

**VISITE MOULINS DE LA BASTIDE  
SAINTE CÉCILE  
LES-ARCS-SUR-ARGENS  
MERCREDI 23 AVRIL 2025**



Ce matin du 23 avril, accompagné d'un beau soleil, un groupe de 11 bagnolais s'était donné rendez-vous aux Arcs-sur-Argens pour y découvrir **la Bastide de Sainte Cécile** qui abrite trois moulins dont deux rénovés qui nous ont ouvert leurs portes.



Cette Bastide est un Ancien Prieuré, édifié en 1762, du nom de Sainte Cécile que portaient également le quartier, son ruisseau et sa source proches. A partir du XIXème, ce lieu connaît une activité agro-industrielle importante grâce aux moulins à huiles et à l'élevage des vers à soie.



Tout d'abord, nous avons été invités à entrer dans **le moulin traditionnel à huile**, probablement dédié à la fabrication de l'huile d'olives. Cet endroit, qui regorge de machines, d'outils et de récipients anciens a permis à notre guide de nous expliquer la transformation du fruit depuis sa cueillette jusqu'au produit fini consommable.





Grâce à cette échelle, appelée « **escarasson** », les olives situées au sommet de l'arbre étaient accessibles. Elles étaient ensuite amenées dans **la trieuse** afin de séparer les feuilles des fruits.

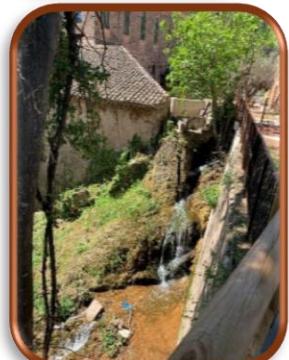
200 kilos d'olives correspondaient à 12 dal ou 4 sacs. Il faut compter en moyenne 5 à 6 kg d'olives pour obtenir 1 l d'huile.

Les fruits sont envoyés dans **ce coffre en bois** pour atterrir dans **la cuve** où ils vont être écrasés.



Le ruisseau de Ste Cécile est un cours d'eau naturel de 2km de long, un des affluents du Réal. Le vallon de Ste Cécile est dominé de tous les côtés par des collines qui forment un amphithéâtre. Les pluies ruissent à flanc de coteaux et se réunissent en contrebas. Par ailleurs, la source de Ste Cécile contribue à l'alimentation du ruisseau. Enfin la structure géologique de la colline entraîne la création d'un niveau dit « aquifère » (qui contient de l'eau), comportant des écoulements qui se répandent dans les alluvions de la vallée et qui alimentent les sources naissant dans le talweg, c'est-à-dire la ligne de collecte des eaux au point le plus bas de la vallée. Il est difficile d'imaginer l'été que des ruisseaux aussi insignifiants aient pu actionner l'ensemble des mécanismes présents ici. Pourtant, en automne, le ruisseau se transforme parfois en un véritable torrent.

Les fruits entiers étaient écrasés par **une meule en rhyolite amarante** extraite du site meulier de Puget-sur-Argens. Cette meule était mue grâce au système ingénieux **d'engrenages** eux-mêmes en mouvement grâce à **la force hydraulique**. Le tout était actionné par **une roue** qui tournait donc avec la force de l'eau du ruisseau proche du moulin. Il est mentionné, en 1907, **une roue verticale à augets** de 7 mètres de diamètre au Moulin Sainte Cécile.





Lorsque l'eau venait à manquer, un **moteur supplémentaire à vapeur** d'une force de quatre chevaux était utilisé pour actionner cette roue. Le fait est mentionné en 1907 et encore en 1911.



À partir de 1923, le **moteur électrique** se substitue quasiment à l'eau et à la vapeur.

Les engrenages jusque-là en bois, sont remplacés par des engrenages en fonte.



Ci-contre : Un des scourtins, en fibres végétales, qui était utilisé lors du fonctionnement du moulin.

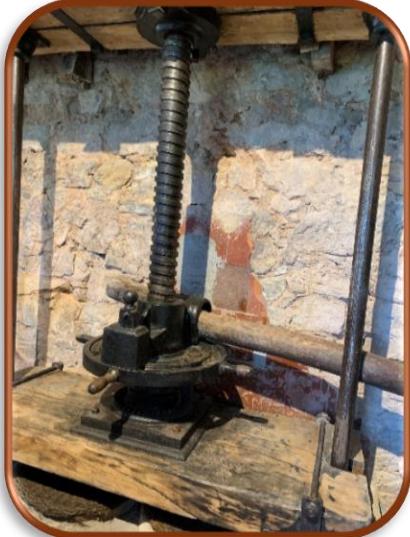


La pâte obtenue après écrasement est recueillie dans le bassin ci-dessus. Elle est alors enfermée dans **les scourtins** (ici en fibres de coco) qui sont soumis à la force d'une presse afin d'extraire l'huile. On obtient « **une huile 1<sup>ère</sup> pression** ». Une main experte « cueille » l'huile délicatement à la surface car les olives ne contiennent pas uniquement de l'huile mais aussi de l'eau.

Les matières grasses représentent 17 à 30% du poids du fruit en fin de maturité.

Cette opération s'effectuait, sans doute, avec un ustensile semblable à celui montré par notre guide.





Les scourtins qui contiennent les grignons (mélange de peaux, de noyaux et de pulpe) sont alors remalaxés.

Ils subissent une deuxième pression tout en étant arrosés d'eau chaude.

« Le cueilleur » entre, ensuite, en action pour obtenir cette fois une « huile 2<sup>ème</sup> pression ».

Le contenu des scourtins est encore soumis à transformation.

Pour savoir un peu plus, entrons dans un deuxième lieu appelé « Moulin à Ressence » !



Le XIX<sup>e</sup> siècle connaît une véritable révolution industrielle et les machines devant être lubrifiées sont de plus en plus nombreuses. Certains moulins vont alors se spécialiser dans l'huile de ressence : une huile non alimentaire obtenue à partir des grignons « noirs »\* récupérés après le pressurage au moulin traditionnel. Cette huile était utilisée pour s'éclairer, graisser les moteurs et fabriquer du savon.



Les grignons noirs sont à nouveau broyés par une meule pour être déposés dans des bacs de décantation remplis d'eau.

Les ouvriers mélangeant alors, d'un geste maîtrisé et minutieux, eau et « morceaux » afin que ces derniers remontent à la surface.

Ils sont ensuite placés dans un chaudron pour être chauffés puis transportés...



... pour l'ultime passage sous la presse !

La philosophie de nos aînés était : « Rien ne se perd ! »

Une fois complètement débarrassés de toutes traces d'huile les grignons dits « blancs », (c'est-à-dire les noyaux d'olives) étaient récupérés et séchés puis brûlés comme combustible ou broyés afin d'être utilisés comme « fleurage » : poudre servant aux boulanger pour saupoudrer les pâtons afin qu'ils glissent mieux lors de l'enfournement du pain.

Les eaux grasses des bassins de décantation devaient être assainies pour être rejetées dans le ruisseau ou servir à l'arrosage. Ce n'était pas sans problème et cela donnait lieu à des conflits avec les riverains.



Les moulins connaissaient des moments de calme entre mai et octobre. **Une forge** est visible au sein du moulin à Ressence ce qui laisse à penser que d'autres activités y avaient leur place. La présence du soufflet a été extrapolée par les concepteurs du musée qui ont supposé son existence.



L'instant dégustation d'huiles d'olives



Depuis quelques années, la récolte des olives se fait plus tôt dans l'année. Elle peut avoir lieu dès fin octobre. Ce qui implique des fruits moins mûrs que par le passé, donc plus verts et qui modifient bien évidemment les saveurs. On distingue 3 fruités : **vert** (récolte précoce), **mûr** (récolte en décembre) et **noir** (les fruits sont très mûrs, stockés et fermentés). Notre guide nous a permis de tester ces différentes saveurs en fin de visite. Nous avons pu, également, exercer notre odorat en essayant de deviner les saveurs noisette, lavande, fruits rouges, artichaut .... que pourraient renfermer ces différentes huiles.



Cette matinée riche en découverte s'est terminée par **un pique-nique** au pied de la fresque de Sainte Cécile. Ce fut un beau moment de partage où chacun s'est fait un plaisir de faire goûter à l'ensemble du groupe sa spécialité culinaire ou son breuvage préféré ! Des instants conviviaux toujours appréciés !

Avant de reprendre le chemin vers Bagnols-en-Forêt, nous avons fait un petit détour par **l'exposition d'insectes** présente, sur le site du Musée d'Art Populaire, pour quelque temps.

Une partie était consacrée à **la culture du ver à soie** pour rappeler l'activité de la **sériciculture** sur le site de Sainte Cécile dès le XIXème siècle. Une salle, appelée **magnanerie**, était dédiée à cette activité. Elle a été rénovée récemment en salle de réunion, projection...

Un aperçu sommaire en images de ce à quoi pouvait ressembler la culture du ver à soie :



Coffre en bois, qui contenait des graines de vers à soie, appartenant à Anne Vernon.

*Photos Anne Vernon*

Boîte à graines de vers à soie



## INCUBEUSE TOLE DE FER

### Type Cévennes

La mise en incubation des graines conduit à l'invention des couveuses, récipients en tôle sous lesquels on plaçait des veilleuses. L'ensemble, traversé d'un tuyau faisant office de cheminée permettait de chauffer les graines par le dessous.



Les vers sont placés sur **ces claies** où ils se nourrissent **de feuilles de mûriers blancs**.



Appel à planter des **mûriers** et à élever des vers à soie.

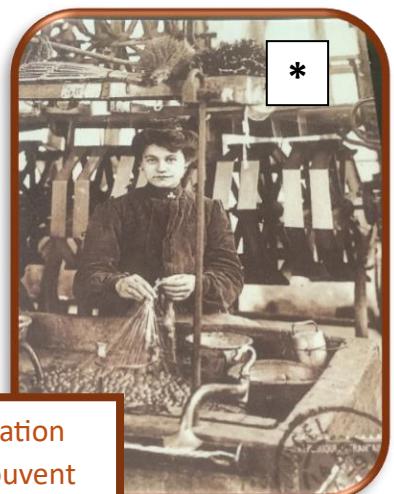


## MOULINAGE

Torsion des fils de soie grège (brute) dévidés de plusieurs cocons afin d'obtenir le fil qui sera ensuite utilisé dans les métiers à tisser.



Cette opération se faisait souvent exclusivement à la main sans aide d'outil.



*Photos collection Jacques Lacomme*

Merci à Corinne Lombard et à Anne Vernon pour le partage de photos qui m'a permis de compléter l'illustration de ce compte-rendu.