

# LES MÉMOIRES DU MOULINIER

**Tout ce que vous n'avez pas osé demander au moulinier,  
nous l'avons fait en interrogeant  
Philippe Zehnder, moulinier à Callian**



**Bonjour, Philippe, merci d'avoir accepté de répondre à nos questions. La première sera simple : y a-t-il une différence entre moulin traditionnel et moulin moderne ?**

**Philippe Zehnder :** Je dirais oui apparemment. Selon l'avis des gens, on a vraiment une différence de goût. Les moulins modernes font une huile plus amère ou forte en bouche ; Félix Fernand (décédé maintenant) me disait qu'il l'a constaté, car il allait surtout chez nous et à Seillans, et chez Stallenq ; il a gardé un an l'huile Stalenq au repos et m'a dit que le goût s'apaise. Je préfère personnellement les moulins traditionnels puisqu'on fait une huile plus douce ; je pense qu'on va moins loin dans la récupération d'huile parce qu'on ne fait que la première pression à froid : celle qu'on a toujours vue sur les bouteilles, qui est un prestige. Mais en réalité, dans nos grignons, il reste un petit peu d'huile. Logiquement c'est l'huile de recense. On presse avec dissolvant pour arriver à sortir ce qu'il reste dans les grignons ; et ça part en huile de lampe, ou graissage ou dans les savonneries cosmétiques. Remarque : autrefois, on séparait les grignons en pulpe pour les animaux et noyaux. Donc en fait on ne perdait rien, à part, peut-être, les margines : eau, acide (phosphate, il me semble) et ce que je sais, en tout cas c'est que le grignon n'agresse pas les racines. Moi, ça m'agresse les mains.

Que faire du noyau ? Si on l'épand dans les champs, à un moment donné, il va se désagréger et donc jouer son rôle d'amendement ; quant à la pulpe, elle apporte le plus gros des nutriments. Donc pour revenir au moulin moderne # moulin ancien : de ce que j'ai pu voir dans les machines il y en a qui pressent par un système de vis, récupèrent le jus et le centrifugent (ça dépend de la force de la vis). Mais logiquement j'ai remarqué que le moulin ancien a un rendement légèrement inférieur au moulin moderne, puisqu'il s'arrête à la première pression à froid ; je soupçonne les machines modernes d'aller beaucoup plus loin et de récupérer l'huile de recense d'où le goût un peu plus fort : là, je pense, est notre grosse différence, et voilà pourquoi les gens reviennent à notre moulin.



*Autrefois, les moulins étaient mus par la force humaine ou animale; parfois, on arrivait à utiliser la force de l'eau*



*Le moulin de Callian*

## Quels sont les moments les plus valorisants dans la vie d'un moulinier dans un moulin traditionnel comme celui de Callian?

**PZ :** En fait c'est fait juste de tirer de l'huile : prendre des fruits et chercher avec énormément d'efforts à sortir du jus et de l'huile/c'est pour ça que je préfère les rendements de décembre ou janvier parce que je me fatigue moins; novembre me fait déprimer pour plein de raisons : parce qu'il n'y a pas de rendement, parce que c'est sale, ça m'attaque les mains. Les doigts éclatent à la moindre petite coupure, ça s'infecte. Mais voilà : avoir de bons rendements pour moi, c'est très valorisant et ça me fait plaisir parce que les gens sont contents; et le but du jeu pour moi, c'est que les gens soient contents.

## Quels sont les moments les plus difficiles, qui vous ont demandé les interventions les plus sensibles?

**PZ :** On en revient donc au mois de novembre : le fruit est agressif, il a beaucoup d'eau : les pâtes ont tendance à boucher les machines. Il faut durcir la pâte : ça veut dire mettre du grignon supplémentaire pour que la pâte soit à peu près stable sur le scourtin, sinon ça gicle de tous les côtés; sinon je n'arrive même pas à presser, et j'en perds une partie. Voilà; ça c'est de la recette de cuisine, on l'apprend à force de faire des saisons : comment trouver la pâte idéale? C'est ce que j'explique à chaque fois aux jeunes. La pâte idéale?? On y arrive des fois, on n'y arrive pas d'autres fois, parce qu'on est tenu par la hauteur du chariot qui va à la presse.

Les mottes, avant, on les prenait à 230 kg; on a changé les scourtins et c'est beaucoup mieux : ils sont beaucoup plus grands donc j'arrive à mettre un peu plus. En fait quand j'ai commencé, j'ai fait des mottes de 250 kg et j'ai à peu près ajouté 20 ou 25 kg de grignons secs pour compenser l'eau du fruit donc j'arrive à faire des chariots de 280 kg. Avec des pâtes dures, j'ai rajouté 30 l d'eau et j'aurais pu en rajouter plus, mais je ne l'ai pas fait parce que si la pâte va dans un sens elle est idéale, mais quand elle est trop molle elle va dans l'autre sens.

Il y a eu énormément de pannes que je n'ai pas forcément signalées parce que c'est le quotidien. Il y a les pannes d'une perte de temps d'une demi-heure, mais une demi-heure sur la journée c'est beaucoup donc après je cours pour attraper le temps, et après, il y a toujours ces problèmes de presse. Quand je change le joint de presse à un moment difficile, c'est assez long à faire... heureusement maintenant je n'attends plus personne, j'arrive à me débrouiller tout seul sur mon matériel. Il y a aussi cette histoire de variété d'olives : il y a principalement les olives de Mons, et leur pulpe. Avec le temps, ce que j'ai compris, c'est que la pulpe n'a pas beaucoup



*Le peigne électrique*



*Les scourtins sont empilés et ensuite pressés*

quand on écrase dans les doigts, ils font un jus de vin Bordeaux). Alors il faut ajouter du grignon sec. Cette année je me suis trouvé dans une situation que je n'ai jamais connue : est-ce parce qu'il n'a pas gelé cet hiver (donc pas de « muscles » dans les fruits) qu'ils n'ont pas pris corps? Est-ce que les petits apports d'eau après la sécheresse ont ramolli la pulpe? En tout cas j'ai eu énormément de fruits qui avaient le comportement des olives de Mons; je me suis retrouvé avec des olives du haut de Fayence, vertes, (pas Bordeaux) et qui m'ont fait le même dégât. Et pire : au lieu de tourner en moyenne une heure certaines Bordeaux, je les ai ramenées à 40 minutes et voire 25 minutes : je n'ai jamais vu ça; elles s'écrasaient tellement vite! au bout de 25 minutes je mettais la main dedans j'étais trempé d'huile. Malgré ça j'ai eu quelques soucis, ça m'a bouché la presse et ça m'a pris 1 h 15 juste pour arriver au jus.

Donc avec les olives de Mons et assimilées on gagne un peu de temps côté trituration. Mais en revanche on reperd de l'autre côté. La première année, j'ai perdu énormément de temps, car j'avais trop trituré, et ça m'a sali complètement la centrifugeuse. La deuxième année j'avais perdu un client, parce que la centrifugeuse s'était bouchée partiellement. Ça veut dire qu'une partie de l'huile coulait comme il faut dans la marmite de récupération d'huile, mais une partie se perdait. Ça ne m'est plus arrivé depuis, mais on sait jamais; maintenant, si je vois que j'ai plus de 25 l, et que mon jus est encore gras, c'est qu'il y a une erreur/je peux renvoyer le jus dans le système. Je me souviens, avec M XYZ<sup>1</sup> on est arrivé à 25 l, au lieu de 50 l. On a été obligé de lui payer 25 l d'huile au prix vendeur. M XYZ était parti chez un autre moulin, mais il est revenu : cette année 2023 ça s'est bien passé/pour moi c'est une fierté, mais ma plus grande fierté c'est le jour où Fernand Félix a complètement fait confiance à ce que je disais à propos du métier : là j'ai dit « ça y est j'ai gagné ».

**Est-il exact qu'avec l'avancée de l'hiver les olives contiennent moins d'eau et donc que le rendement d'huile est bien meilleur?**

PZ : oui.

1 Le nom a été changé

de corps : du coup elles s'écrasent très vite, c'est de la purée liquide c'est pour ça que ça ne coule pas, et ça bouche tout; donc du coup j'arrête ma presse parce que le bac n'a pas une grosse hauteur, c'est sinon ça va déborder, et ça finit par couler de chaque côté : et là tu perds l'huile.

**Pouvez-vous expliquer pourquoi les olives de Mons sont différentes?**

PZ : Malheureusement, non; est-ce une question de variété? Moi je ne connais pas les variétés/je connais les fruits quand je les vois/je sais quelle est la Picholine ça c'est sûr, mais toutes ne sont pas des Picholines (c'est quand les fruits sont noirs, et



*Les scourtins, une fois empilés, sont déplacés vers la presse*



*Les olives sont écrasées par des meules en pierre, très lourdes.*

### **Pour quelle raison ?**

**PZ :** parce que, normalement dans une année classique, au mois de novembre il y a des orages donc le fruit se gorge d'eau; donc les pâtes sont très molles et amères puisqu'il manque le soleil du mois de décembre. L'hiver s'installe, et la pluie normalement se calme. Arrive le froid. Donc à ce moment que se passe-t-il? Le froid en général assèche les fruits, l'olive prend du corps, qui devient plus dur, la pâte tient mieux sur les scourtins; mais toute cette année 2023/2024, il n'y a pas eu de gel véritable, même en décembre ni janvier; je n'ai jamais pu me reposer sur la recette que je suis en train

de donner. Certes il y a eu des petites pluies qui ont redonné du jus à des fruits qui en avaient manqué et à côté de ça il n'y a eu pratiquement que de petits gels. Donc j'étais embêté toute la saison 2023/2024.

Je pense que le froid aussi laisse continuer le processus de fabrication d'huile (je pense, mais je n'en suis pas certain). Donc forcément un fruit sec pèse moins lourd par rapport à sa quantité d'huile, donc chaque semaine normalement dans une année classique au fur et à mesure du gel et du froid, le rendement s'améliore. Pratiquement ça fait qu'on démarre au mois de novembre à 12/15 litres d'huile pour 100 kg olives; début décembre on se trouve vers 15/20; mi-décembre on a entre 20 et 25 et après fin décembre voire début janvier on tourne entre 25 et parfois 30. J'ai connu une année où quelqu'un a fait du 33 % ça veut dire 3 kg pour 1 l! ça c'est assez rare, mais, cette année là, il y avait eu de la neige et du grand froid.

Chaque fois que j'ai travaillé en janvier, c'est parce qu'en décembre il a neigé pendant les vacances : on a été obligé de fermer et donc on a décalé la saison

### **Pourquoi nous encourage-t-on à récolter début de saison ?**

**PZ :** Moi, je préfère qu'on ramasse les fruits plutôt en décembre et janvier; le moulinier a un fruit dur qui tient mieux sur le scourtin, qui demande un petit peu moins d'efforts : donc on arrive à gagner un peu de temps sur chaque tournée par rapport à novembre. (En novembre, on travaille plus de poids pour la même quantité d'huile; ça s'écoule mal de partout, on perd énormément de temps dans la journée donc c'est un peu moins rentable et ce n'est pas agréable à travailler parce que c'est acide, ça agresse les mains). On préfère le rythme traditionnel avec décembre, janvier, voire février. Ce sont les moulins modernes qui ont lancé la mode de ramasser tôt dans l'année. Ils ont inventé un processus qui s'appelle la «fruitée verte» il y a 10 15 ans; tout le monde voulait faire de la «fruitée verte» et moi ça me rendait fou, parce que je sais qu'en novembre le problème est difficile : travailler avec agression des mains, petit rendement d'huile donc déplaisant pour tout le monde.



*Au moulin de Callian, cuve et meules*



Et je ne comprenais pas : quand on regarde les bouteilles du moulin traditionnel, au mois de novembre effectivement elle est verte; mais la même au mois de juin est jaune parce qu'en fait elle finit mûre. J'ai rencontré sur le Net un vieux moulinier qui avait 80 ans à l'époque et qui disait qu'il fallait arrêter cette çonnerie verte parce que ça n'existe pas : il y a un acide qui s'évapore. Le jus continue, l'huile continue à mûrir dans la bouteille et c'est ce que j'avais remarqué sans avoir l'explication. Et ce monsieur-là donc la donnait en expliquant qu'il fallait arrêter, c'est une ineptie. Enfin ça m'arrivait sur deux sortes d'huile. Je n'ai plus le nom des clients qui m'ont apporté des olives qui sont vertes, mais qui mûrissent jeunes. Effectivement, leur huile est restée verte même au mois de juin. Par contre ce que j'ai appris cette année par un nouveau client qui voulait aller à Saint-Césaire : c'est un moulin moderne et qui travaille maintenant 2 tonnes par heure, mais apparemment ne veut pas de fruits secs.

Donc novembre n'est pas un bon mois pour ramasser, de mon point de vue.

Autrefois, quand on remonte au-delà d'un siècle, on a toujours ramassé fin novembre, en commençant par les endroits qui craignaient le grand gel, et donc on laissait les fruits qui n'avaient qu'un petit gel jusqu'au mois de mars.

### **Que pourrais-je souhaiter aux producteurs d'olives du pays de Fayence?**

**PZ :** Un peu plus d'orage à la bonne saison, surtout moins de vent lors de la floraison puisque c'est une affaire de vent et d'hygrométrie; ce n'est pas les abeilles. Après, il y a deux périodes clés : au mois de juin, il faut des orages et enfin septembre. Si fin juin on ne peut pas avoir les pluies : il faut arroser quand c'est possible, malgré les problèmes d'eau qu'on a toujours dans la région. Même si je prêche contre ma paroisse (nos moulins à l'ancienne) il nous en faudrait une dizaine de plus parce que je traite 1,5 tonne/jour en moyenne au meilleur de ma forme. Je suis en fait de toute façon pour la liberté de chacun. Donc il faudrait qu'il y ait deux processus et que les deux soient reconnus par l'Europe et que Paris gagne.

Ça veut dire que ce qui sort du moulin traditionnel doit être considéré. Donc effectivement en milieu de saison j'arrêtais le vendredi et quand j'arrivais le lundi je mettais la main aux scourtins : ils étaient tièdes, ils fermentaient, et j'avais beaucoup d'huile qui sentait la vanille ou la paille. Depuis j'ai eu l'idée de demander un karcher, et maintenant je nettoie régulièrement au karcher. On n'a plus du tout ce problème. C'est pour ça que je pense qu'on fait, en toute modestie, la meilleure huile de moulin traditionnel du canton.



## Un avis sur les producteurs qui apportent leurs olives au moulin ?

**PZ :** Quel que soit le moulin, qu'il soit moderne ou ancien, on a le même souci : en début de saison il y a le « phénomène mouton » ; je vois ramasser mon voisin : vite je me dépêche ; ou je vois trois olives noires sur mon arbre : je ramasse mes fruits en disant qu'ils sont mûrs. Ainsi tous les moulins se trouvent débordés, à ne plus savoir comment faire.

Il suffirait que chaque producteur aille voir son moulinier, et voie avec lui ses journées : s'il faut ramasser, quand... Il ne faut pas qu'il tarde trop : donc à la limite il faudrait presque donner priorité à celui qui n'a pas cueilli, qu'il attende un petit peu, qu'il ne se presse pas ; parce que justement même s'il attend, même s'il perd un quart de sa production et qu'il gagne 15 jours sur l'agenda, il aura logiquement autant d'huile. Parce que si on commence début novembre 250 kg donnent 38 l ; début décembre ce sera au moins 45 l donc vous êtes gagnant parce que vous payez au poids apporté.

Restez proche de votre moulinier pour voir avec lui comment faire pour qu'il n'ait pas trop de travail, qu'il ait du boulot, mais que ça puisse s'allonger et que ça reste humain, et que vous soyez contents. Sinon vous avez plein de gens cette année ; j'en ai un malheureusement qui est reparti, j'étais le quatrième Moulin qu'il passait voir. Il m'a supplié, mais je ne pouvais pas malheureusement j'étais déjà à huit mottes/jour je ne pouvais pas aller plus loin, je lui ai dit « désolé en plus ces fruits commencent à rendre l'eau » ; ça faisait un moment qu'il tournait, mais parce qu'il avait ramassé il cherchait son moulinier & son rendez-vous. Catastrophé (et moi le premier) car celui-là a des fruits secs, je lui ai dit « écoutez si vous arrivez à les garder encore un peu nous on a de la place dans trois semaines, mais si vos fruits sont secs, vu que ce n'est pas votre faute, on les prendra finalement ». Effectivement il a attendu & Jacques et Pascal lui ont trouvé une place.

