditeur. Elle est décédée avenue Bertherigues, le 3 mai 1988.

16 - Hélène Jeanne Thérèse Chaix (1926-2015)

Fille et unique héritière des précédents, elle est née aux Carrières, à Barbentane, le 24 janvier 1926. Elle épouse en 1945 Jean Marie François Xavier Borel (1922-2006), vinificateur, avec lequel elle aura trois enfants. Elle est décédée le 23 mars 2015 à Cavaillon.

17 - Bernadette Marie Hélène Borel, François Xavier Borel, Jean Yves Borel

Enfants des précédents, propriétaires en indivision au décès de leur mère, ils vendent alors le moulin en 2017 à Monsieur Julien Huber. Le moulin de Mondragon sera resté trois siècles dans la même famille.

18 - Julien Huber

Artiste peintre, épris de la région où il s'est établi voilà quelques années, a acquis le moulin de Mondragon en 2017 dans l'intention de le dédier à l'art et de l'ouvrir au public pour valoriser et partager cette rareté du patrimoine barbantanaïs.

3. L'hôtel particulier

La maison au-dessus du moulin est la maison Guigue, propriété également d'Esprit Guigue qui l'a reconstruite avec les mêmes artisans qui ont également construit le château de Barbentane.

L'hôtel particulier a été acquis, en 2018, par Vincent Applanat qui a entrepris, avec beaucoup de cœur, d'importants travaux de restauration.

4. Le moulin et l'hôtel particulier au XX^e siècle

Les informations qui suivent nous ont été fournies par Bernadette Borel.

Le moulin n'a plus été utilisé pour la fabrication de l'huile à partir de 1850.

Quand la grand-mère de Bernadette Borel, Jeanne Deurrieu, l'a acheté, le lieu servait de dépendance. On y stockait, par exemple, du bois et, pour l'anecdote, pendant la Seconde Guerre mondiale, on y avait logé la jument pour la cacher des Allemands ; mais elle a réussi à ouvrir la porte d'un local qui abritait un produit avec lequel elle s'est empoisonnée. Initialement en plus du moulin à sang qui subsiste, existait un second moulin, plus petit.

Hélène Chaix, fille de Jeanne Deurrieu (et maman de Bernadette Borel), a repris le flambeau pour faire revivre les lieux au cours de la seconde moitié du XX^e siècle. Avec son époux, Jean-Marie Borel, ils se sont orientés vers deux activités.

- Faire découvrir le moulin, en l'organisant comme un musée.
- Y accueillir les autochtones, comme des allochtones, pour des repas et des festivités. C'est dans ce cadre que les lieux ont acquis une grande notoriété auprès des anciens Barbentais qui y restent très attachés.

En juillet 2019, on accède encore à un site internet qui présente les activités muséales et gastronomiques du moulin, avec des photos et même des menus²⁸ !

Notons que le moulin a été rebaptisé « moulin de Mogador » en référence à un feuilleton télévisé, « Les gens de Mogador », tourné dans les années 1970 et qui a connu un grand succès populaire.

1. Le musée

Hélène Chaix a recueilli diverses pièces pour compléter la visite, en particulier un autre moulin à huile et un moulin à blé.

Sa fille nous a confié le texte de la visite qui était donnée. Nous le reproduisons en annexe.

Pour documenter la partie architecture de ce texte, elle avait fait appel à un architecte agréé de Cavaillon, Raymond Benedetti.

Madame Chaix organisait également des conférences : par exemple, sa fille nous a donné un tract concernant une conférence « huile d'olive est santé » par le professeur Giral. Nous ne connaissons pas la date de cette conférence (seulement l'heure), ni qui est ce professeur.

Elle proposait également des panneaux pédagogiques sur les variétés d'olives, les techniques de fabrication du savon...

On trouve encore, sur Gralon, une page proposant les visites²⁹.

Madame Chaix avait également entrepris des démarches pour faire protéger le moulin, d'où les photos et notices établies par la Conservation régionale des Monuments historiques Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2001.

2. Le lieu de plaisirs

Dans les années 1970, les parents de Bernadette Borel ont ouvert une discothèque, « Le Ménestrel », dans le moulin. Elle attirait beaucoup de jeunes de Barbentane et des alentours. Toutefois, au bout de deux ans les propriétaires ont interrompu cette activité qui ne correspondait pas à leurs compétences.

Ils ont ensuite, dans les années 1990, travaillé avec des autocaristes et un traiteur. De nombreux groupes de visiteurs arrivaient ainsi à Barbentane et y prenaient leur repas de midi.

Le moulin a également été loué à un restaurateur.

5. Le moulin et l'hôtel particulier au XXI^e siècle

Julien Huber, artiste peintre, a fait l'acquisition du moulin le 2 mai 2017, avec le projet de faire un atelier pour lui en partie haute et une galerie d'art ouverte au public en partie basse. Son projet étant de conserver et valoriser les équipements de l'huilerie qui restaient visitables.

Bien que très attaché à ce lieu et à son intérêt patrimonial, monsieur Huber n'a pu réaliser son projet et s'est résigné à le mettre en vente, ce qui fait craindre pour l'avenir de l'intérieur du moulin.

4. Éléments archéologiques et architecturaux

Comme déjà signalé, une étude archéologique approfondie serait à réaliser sur le bâtiment.

Nous disposons toutefois d'un document qui nous a été fourni par madame Bernadette Borel, épouse Vallier.

Sa maman, Hélène Chaix, épouse Borel, a fait réaliser une petite description par un architecte.

Le document fourni est un texte manuscrit sur deux pages, chacune portant le cachet et la signature de l'auteur : Raymond Benedetti, rue Ampère, 84300 Cavaillon, téléphone 78.12.53, agrément n° 21 AG 216 et B 262.

On trouve bien, par exemple sur les Pages Blanches, un Raymond Benedetti, 04 90 78 12 53

Nous ne savons pas à quelle date ce texte a été rédigé, mais nous trouvons, sur le site societe.com, des informations sur un Raymond Benedetti, cabinet d'architecte, rue Amère 84300 Cavaillon, précisant qu'il a cessé ses activités le 31 décembre 1990.

²⁸ <https://www.mouлиндemogador.com/>. (page visitée le 26 juillet 2019)

²⁹ <https://www.gralon.net/tourisme/loisirs-culturels/info-moulins-a-huile-du-mogador-barbentane-4960.htm> (page visitée le 26 juillet 2019)

Nous donnons ci-dessous la transcription du texte de monsieur Benedetti sans garantir l'exactitude de ce qui est énoncé, en particulier la datation.

Restaurant MOGADOR
9, avenue Bertherigues
13570 BARBENTANE

Architecture – Aspect extérieur

Bâtiment construit vraisemblablement entre le XII^e et le XIII^e siècle, appartenant au second ART ROMAN.

Le choix du voûtement (arcs plein cintre), la liaison organique entre les différentes parties du bâtiment, la sobriété des décors dans l'architecture, la pierre de taille en assemblage en blocs volumineux (pierre des Baux), la charpente massive, forment un tout bien taillé avec appareillage savant.

Le remplissage des murs, très épais, est fait en moellons de pays, comme il était coutume de bâtir ; c'est-à-dire en assemblage rationnel selon le lit de pierre.

Les encadrements et chaînes d'angle étaient toujours en grosses pierres.

Les façades postérieures – peu modifiées – ont gardé toute leur originalité. Nous y trouvons un arc plein cintre servant de passage ancien, ainsi qu'un portail flanqué d'un linteau monolithe, surélevé d'une autre ouverture. Les châssis sont pourvus de barreaudages très anciens, forgés de façon très rustique, et surtout avec des barreaux de forte section, comme il s'en faisait au XII^e siècle.

Les deux fenêtres au nord, de petite dimension, ont également un appareillage de pierre avec linteau monolithe et des barreaux époque XII^e siècle.

La façade sud est d'un tout autre aspect. Cette partie a dû être ajoutée vers le XVII^e siècle. Il a été fait usage d'arcs en anse de panier (arc à trois centres).

Intérieur

L'intérieur est constitué de différentes salles de grandes dimensions, sur divers niveaux.

La salle des machines, où se trouvent les meules et les presses, est une pièce en demi sous-sol. Aujourd'hui vous voyez un escalier, mais à l'époque existaient des plans inclinés permettant l'accès plus aisé avec les charges et les animaux.

D'une part nous avons le manège, où un ou deux chevaux, parfois des mulets, tiraient sur les timons afin d'actionner les grandes meules, doubles, tournant sur un axe.

Ce que nous apercevons encore aujourd'hui, c'est la presse, dont le vestige a été bien conservé ; elle pourrait encore fonctionner. La vis sans fin est maintenue par un énorme sommier, bloqué entre deux piliers de pierre massive, avec encoches et corniche de support. L'écrou de presse possède des énormes œillets dans lesquels on introduisait un timon, servant de bras de levier, pouvant être actionné par la force humaine ou animale.



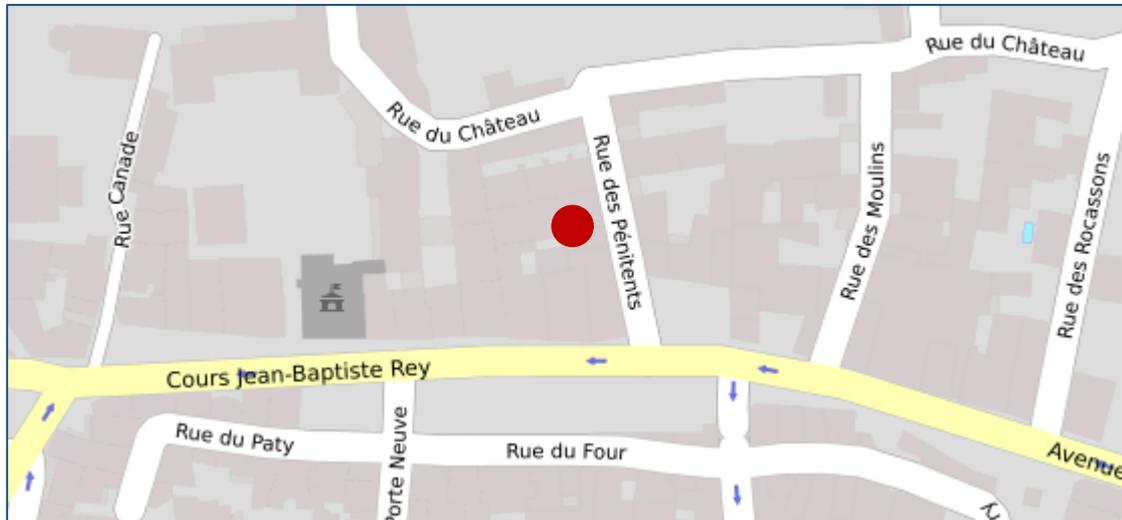
La façade ouest en 2019
Photo Louis Colombani



La façade sud en 2019
Photo Louis Colombani

5. Localisation

Comme pour le précédent, le moulin de Joubert est attaché à un hôtel particulier qui donne sur le Cours, tandis que le moulin lui-même se trouve dans la rue des Pénitents qui conduit au château, et tout près de la chapelle des pénitents.



6. Références

- L'histoire du moulin a été présentée par Denis Martin dans une vidéo accessible [à cette adresse](#).
- Le propriétaire actuel du moulin, Gérard Bourret, que nous avons également interrogé, détient un registre de comptes pour le moulin et les vendanges de la première moitié du XIX^e siècle. La société Anaphore a pris en charge la restauration et la numérisation de ce registre.

³⁰ <https://vimeo.com/281633409/76fa4a718f> (page visitée le 26 juillet 2019)

7. Quelques illustrations



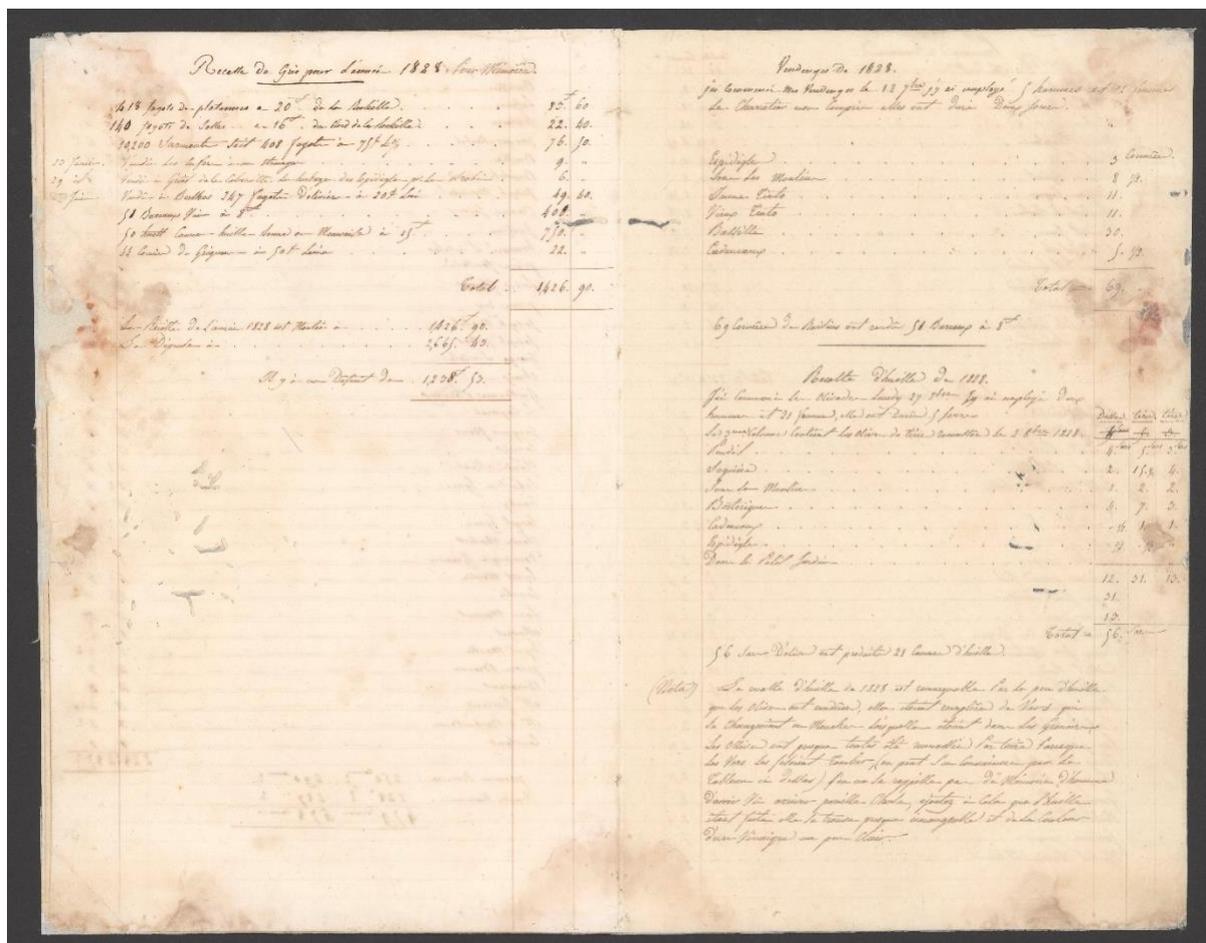
Deux des quatre pressoirs à vis et les bacs recevant le jus résultant de la pression en 2018
Photo Joël Lebesch



Bacs de décantation et bombonnes de verre (2018)
Photo Joël Lebesch



L'escalier de l'hôtel particulier en 2018
Photo Joël Lebesch



Une double page du registre du moulinier Joubert. La récolte de 1828 fut particulièrement catastrophique !

8. Quelques éléments d'histoire

À l'origine, les lieux étaient seulement occupés par une écurie.

Ils furent achetés en 1700 par un bourgeois marchand, Antoine Villard, qui a créé le moulin à huile, puis l'a transmis à son fils, qui était prêtre.

Puis, les lieux furent rachetés en 1741 par la famille Raoulx, famille de notaires, fédéralistes révolutionnaires.

Passés au XIX^e siècle, vers 1830 à la famille Meyer, Augustin Meyer, riche menuisier qui l'a légué à sa fille qui a épousé un Claude Cyprien Joubert, d'où le nom de « moulin de Joubert ».

En 1942, le dernier litre d'huile fut pressé par un Joubert, avant de fermer le moulin.

L'histoire du moulin et de ses propriétaires est liée à la confrérie des pénitents blancs, créée au XVI^e siècle en réaction à la présence de quelques huguenots à Barbantane.

La confrérie des pénitents blancs est devenue, aux XVII^e et XVIII^e siècles, un groupe de pression politique.

Pendant des siècles, il y eut proximité et sympathies entre le moulin et les pénitents. Antoine Villard, fondateur du moulin, était un pénitent blanc. De même, la famille Raoulx était proche des pénitents blancs.

9. Les propriétaires du moulin, XVII^e-XXI^e siècle

1 – Antoine Villard (1652-1733)

Né à Barbantane le 14 juillet 1652, troisième enfant (d'une fratrie de 10) de Sébastien Villard, maître boucher qui fut second consul de Barbantane et de Jacqueline Eysade.

Marchand de chevaux à Barbantane il avait acquis une belle fortune et se distingua toute sa vie par sa volonté d'être considéré comme « bourgeois » et notable.

Il fut un grand agitateur de la vie communale et réussit, avec l'aide de ses amis (Louis Deville d'abord, puis Joseph-François Raoulx), à accéder au rang de premier consul (en 1690, 1702 et 1725) en écartant les familles bourgeoises traditionnelles qui régnaient alors.

Dans les dernières années du XVII^e siècle, il acheta une maison sur le Cours, lui adjoignit, en 1700, des écuries et une cour donnant sur la rue des Pénitents et en fit un moulin à huile bien équipé. Ce moulin possédait deux bancs, un trisson et quatre virettes, ainsi qu'un grenier à olives et un puits.

C'est aussi lui qui construisit le « Café du Midi » aujourd'hui le magasin Utile.

Il se marie une première fois à Maillane, le 22 février 1717, avec Jacqueline Dumas, fille d'un bourgeois de cette localité qui lui donnera 10 enfants nés entre 1671 et 1691 à Barbentane

Jacqueline Dumas décède à Barbentane le 25 avril 1717. Antoine Villard se remarie le 22 septembre 1718 à Graveson avec une veuve originaire de ce lieu, Marguerite Trouchet qui lui survivra.

Antoine Villard décède à Barbentane le 15 février 1733.

2 – Paul Antoine Villard (1691-1739)

Né à Barbentane le 6 mars 1691, troisième fils et dixième enfant d'Antoine Villard et de Jacqueline Dumas.

Prêtre, il ne survit que 6 ans à son père, dont il a hérité le moulin, et meurt à Barbentane le 7 octobre 1739.

Après sa mort ses héritiers vendent le moulin en 1741 à Joseph François Raoulx

3 – Joseph François Raoulx (1691-1780)

Né à Barbentane le 9 mai 1691, notaire royal, il fut premier consul de Barbentane

Recteur des Pénitents Blancs en 1738, fermier de l'archevêque d'Avignon vers 1741, propriétaire d'une grande partie de Galline Grasse au cadastre de 1740.

Il épouse Marguerite Martin (1697-1779) le 9 novembre 1722 à Barbentane. Le couple aura 9 enfants nés à Barbentane entre 1723 et 1738

Il meurt à Barbentane le 26 août 1780.

4 – Pierre Joseph Raoulx (1723-1789)

Né le 10 août 1723 à Barbentane, fils aîné du couple précédent, notaire royal et premier consul de Barbentane comme son père, il épouse le 14 septembre 1754, à Arles, la fille d'un avocat au parlement de Paris, Marguerite Alivon (vers 1721-1819), dont 6 enfants nés à Barbentane entre 1755 et 1765.

5 – Joseph Honoré Raoulx (1757-1844)

Né le 7 mai 1757 à Barbentane, il est le second enfant du couple précédent. Notaire royal, il épouse le 14 février 1792 à Barbentane Louise Sagnier (1766-1832), fille d'un géomètre juré d'Aramon

Il figure comme propriétaire du moulin en 1833, qu'il vend ensuite à Auguste Antoine Meyer.

6 – Auguste Antoine Meyer, dit Estaminet (1819-1899)

Menuisier de profession comme son père, il est né le 13 juin 1819 à Barbentane et épouse le 8 février 1841, à Barbentane, Marguerite Coulomb (1820-1891), fille d'un berger originaire des Alpes de Haute-Provence.

De leur union naissent 11 enfants entre 1841 et 1863 à Barbentane, dont 3 seulement (toutes des filles) atteindront l'âge adulte. C'est à la seconde d'entre elles, Louise Appolonie, qu'il fait don du moulin.

Auguste Antoine Meyer décède à Barbentane le 8 novembre 1899

7 – Louise Appolonie Meyer (1854-1941)

Née à Barbentane le 19 juillet 1854, elle est dite couturière à son mariage le 5 juillet 1877, à Barbentane, avec Claude Cyprien Joubert (1852-1940), cultivateur et conseiller municipal de Barbentane. Le couple aura 6 enfants nés à Barbentane entre 1879 et 1890

D'après René Jarno et Henri Linsolas, dans leur *Histoire de Barbentane*, les Barbentanais verront le moulin fonctionner jusqu'en 1942. Ils l'appellent le « le moulin de Joubert ». À cette date, il est la propriété de Jean Marie Joubert, cinquième enfant de Claude Cyprien et Louise Appolonie.

8 – Jean Marie Joubert (1887-1970)

Né à Barbentane le 12 juin 1887, il épouse, toujours à Barbentane, le 9 avril 1910, Augustine Marguerite Cardelin (1890-1958), fille aînée d'un cultivateur originaire de Rognonas. Ils auront 2 enfants. Seule la fille, Paulette Jeanne, atteindra l'âge adulte.

Jean Marie Joubert meurt dans sa demeure, cours Jean-Baptiste Rey, à Barbentane, le 16 octobre 1970.

9 – Paulette Jeanne Joubert (1921-1991)

Née à Barbentane le 15 septembre 1921, elle épouse Marius Frédéric Bourret (1920-1987), coiffeur originaire de Sorgues en Vaucluse. Ils auront un fils unique, Gérard Gabriel Bourret, l'actuel possesseur du moulin.

Paulette Jeanne Joubert décède à l'hôpital d'Avignon le 8 novembre 1981.

10 – Gérard Gabriel Bourret

Ancien cheminot, il est né le 25 mars 1950 à Barbentane, dans la maison familiale, cours Jean-Baptiste Rey. Il porte le surnom de maire du Cours. Il a restauré avec beaucoup de soins le très bel hôtel particulier rattaché au moulin.

10. Le moulin aujourd'hui

L'hôtel particulier de Gérard Bourret est en excellent état d'entretien. L'entrée, côté Cours, ne paye absolument pas de mine, mais l'intérieur est d'une grande qualité architecturale.

Quant à l'huilerie, elle est un peu à l'abandon. La maçonnerie et la charpente mériteraient des travaux de restauration. Si la maçonnerie du moulin à sang lui-même a été en partie démontée, ses éléments sont conservés et le remontage ne

poserait pas de problème. Les presses et les différents bacs sont en bon état et un puits dans le rocher se trouve au fond des caves avec bacs de décantation.

Le local de l'huilerie est précédé d'un vaste hangar avec grenier.

Des acteurs privés, dont le propriétaire, souhaitent remettre le moulin de Joubert en état de fonctionnement. Aux dernières nouvelles, se pose le problème de la prise en charge financière que le propriétaire ne peut pas assurer. La commune peut également difficilement s'impliquer dans un projet informel. Les choses en sont, pour l'instant, en l'état. Mais il est intéressant de noter que des volontés existent.

1. La récolte de l'olive en 1905

Guy Fluchère, grand dénicheur d'archives et de fragments d'histoire, nous a indiqué un petit texte publié dans le numéro de décembre 1905 de *L'Écho de Barbentane : petit bulletin paroissial*. Nous le reproduisons ci-dessous.

« Lis oulivado »

Nous avons bien en français le terme olivaison pour signifier la récolte des olives ; il est peu employé et moins expressif que notre terme provençal.

L'auteur de *Histoire de Barbentane* écrivait en 1854 :

« La récolte des olives, qui dure de la Toussaint à la fin de novembre offre aux Barbentanais de l'un et de l'autre sexe une occasion d'agrément lorsque surtout la température n'est pas trop rigoureuse. Tout est alors en mouvement dans nos vergers d'oliviers : nos coteaux et nos vallons ne cessent de retentir de cantiques, de noëls ou de chansons du bon vieux temps ; et quand la cueillette est finie, le rassemblement se fait au moulin où l'on va, comme dans un cercle, converser à loisir... »

« Les huiles d'olives sont très fines et se conservent longtemps. L'auteur des Bords du Rhône va jusqu'à soutenir que l'huile de Barbentane, trop rare pour avoir une grande réputation dans le commerce des cités, n'en est pas moins la première huile du monde. »

La récolte, très abondante cette année-ci, a été favorisée par un temps relativement beau et déjà nos moulins à huile ont commencé leur ouvrage : celui de la rue des Pénitents, appartenant à M. Joubert Cyprien ; celui du chemin de la Fontaine, à M. Vayen Joseph ; et celui du Trillé, à M. Bertaud Louis.

Le prix de l'huile sera d'environ 15 francs la canne, dit-on.

On peut noter parmi les moulins auxquels il est fait référence, celui de Cyprien Joubert, qui subsiste aujourd'hui. Le moulin de Mondragon ne l'est pas. Il n'était plus en activité en 1905.

Les extraits de texte cités dans *L'Écho* sont bien issus de l'ouvrage de Sébastien Fontaine.

D'abord pages 207-208.

Les côteaux formant une ceinture d'une surface inégale entre les collines et la plaine sont presque tous plantés : on y cultive avec succès la vigne et l'olivier. Les vins de Barbentane sont de qualité supérieure et les fruits d'un goût exquis ; les huiles d'olive surtout y sont très fines et se conservent longtemps. L'auteur des Bords du Rhône³¹ va jusqu'à soutenir que l'huile de Barbentane, trop rare pour avoir grande réputation dans le commerce des cités, n'en est pas moins la première huile du monde.

Nous devons faire observer qu'en 1853, on a introduit dans notre commune un moulin triturateur d'après un nouveau système, nommé Éléotribe³².

Les lieux non défrichés sont couverts de romarins, de thym, de lavandes, avens, bois morts et morts bois. Il y a pourtant une vaste plaine qu'on nomme l'Étang, où la culture du blé, de la garance, du sainfoin et de la luzerne réussit à merveille.

Puis, page 237 « La récolte des olives... ».

³¹ Nous n'avons pas réussi à déterminer qui est « l'auteur des Bords du Rhône ».

³² « Machine inventée vers 1850, en Provence, qui combine à la fois la trituration et le pressurage des olives, et qui peut être mise en action indistinctement par l'homme, par l'Animal ou par un Moteur à Vapeur. Elle peut aussi être utilisée pour le pressurage de la vendange. ».

http://savoir.fer.free.fr/pGLO/5e_ed/V_.pdf/5e/T3/f%C2%B028-ca-enfa-rM.pdf p. 53 (page visitée le 26 juillet 2019)

L'inventeur semble être un Louis Girard, d'Avignon. Pour l'instant, nous ne savons pas de quel moulin il s'agit.

Pour conclure... provisoirement

Ce document s'appuie sur des sources diffusées et sur les travaux et informations provenant de Monique et Maurice Courdon, Denis Martin, Guy Fluchère et Joël Lebesch auxquels il doit énormément.

D'autres sources bibliographiques, archivistiques et archéologiques seraient à explorer si l'on voulait faire une monographie de l'oléiculture à Barbentane et sur la Montagnette. Mais ce n'était pas du tout le propos ici.

Nous avons seulement tenté de rappeler que l'oléiculture, à Barbentane et sur la Montagnette, constitue un écosystème ancien, complexe et aujourd'hui bien fragile.

En effet, ce système relève à la fois de l'économie, de l'environnement et du paysage, de la gastronomie, de la culture locale, du lien social et de bien d'autres paramètres.

Il est menacé en raison de la fragilité de l'économie de la production, liée à son manque de rentabilité, acceptée par la génération actuelle, mais qui risque de ne plus l'être, en tout cas sur le même modèle, pour les suivantes.

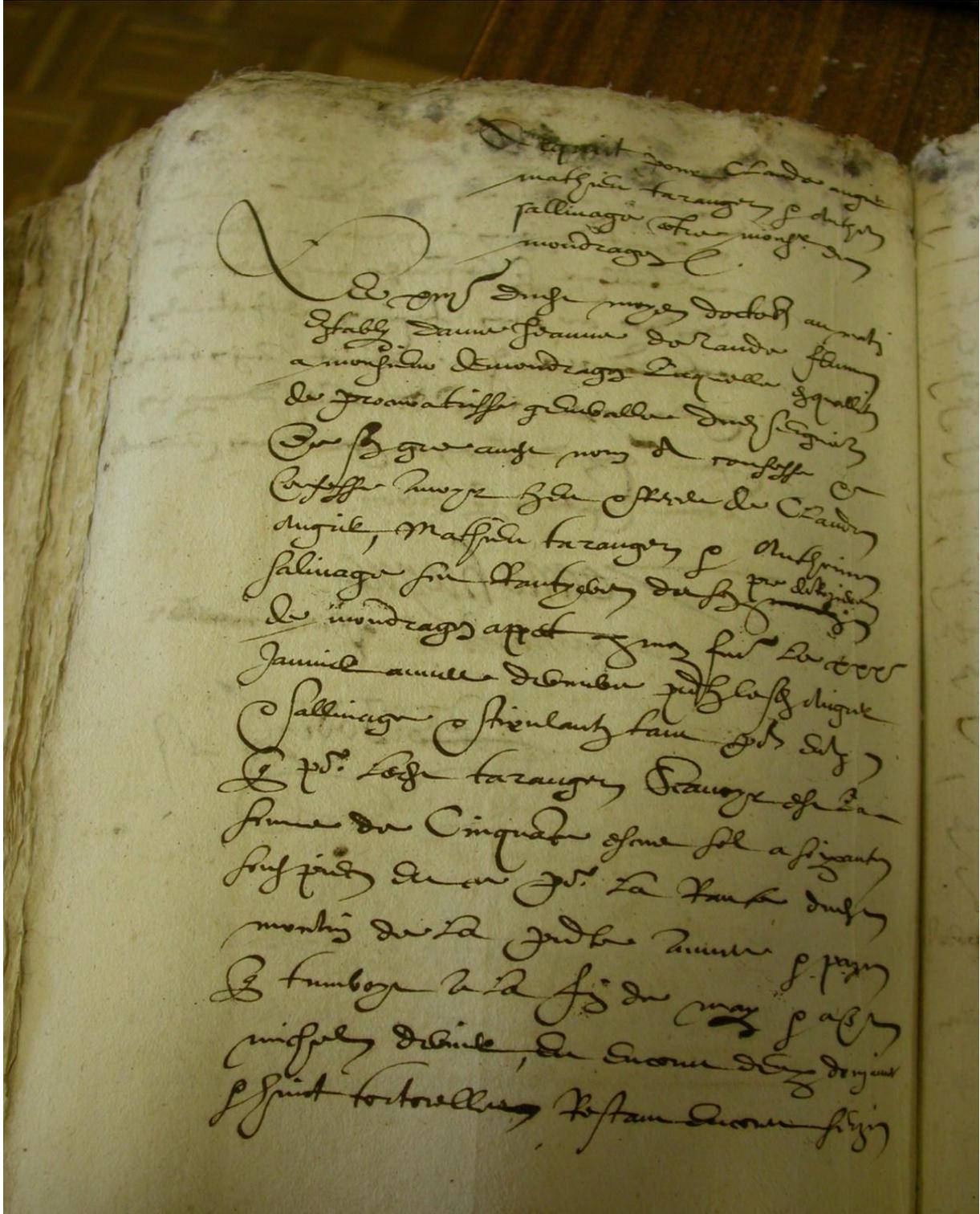
Si l'on veut maintenir cet écosystème, à la fois pour son intérêt historique, patrimonial, comme témoignage d'une culture encore vivante et à la fois parce qu'il peut être un facteur de développement à une époque qui a besoin de conserver ses racines, qui est à la recherche de la qualité et de l'authenticité, il est sans doute indispensable de le considérer dans sa globalité et dans chacun de ses éléments constitutifs. Parmi lesquels les anciens moulins, en plus de leur intérêt historique et patrimonial intrinsèque, ont toute leur place.

Louis Colombani, 25 mai-26 juillet 2019

Annexe 1 – L'acte d'arrentement du moulin de Mondragon

Le document a été repéré aux archives départementales des Bouches-du-Rhône³³ et transcrit par Monique Courdon, qui l'a fourni à Denis Martin et nous a autorisé à l'utiliser.

Un doute est apparu : le moulin dont il est question est-il le moulin de Mondragon à Barbentane, ou un moulin à Mondragon ? Selon Denis Martin, la signature de l'acte devant le notaire Bijody de Barbentane et de nombreux autres indices nous orientent vers le moulin de Barbentane.



³³ La cote 422 E 55, qui nous manquait, nous a été indiquée par Marie-Claire Pontier, directrice des archives départementales des Bouches-du-Rhône.

Ci-dessous la transcription par Monique Courdon et des membres de l'association des généalogistes de Vénéjan (30), puis quelques notes pour expliciter ce texte.

1 Acquit pour Claude Augier
Mathieu Taranget et Anth(oine)
Sallinage contre mons(sieu)r de
Mondragon

5 Le XIII (ièsme) dudit moys doctobre au matin
estably dame Jeanne de Tande femme
a monsieur de Mondragon laquelle es quallités
de procuratrisse généralle dud.(it) seigneur
de son gré audit nom a confessé et
10 confesse avoyr heu et receu de Claude
Augier, Mathieu Taranget et Anthoine
Sallinage ses rantyers de son pré de rosiere moulin (barré)
de Mondragon appert par moy fere le trentième
janvier année dernière p(résen)ts lesd. (its) Augier
15 Sallinage et stipulant tant p(ou)r eulx
que p(ou)r ledit Taranget, scavoyr est la
somme de cinquante escus sol a soixante
sous piece et ce pour la rante dud.it
moulin de la p(rese)nte année et payées
20 que tumboye a la fin de may et a St
Michel dernier, et encore deux douzins
et huict tortorelles restant encore seizin
p(ou)r fere quatre douzaine de la rante
de lad.ite p(rese)nte année lesquels cinquante escus
25 et tortorelles a heu et reçeu lad.(ite) dame
reallement et comptant en escus du
ducatorie et monnoye p(rése)nts moyd.(it) notaire
et tesmoings dont les quictes ensemble
de toutes les rantes dud.(ict) moulin
30 jusques a p(rese)nt sauf lesd(ites) seize tortorelles
que luy payeront dans quelques jours
et a ce compris toutes au(tr)es quictance
que la dite dame au mond.(it) seigneur luy pourrait
avoyr faict laquelle promet ainsis
35 que dessus tenir et garder soubz l'obligation
de ses biens et de Monsieur Roubert
conseiller informa etc faict aud.(it) Barbantane
dans sa ma(is)on p(rése)nts Capp(itai)ne François
Picarel et maître Deydier Chalvet chirurgien
40 dud.(it) lieu

Signatures : Jeanne de Tande Augier

Picarel D.Chalvet

Bijodi

Étude du texte *Acquit pour Claude AUGIER*

A Quelques précisions sur le vocabulaire de ce texte

1- Mots « courants »

L. 12 : Une rosière est un lieu couvert de roseaux

L. 27 : La création des ducs – donc des duchés – a donné naissance à la forme DUCAT qui signifie à la fois

- le duché lui-même
- le palais ducal
- une monnaie frappée dans le duché

d'où « l'écu du ducaterie » (en service dans le duché)

2 – La monnaie en usage

Sous l'ancien régime, les pièces de monnaie d'origine les plus diverses circulaient et s'échangeaient quotidiennement, ce qui ne manquait pas de créer bien des problèmes*. Sont citées dans notre texte :

L. 17 : L'écu sol, l'écu d'or au soleil. C'est la plus ancienne monnaie d'or appelée écu, frappée sous Louis XI et Charles VIII, avec un soleil au-dessus de la couronne

L. 21 : Le douzain est une petite monnaie française créée par Charles VII et appelée grand blanc (à ne pas confondre avec le gros blanc). D'une valeur de 12 deniers, soit un sol.

L. 22 : Le torto – appelé joliment « tortorelle (tourterelle) » dans le texte – est une petite pièce de 6 liards, soit donc de 18 deniers (1 liard = 3 deniers)

Le seizain valait un quart d'écu, soit 15 sols

B – Une proposition pour le début de la ligne 37

L'abréviation placée en début de ligne peut se « lire » conseiller, ce qui donnerait, pour les lignes 25 à 27, la transcription suivante :

25 – que dessus, tenir et garder soubz l'obligation

26 – de ses biens et de Monsieur Roubert

27 – c(onseiller) in forma, etc. faict aud(it) Barbentane

Monsieur Roubert serait, dans cette proposition, chargé de contrôler la mise en application formelle de cet acquit.

* M. l'abbé Tollemer donne le nom des espèces de monnaie relevées par lui dans le journal de G. de Gouberville (autour de 1560, en Bretagne) ? Défilent, dans l'ordre alphabétique : angelot, anime, blanc, carolus, chevalot, croisades, deniers, doubles, douzains, ducats simples, ducats doubles, écu aux alliances, écu aux ancras, écu pistolet, écu sol, écu soleil, enseigne d'or, francs, gros, horne, impériales doubles, jacques, jocondales, liards, mailles, niquets, nobles à la rose, philippus, demi philippus, portugayses, réalles, saluts d'or, testons, soit 35 pièces de monnaie. Et la liste n'est probablement pas complète !

Annexe 2 – La visite du « moulin de Mogador » par Hélène Chai×

LE MOULIN DE MOGADOR

TEL / 04.90.95.57.90
9, avenue Bertherigues
13570 B ARBENTANE

VISITE AVEC HISTORIQUE
Possibilité de repas de groupe

Un des plus anciens moulins de la Méditerranée

La découverte de l'huile d'olive remonte aux premiers âges du monde. Le grec ARISTIE en serait l'inventeur. Découvrez au moulin de MOGADOR ses auges, ses vis sans fin, ses pressoirs dans un vieux monastère du 12^e siècle.

À BARBENTANE, il y avait beaucoup de carrières, ce qui favorisait l'implantation des moulins.

Là vous êtes devant un moulin à blé, le moulin « **bladier** » à bras très archaïque. Ces vestiges de moulins rotatifs manœuvrés à main proviennent du monde romain. Il en existe toujours au Maghreb. Dans tous les moulins céréaliers, d'où que provienne la force motrice, c'est toujours la meule supérieure qui tourne sur la meule inférieure fixe – la tournante sur la gisante – maintenue par un axe en fer « **l'anille** ». L'espace entre les deux meules est réglable – le blé passe entre les meules par son centre appelé « **l'œillard** », et ainsi, pour que la farine obtenue ne s'éparpille pas elle est retenue par une armature en bois « **l'archure** ». Cette archure est impérativement ronde ou octogonale pour que la farine ne reste pas bloquée dans les angles et pour que le client obtienne bien la quantité de farine. La vitesse des meules est d'environ 100 tours/minute.

Au 13^e siècle, la culture du froment prédomine, les techniques s'améliorent et apparaissent petit à petit les moulins à aube et plus tard les moulins « **cavier** » à vent. Le mot cavier apparaît dans les textes aux environs de 1545, sous François I^{er}.

Les meules ont été d'abord monolithes et ensuite constituées de pierres taillées dans un ordre précis, assemblées au plâtre et cerclées à chaud d'un diamètre de 1,50 à 2 mètres. Leur épaisseur est de 25 à 30 cm et elles pouvaient peser plus d'une tonne.

Des meules, dépendait la qualité de la farine.

La potence que vous apercevez servait, à l'aide d'un **étrier** que vous verrez plus loin, à tourner les meules afin d'entretenir le creux des rayons, qui ne doit pas être lisse. C'était le travail du « **rhabilleur** » – un métier très dur –, qui durait environ quatre heures et qui s'effectuait tous les mois.

À l'origine, le paysan repartait chez lui avec le produit brut. Sa femme le tamisait selon ses besoins pour faire le pain. Mais graduellement les méthodes se sont perfectionnées et les moulins ont été équipés de **blutoirs** qui permirent aux meuniers de procéder à l'affinage.

Voici la **presse** en fonte, presse double assez rare qui pèse trois tonnes et qui fait partie du moulin au 19^e siècle. Dans l'Antiquité, en Grèce, les meules s'appelaient « **Tudicola** », qui ressemblaient à un moulin à café, mais qui ne broyaient pas les noyaux d'olives. Ensuite, il y a eu les meules actionnées par les hommes, puis par les animaux. Au fil des siècles, il y eu de grandes améliorations, au niveau des réglages et de la vitesse. Actuellement on peut actionner les moulins à l'électricité.

Contrairement aux meules à grains qui doivent être choisies de préférence dans des pierres dures, le moulinage des olives est une pratique nécessitant des meules tournant verticalement, sur le champ, soumises à des contraintes physiques minimales. Le facteur déterminant dans le choix de la pierre est alors la densité. La texture de la

roche est parfaitement secondaire, voire indifférente. On peut ainsi tailler des meules à huile dans des calcaires compacts de dureté moyenne.

Les olives arrivaient dans des cageots à claire-voie pour permettre la circulation de l'air et éviter l'échauffement des fruits. On les lavait, on les stockait à 30° pendant quelques jours et ensuite le moulin les broyait à l'aide des « **rabayons** ».

La pâte obtenue était mise dans des « **scourtins** » qui sont des sacs de **sparterie** ronds et plats en **alfa**, une herbe qui pousse dans les régions arides et chaudes, en Algérie. C'est à ce moment-là que l'on empile ces **scourtins** dans la presse et qu'on obtient une huile de première pression à froid, mélangée à de l'eau (puisque dans les olives, il y a de l'eau et de l'huile). Cette huile est mise dans des bacs de décantation, bacs taillés dans la pierre qu'on peut admirer au sous-sol.

Ici vous voyez le **four**, une fois l'huile première pression obtenue, on récupère le reste de la pâte à olive et on la chauffe dans ce four à 70° et on retire une huile deuxième pression à chaud. Il reste à nouveau des résidus dont on fait des galettes compactes, les « **tourteaux** », qui servent à l'alimentation des bovins qui, paraît-il, en raffolent. C'est la raison pour laquelle, au 18^e siècle, de nombreuses huileries surgirent. Cet empressement à bâtir des moulins fut occasionné par l'accroissement de la consommation et à l'industrie naissante des savons et de ses dérivés (cire-chandelles). On récupérait l'huile d'olive de dernière **ressence** et aussi ce qui restait de l'huile deuxième pression.

La **vis à bois** que vous voyez, qui est fort belle, a été remplacée par des vis en fonte en 1880.

Ce bâtiment a été construit entre le 12^e et 13^e siècle, appartenant au second art roman. Remarquez le choix du voûtement (arc en plein cintre) la liaison organique entre les différentes parties du bâtiment, la sobriété des décors dans l'architecture, la pierre de taille en assemblage, en blocs volumineux, la charpente massive formant un tout bien taillé avec appareillage savant. Le remplissage des murs très épais est fait en pierre du pays, comme il était coutume de bâtir, c'est-à-dire en assemblage rationnel selon le lit de pierre.

Les encadrements et chaînes d'angle sont toujours en grosses pierres. Les façades postérieures, peu modifiées, ont gardé toute leur originalité. Nous y trouvons un arc plein cintre servant de passage ancien, ainsi qu'un portail flanqué d'un linteau monolithe surélevé, d'une autre ouverture. Les châssis sont pourvus de barreudages très anciens, forgés de façon très rustique et surtout avec des barreaux de forte section, comme il s'en faisait au 12^e siècle.

Ce bâtiment s'appelait au 12^e siècle « **Moulin de Mondragon** ». Les comtes de Mondragon, devenus très nombreux, s'installèrent vers Avignon et occupèrent les « Moulins ».

Ce magnifique « **moulin à sang** » fonctionnait avec des mulets à qui on bandait les yeux et qui tiraient sur les **timons**, afin d'actionner les meules, tournant sur un axe, et de broyer les olives qui étaient stockées au premier étage et se déversaient dans le **manège** par la **trémie**.

La **vis à bois**, très ancienne, est du 12^e siècle.

Ici, c'était la salle de travail et vous voyez les pressoirs à vis manœuvrés à bras d'hommes, logés dans leurs « **chappelles** » (en provençal « capello » ou « **chambriho** ») qui ont été construites dans l'épaisseur du « **mur de force** » ou « **muraïo mestre** », façade nord de la bâtisse. Les arcades de voûte en plein cintre reposent sur des **arcs-boutants**.

Au sous-sol, vous pouvez visiter les **bacs de décantation** taillés dans la pierre, où étaient stockées l'huile et l'eau. L'huile émergeant d'au-dessus était récupérée à l'aide de feuillets rigides, puis filtrée et ensuite mise dans la jarre.

Comme dit Charloun Rieu

« La vis petejo, quicho tout plan plan l'ôli clarejo tout en s'escoulant
Dos belli miollo qu'an proun de vigour Viron li molo, la niué maï lou jour. »

Historique réalisé par Hélène CHAIX

Annexe 3 – Extrait du registre du moulinier Joubert, récolte de 1828

(Nota) La récolte d'huile de 1828 est remarquable par le peu d'huile que les olives ont rendues, elle étoit remplie de vers qui se changeoient en mouche lorsqu'elle étoit dans les greniers. Les olives ont presque toutes été ramassées par terre parce que les vers les faisoient tomber, (on peut s'en convaincre par le tableau ci-dessus) d'où on se rappelle par de mémoire d'homme d'avoir vu arriver pareille chose, ajoutez à cela que d'huile étant faite elle se trouva presque immangeable et de la couleur d'un vinaigre un peu clair.

« La récolte d'huile de 1828 est remarquable par le peu d'huile que les oliviers ont rendue, elles étaient remplies de vers qui se changeaient en mouche lors qu'elles étaient dans les greniers. Les olives ont presque toutes été ramassées par terre parce que les vers les faisaient tomber (on peut s'en convaincre par le tableau ci-dessus). L'on ne se rappelle pas de mémoire d'homme d'avoir vu arriver pareille chose, ajoutez à cela que l'huile étant faite elle se trouva presque immangeable et de la couleur d'un vinaigre un peu clair. »