

**ASSOCIATION DES OLEICULTEURS
DU PAYS
DE FAYENCE**

CALLIAN

TANNERON

Ses Oliviers, ses moulins.



Brochure N°4 2020

prix: 7euros

Le Patrimoine de Pays et des Moulins est un patrimoine fonctionnel,

Dont les fonctions créatrices ont souvent disparu (rurale, artisanale, industrielle, activités domestiques). La protection est donc difficile et par conséquent les bâtiments et les sites qui les accueillent sont très fragilisés.



En relation avec les recherches actuelles sur le moulin à farine de Callian, je retrouve ces cartes Cassini du pays de Fayence. Il est intéressant de noter que Callian était accessible depuis la voie royale Draguignan-Grasse (actuelle RD562) par l'actuelle route de Fayence qui traversait la Camiole par le pont qui a été élargi il y a quelques années et par le chemin Jean-Paul et l'Establierie. Montauroux était accessible par l'actuelle RD37 et les deux villages étaient connectés par l'actuelle D37 traversant le vallon de Maia. On y voit aussi la route de Mons. C'est au pont sur la Camiole que se trouvait la prise d'eau permettant de fournir l'énergie hydraulique pour faire tourner la paire de meules (ou les paires) du moulin.

Pierre Rattcliffe

SOMMAIRE

Le Mot du Maire	François Cavallier
Le mot du Président de l'AOPF	Jean Gault
Le mot du Rédacteur en Chef	Philippe Triniolles
Le mot de la Présidente de « Callian au fil du temps »	Nelly Maillard-Guillon

NOS MOULINS, LEUR VIE

L'olivier Callianais au fil du temps.	Nelly Maillard-Guillon
Les moulins de Camiole : les seigneurs et l'eau.	Collectif – Callian Au Fil Du Temps
Les moulins de Callian.	Johanna Luzy
Le moulin à huile.	Jean Gault
Reportage photos du moulin communal.	Jean Gault
Le moulin à farine.	Pierre Rattcliffe
Saint-Cassien de Tanneron.	Johanna Luzy & Philippe Triniolles

LE PATRIMOINE OLÉICOLE

Un patrimoine vénérable remontant au Moyen Age.	Jean Gault
L'abandon des terrasses de cultures.	Danièle Larcena

FICHES TECHNIQUES DES VARIETES

La Callianaise,	
L'Araban du Var,	
Le Petit Ribier,	
PROJET DE VERGER CONSERVATOIRE.	Philippe Triniolles
BIBLIOGRAPHIE & DIVERS	

*Le patrimoine de pays est le patrimoine de la vie
quotidienne passée,*

*De l'histoire d'une région, d'une communauté d'habitants. À porte en lui la
mémoire d'une société et celle d'un territoire*



Le mot de Monsieur le Maire

En août 2014 une quinzaine d'oléiculteurs a décidé de fonder une association pour développer le patrimoine de l'olivier dans notre pays de Fayence : cette association a fait son chemin, je me réjouis qu'elle ait choisi la mairie de Callian pour son siège social, et nous la soutenons.

En effet, ce n'est pas un hasard si l'olivier figure dans nos armoiries ; car Callian a été fondé grâce à quelques cultures permettant aux populations de se soutenir, au premier rang (à côté du blé), l'olivier. Et nous verrons dans cette brochure très documentée, que la culture de l'olivier dans cette région de Méditerranée remonte à plusieurs milliers d'années: en l'an 500 avant Jésus-Christ, les fondateurs Celto-ligures avaient donc de la ressource, au point de fournir plus tard au conquérant romain la main d'œuvre nécessaire à la construction du long canal apportant l'eau à Fréjus. L'olivier continuera à travers le temps d'accompagner l'activité agricole, et je souhaite que nos huiles tirent mieux parti des riches marchés de consommation qui vont de Saint-Tropez à Monaco (le moulin communal est là pour cela) ; il fournira toujours un cadre patrimonial et paysager favorable aux loisirs et au tourisme, et il hébergera toujours une grande biodiversité, nous permettant de disposer de réserves génétiques pour faire face aux mutations de l'avenir.

Je vous souhaite une bonne lecture.

François Cavallier



Le mot du Président

Jean GAULT

Au moment où notre association assemble cette brochure, les temps sont difficiles :

- la récolte précédente fut nulle, le moulin de Callian n'a pas ouvert
- une grave épidémie virale nous menace, telle que nous n'en avons pas connue depuis longtemps.

L'olivier nous invite à la persévérance : s'il pouvait parler, il nous raconterait les épidémies qui ont ravagé nos pays, dont celle qui a dépeuplé Mons, Mouans-Sartoux, et de nombreux autres villages de notre Provence (les chapelles à St Roch et St Sébastien en gardent mémoire, c'est eux qu'on invoquait); il nous rappellerait les années de gelées épouvantables de 1709 et 1820, (pour ne parler que des plus récentes avec celle de 1956) qui ont mis par terre l'économie de nos sociétés.

Mais Callian a perduré.

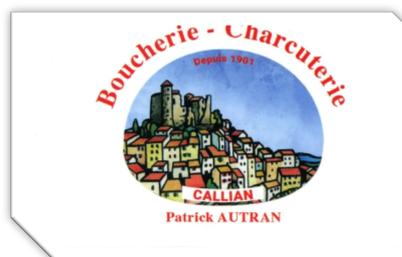
De fait, le patrimoine oléicole que nous décrivons ici témoigne à la fois de la générosité de la nature, de l'ingéniosité des hommes, de leur capacité à « tenir bon », il nous invite à la confiance, et au travail.

Notre association veut contribuer à cette confiance, à ce travail, et à une meilleure connaissance de nos forces et de nos faiblesses... ensemble.



L'Association « Callian au Fil Du Temps » pour la sauvegarde du patrimoine de notre village, a été créée il y a 27 ans. Grâce à l'implication de ses adhérents, bénévoles, mécènes et donateurs, elle a défendu et soutenu financièrement la municipalité pour les restaurations des tableaux de Van LOO, du cadastre napoléonien, à l'entretien de la chapelle Notre-Dame-des Roses etc. et surtout à l'accompagnement du chantier de remise en état d'une ruine : la chapelle Saint-Donat. Les recherches historiques entreprises par notre association ont aussi permis de faire classer l'église paroissiale Notre-Dame-de l'Assomption en attente d'une prochaine restauration. Nos châteaux, maisons, chapelles, église, sources, ponts, puits, restanques, etc... ont une histoire liée à des personnages célèbres ou de modestes cultivateurs et artisans qui ont construit au cours des siècles notre paysage local, merveilleux cadre de vie. La culture de l'olivier, indispensable ressource, intéresse nos recherches : les quelques éléments essentiels que nous vous communiquons, soulignent son importance historique socio-économique locale. Nous vous incitons à vous rapprocher de l'Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence pour mieux cultiver nos oliviers et découvrir nos olives et huiles callianaise. Espérons les années à venir de belles récoltes d'olives pour continuer, au Fil du Temps, l'art de bien vivre à Callian.

Nelly Maillard-Guillon, Présidente





Le mot du rédacteur en chef.

Après la brochure sur Mons, il nous est apparu que le riche patrimoine Callianais ne pouvait que passionner nos concitoyens et les touristes.

Monsieur François Cavallier, Maire de Callian, est un fervent défenseur de notre cause : la promotion de notre patrimoine oléicole.

Il m'est apparu tout naturel de m'entourer d'historiens locaux et de l'association « CALLIAN AU FIL DU TEMPS ». Rejoindre des centres à l'origine d'intérêts différents a permis d'enrichir notre approche :

Oléiculteurs et historiens. Que de nombreuses difficultés ont dû être surmontées pour vous présenter ce document unique. Nos amis historiens nous proposent des approches différentes dont la richesse et passionnante.

Maintenant nous vous présentons nos projets : réhabilitation de nos murs de restanques et surtout création d'un verger conservatoire d'oliviers pour le canton. Nous y sommes grandement aidés par France Olive (ex l'AFIDOL), cette démarche n'est pas courante, elle appelle les propriétaires et exploitants du canton à y participer. Elle va de pair avec la mise en valeur du paysage, ses restanques et ses oliviers. Elle permet de maintenir vivant le patrimoine lié à notre moulin communal dans un souci d'ouverture à un plus large public.

Bien du travail reste à accomplir pour achever nos études sur l'oléiculture du canton, Seillans, Montauroux ..., les outils traditionnels et l'évolution des cultures, ce sera avec plaisir et intérêt que nous recueillerons les témoignages sur ces sujets.

Et maintenant bonne lecture.

Ph Triniolles

NOS MOULINS, LEUR VIE

L'olivier Callianais au Fil du Temps.

Créer un inventaire des diverses variétés d'oliviers à Callian est un travail scientifique d'envergure qui pourrait amener les oléiculteurs à retrouver des variétés d'oliviers locales bien adaptées à la configuration du sol et bien assez robustes pour affronter les affres du climat déjà éprouvés au cours du temps. L'olivier est un enjeu économique, culturel et patrimonial exceptionnel dans notre terroir. Nous souhaitons par un panorama historique soutenir l'Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence impliquée sur le terrain et participer à faire valoir l'oléiculture qui perpétue aujourd'hui un savoir-faire ancestral.

Depuis quelques années, dans de nombreuses propriétés, l'olivier replanté est souvent réduit à la décoration du jardin : peu de regard sur l'adaptation de l'arbre avec le sol, sur la rentabilité de production et sur son entretien phytosanitaire. Le paysagé du jardin étant le souci premier, il devient un élément de style de décor jusqu'à prendre l'apparence du bonzaï. Le souci de l'oléiculteur est autre : produire une huile vierge savoureuse, délicate est un art qui apporte bien des plaisirs à notre table et à notre santé. L'enquête de l'AOF, révèle déjà l'existence d'oliviers ayant atteint l'âge de plus de 500 ans. L'Association Callian Au Fil Du Temps complète cette recherche avec quelques éléments historiques exhaustifs qui mettent en lumière l'olivier Callianais, arbre phare de notre civilisation méditerranéenne, orgueil du Provençal qui a profité de ses bienfaits.

Période antique

Les Romains bien installés sur notre territoire, nous ont laissé le bel ouvrage du Canal de la Siagnole qui conduit les eaux des sources de la rivière éponyme à travers la commune jusqu'à Fréjus. Les communautés romaines installées à Callian nous auraient-ils offert en héritage quelques spécimens d'oliviers ? les fouilles archéologiques de la chapelle Saint-Donat ont permis de mettre au jour une nécropole romaine du IIème siècle. A Callian, « *Huit inscriptions funéraires ont été retrouvées, qui appartenaient à civitas de Forum julii. Elles constituent un des plus riches corpus épigraphiques du Var. Il s'agit d'épithèques qui attestent la présence de sépultures de deux citoyens de la colonie de Fréjus, inscrits à la tribu Aniensis, d'un duumvir, questor de la colonia Pecenis cognomen de la colonie de Fréjus, de trois seviri augustales de Fréjus, de deux vétérans de la XXIème légion et d'un de la IXème légion. Enfin, Adreticius, venu s'établir à Callian, pourrait être originaire d'Aix ou de Riez, comme les Adreticii connus à Cabasse et qui appartenaient à la tribu Voltinia.*

Tous ces individus devaient posséder des terres à Callian. [...] une villa qui se situait dans la plaine des moulins sur la rive droite de la Camiole, était ornée de colonnes en calcaire et dotée d'une huilerie. »¹ On



connaît encore du quartier des Mourgues jusqu'à l'Establerie d'autres lieux de sépultures romaines.

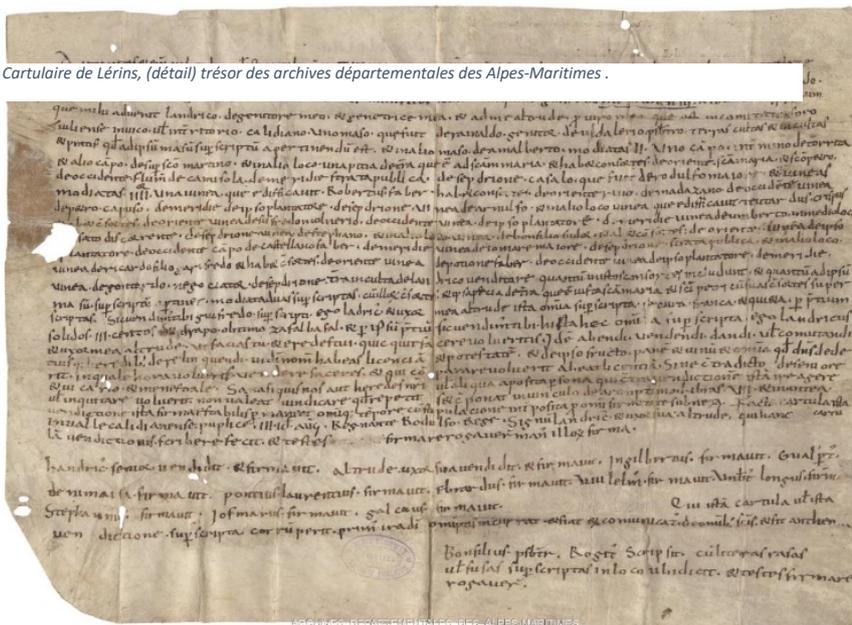
A la domination romaine dans l'est Varois, l'emploi de l'huile d'olive se lie avec l'existence de lampes à huile, amphores et autres contenants. Aux abords de la Camiole, sur l'ensemble des parcelles privées

¹ Jacques et Nicole Bérato, « l'Eglise Saint Donat de Callian, pages d'histoire et digressions » in Bulletin de la société d'études scientifiques et archéologiques de Draguignan et du Var – Tome XLII- nouvelle série, 2002,

cultivées jadis jusqu'à nos jours, des éléments archéologiques ont été mis au jour mais les propriétaires ont gardé leurs trouvailles sans publicité. L'existence d'une huilerie romaine atteste sans doute de la culture de l'olivier.

Le Moyen-Âge, la christianisation et l'emploi de l'huile d'olive.

Au Haut Moyen-Âge, période nébuleuse, le village de Callian se situe aux bords de la Camiole, et l'installation d'une seigneurie se précise peu à peu avec la construction du château. La région s'est christianisée avec la construction de nombreuses églises et de lieux saints. Trois grandes puissances se partagent le territoire : la famille de Guillaume Ier et sa descendance - vicomtes de Marseille- les familles des Princes de Grasse et l'Eglise. Le territoire de Callian s'étend des rives de la Siagnole jusqu'à la Napoule. Comprendons que sur les territoires de Montauroux, Tourrettes, Saint-Paul-en forêt, le massif du Tanneron, Mandelieu, jusqu'à Seillans (territoires actuels) aucune frontière ne situait les confins de Callian, érigé en principauté au XIème siècle, désignant comme Princes, Hugues ou Ugo ayant pour épouse Ermengarde (Hermengarde). Hugues ou UGO chevalier courageux se lie aux équipées de Guillaume 1^{er} qui viennent à bout des Maures (ou Sarrasins) installés d'Antibes à la Garde- Freinet, il aurait reçu en récompense une partie du territoire de Callian. Le mariage d'Ugo avec Ermengarde, héritière de biens d'Antibes et de domaines situés à l'ouest de la Siagne (Mandelieu et Tanneron) réunissait par la dot l'ensemble de leurs biens. Dans l'histoire de Callian, corroboré avec l'avis des historiens de la région, il est difficile de trouver des références spécifiques à la culture de l'olivier jusqu'au XVème siècle.² Fin du XIème siècle, l'importance de la culture de l'olivier à Callian se précise avec l'existence de moulins à huile, cités dans *le Cartulaire de Lérins*- Ces moulins sont situés sur la Siagnole et la Siagne. Ils sont hydrauliques et des plus modernes à l'époque pour extraire l'huile d'olive ou moudre le blé. Le parchemin du cartulaire de Lérins, « trésor » des archives départementales des Alpes-Maritimes, inscrit les donations de laïcs Callianais de terres cultivées à l'Abbaye de Lérins, il évoque la vigne, les prés etc. mais pas précisément les oliviers. A



Cartulaire de Lérins, (détail) trésor des archives départementales des Alpes-Maritimes .

cette époque, et pour longtemps encore, l'olivier est planté dans les vignes et dans les champs de céréales.

² Gillette Gauthier-Ziegler Histoire de Grasse au Moyen Age, 1935 p.218 affirme que l'olivier n'est mentionné nulle part ?

Pour les labours, l'entretien et l'arrosage, l'olivier est voué au même rythme que les cultures auxquelles il est associé.

Le cartulaire de Lérins fait part de nombreuses références sur les limites du territoire et sur les propriétés cultivées cédées avec quelques indices pour retrouver l'existence des oliveraies à Callian :

Entre 1030 et 1044 Hugues, sa femme et ses enfants lèguent à l'Abbaye de Lérins l'ensemble de leurs biens obtenus par un don du comte Guillaume « dans le territoire de Saint-Paul, dans les limites de Callian »

Des laïcs accordent plusieurs dons à l'Abbaye de Lérins : « *Un champ sur la rive droite de la Camiole* » [X](9, ch.33) « *tout ce qu'il possède dans le territoire de Callian* » [XI], (9, ch.33) « *ses terres dans le territoire de Callian* » [XII](9, chap.189). Donation d'une terre et d'une vigne au terroir de Callian, par Aldebert et Méri, sa femme (fin XIe siècle). Donation par Geoffroy et Pons Malner de toutes les terres cultivées et incultes, champs, vignes, prés, jardin, etc., qu'il possédait à Calars, terroir de Callian (1034-1046). - Donation d'un moulin et d'un foulon sur les bords de la Siagne par Étienne et Airelda, sa femme (1036-1046)(*)³

Jamais dénombrés, les oliviers sont dans les écrits, aléatoirement signalés comme les arbres fruitiers⁴. L'existence des moulins sur le territoire étendu de Callian, doit se préciser : par exemple le moulin de St Cassien est Calliannais à cette époque reculée. Les moulins sont construits soit pour moudre les céréales ou pour produire l'huile d'olive et parfois couplés. Les importantes donations signalées dans le Cartulaire de Lérins suivent le mouvement important de l'évangélisation et de la répartition de l'administration partagée entre l'église, les nobles et les communautés.



Durant cette période, le christianisme est un moteur du développement de l'olivier avec l'emploi de l'huile dans la liturgie. On situe au VIIème siècle la vie de Sainte Maxime, patronne de Callian et son installation dans un monastère de moniales sur les bords de la Camiole - la Chapelle Notre-Dame-des-Roses en serait le vestige -. À la même époque, les moines de l'Abbaye de Lérins et les prêtres évangélistes, baptisent, offrent les sacrements avec le Crisma, le Saint Chrême, huile sacrée bénie pendant la « Messa du Crisma » que l'évêque officie le Jeudi Saint. La distribution du Saint Chrême aux églises se faisait strictement sous le contrôle de l'évêché. Les églises sombres étaient éclairées par des lampes à huile d'olive – le *calen* - par tradition reliant le lieu par la lumière aux Saintes Écritures. L'emploi du *calen*, petite lampe à huile, a perduré du Moyen Âge au XIXème siècle, voire au-delà, dans les églises, les habitations, à chaque circonstance importante de la vie : maladie, naissance, veillée de Noël, veillée de deuil, veillée de Pâques, fêtes votives, etc.

Saint Chrême aux églises se faisait strictement sous le contrôle de l'évêché. Les églises sombres étaient éclairées par des lampes à huile d'olive – le *calen* - par tradition reliant le lieu par la lumière aux Saintes



Lampe à huile verre soufflé
XIXème

Le *calen* est dans toute les familles, objet du quotidien, à portée de main près de l'âtre ou de la cuisine. Le *calen* s'alimente avec les huiles d'olives de moindre qualité, souvent impropres à la cuisine. Aujourd'hui, le *calen* est un bel objet de décoration « provençale ».



Lampe en bronze

A partir de 1252, l'huile d'olive apparaît dans les lettres de péages et une certaine « commercialisation » de l'huile d'olive est constatée avec l'accroissement de cargaisons sur les bateaux cabotant sur la côte et

³ Cartulaire de Lérins, archives départementales des Alpes-Maritimes. (Les premiers moulins à huile apparaissent à Menton au XIVème siècle.)

⁴ A Grasse, en 1364, un acte signale « les raisins ainsi que les olives et autres fruits de cette vigne »

au-delà.⁵ Des jarres et des vaisselles locales de l'époque retrouvées à bord d'épaves au large de St Raphaël, confirment l'accroissement de la production de l'huile d'olive dans notre région.

Deux terribles événements surviennent : le village de Callian installé sur les rives de la Camiole est ravagé par les hordes de Raymond de Turenne, à la solde de Duras de Naples : « Ses habitants se dispersent et vont fonder les communautés de Fayence et Tourrettes qui n'étaient alors que des hameaux ... »⁶. De nombreux habitants se regroupent dans l'enceinte du château et la communauté du village s'organise d'usages en prescriptions et, conformément à l'administration générale de la Provence en 1484, la communauté de Callian signe alors son règlement⁷ : Présentation des baillis seigneuriaux par les conseillers communaux de lettres patentes d'Aymar de Poitiers, grand Sénéchal de Provence. Procès-verbal d'élection de 2 syndics, trois arbitres et 2 conseillers qui prêtent serment pour exercer jusqu'à la Toussaint l'administration de la commune, et ne seront pas réélus. Election de la plus grande partie des habitants. Enquête sur les susdits baillis avant de procéder à l'exécution des lettres (Archives départementales BB.21A.C./ADV)

XV^{ème} siècle au XVIII^{ème} siècle

Dès la fin du XV^{ème} siècle, une reprise économique sensible s'opère avec la fabrication de produits dérivés de l'huile d'olive qui devient indispensable dans l'alimentation, la pharmacopée, l'hygiène : la savonnerie. Les plantations d'oliviers s'accroissent certainement puisqu'on construit de nouveaux moulins. Les limites du territoire de Callian se précisent lorsque Fayence, Tourrettes, Montauroux s'établissent également en communautés réglementées.

Par le biais des rentes évoquées dans les archives de Callian nous répertorions sur trois lieux l'activité des moulins Callianais : sur les rives de la Siagne, sur les rives de la Camiole et au vallon de Mayan (ou Maya). 1682-1685 Rentes du « moulin à huile de Mayan », du « moulin à huile de plus haut de Camiole » et du « moulin à huile de la Siagne ». (AD CC 168)

Le noble seigneur de Cabris et des Maures de Tanneron (Estérel) Honoré de Grasse signe, en 1560 avec la communauté de Callian une autorisation pour celle-ci de « faire des moulins dans les dites Maures » (Estérel)(AD CC279/8).

Dans les archives communales quelques procès nous indiquent des éléments sur le fonctionnement des moulins communaux donnés en arrentement (à bail) qui doivent être toujours très bien entretenus.

Procès contre Baptiste Guignon, au sujet de l'arrentement d'un moulin (1660)[AD FF 67]
Procès contre Joseph Belissen, notaire, ancien rentier des moulins, au sujet des réparations par lui exécutées aux usines (1674-1675). AD [FF 94]). Procès contre les commissaires des domaines, en paiement du droit d'indemnité au sujet des fours et des moulins (1560-1680) [[AD FF 14 et suivants]. Consultation de l'avocat Textoris de Draguignan, contre divers fermiers des moulins, etc. (1698 FF 170 AD). On s'inquiète des frais occasionnés « d'un chien qui s'est jeté dans l'enfer du moulin de Mayan » (1679-1680 AD, CC165)

Les tempêtes et la « froidure » entre 1678 et 1680 ravagent les cultures à Callian. La communauté pratique à un contrôle des huiles d'olives fabriquées dans les moulins communaux qui sont soumises à la perception du dixain . (AD C 302) Sur la Siagne, aux limites de Callian et Saint-Césaire, à plusieurs reprises, il faut construire et réparer le pont de bois pour accéder au moulin.(1618/1619 – 1679-1680).Rapport des travaux en réparation exécutés dans la rivière de Siagne en amont des Moulins et paroir (1692)

⁵ Henri Amouric, Jacques Thiriot, Lucy Vallauri, « Fréjus : des fours pour cuire des jarres et leur diffusion du XVI^{ème} au XVII^{ème} siècle ». Actes du 1^{er} Congrès International. Thématiques de l'AIECM3, Montpellier-Lattes 2014.

⁶ Histoire de Callian écrite par Gustave Tallent, maire.

⁷ Frédéric Mireur historien et archiviste, 9/10/1834 Draguignan – 20/01/1919, Draguignan) ancien directeur des archives de Draguignan en a inventorié les archives de Callian. Archives départementales du Var.



On soigne avec les moyens de l'époque les oliviers : la communauté de Callian paye le voyage du fils de Balthazar Guigou à Fréjus pour « quérir d'eau *égrigoniale* pour adjurer les vers des oliviers (1677-1678 (AD CC163).

Pour le stockage et le transport de l'huile, la fabrication de jarres prend son essor. Des jarres plus

Jarre biotoise XVIIème
Jarre fréjussienne XVIème –
Callian collection privée

volumineuses
et vernissées



sont fabriquées et

commercialisées aux XVIIème et XVIIIème siècles : A Biot (06) on dénombre environ 40 potiers installés au cours de cette période. Pour les mêmes raisons, depuis le XVIème siècle, à Fréjus, le nombre de fabricants de jarres, s'accroît. De nombreuses familles callianaise possèdent des jarres anciennes, fabriquées à Biot ou à Fréjus pour la plupart, il n'est pas exclu que d'autres soient fabriquées par d'autres potiers du département.⁸

L'agriculture à Callian reste vivrière : la culture du blé, de la vigne et de l'olivier est complétée par les légumes du potager (choux, fèves, pois...). Les cultures sont toujours superposées. Cette association traditionnelle, a transformé le paysage sur les coteaux aménagés en « restanques » (restanco) (voir les quartiers des Côtes, des Adrets etc.). Cette agriculture vivrière met toutefois en danger les familles lors de catastrophes climatiques : on lit souvent dans les archives du canton que les paysans à défaut de récoltes, ont mangé de l'herbe ... Les hivers terribles de 1709 et 1720 déciment les campagnes, anéantissent une population sauvée parfois par quelques olives en saumure ou gibier chassé. L'exploitation de la forêt, terre seigneuriale, est soumise à rente pour entretien ou coupes de bois.

Au siècle des lumières, la gastronomie française pleine d'inventions et en recherche véritable d'un art, coupe en deux la France, la civilisation du beurre (le nord) et de l'huile d'olive (le sud). L'huile d'olive chez les nobles, les bourgeois est courante, c'est une façon de mieux consommer certains aliments à condition qu'elle soit « fine, digeste », c'est autrement dire une huile de première pression à froid. Notons par exemple que l'artichaut n'est cultivé en France qu'en fin du XVIème siècle et son goût en cuisine est exhaussé par une bonne huile d'olive.⁹

En 1676, Pierre Magnol (1638-1715), premier botaniste, a dressé un répertoire de 11 espèces d'oliviers certaines définies comme plus adaptées à l'est varois mais nous n'y voyons pas celle dite « de Callian »¹⁰. L'Abbé Couture (1738-1817), curé de Miramas, apporte, lui aussi, sa contribution à l'évolution de la culture de l'olivier en Provence. Il participe en 1782 au concours de l'Académie de Marseille sur le thème de la culture de l'olivier. Dans son *Traité de l'Olivier* imprimé à Aix en 1786¹¹, il souligne que souvent les fermiers font des erreurs dans le choix des variétés non adaptées au sol, manque de soin à la cueillette (« les oliviers ne doivent pas être gaulés ») ou le transport des olives au moulin trop lent (« les olives cueillies ne doivent pas attendre »). Il se prononce également pour la modernisation des moulins avec deux meules assemblées et un pressoir à chargement. Il présente ses propositions dans son traité dédié « à nosseigneurs et messieurs des gens des trois-états du pays et Comté de Provence. »

Les Callianais sont bien appliqués : les femmes cueillent à la main les olives et les moulins sont surveillés avec attention. Des travaux de maçonnerie sont sans cesse demandés ou entrepris dans les moulins :

⁸ Henri Amouric, Bernard Romagan, Lucy Vallauri, *Terres Varoises X°-XX° siècles, Mille ans de céramiques au cœur de la Provence*, Terra Rossa, CNRS, Aix Marseille Univ, La3M, Aix en Provence, 2019.

⁹ Catherine de Médicis qui va épouser le roi de France fait connaître l'artichaut en France.

¹⁰ Variété dite « La Callianais » citée dans Mons, *Ses oliviers, ses moulins*, Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence, Brochure n°2, 2019, p. 21

¹¹ Bibliothèque Municipale de Nice FRA 593.

Les Callianais font « extraction d'un noyer à la fontaine du turc pour servir de pressoir à un moulin à huile » (1754-1755 CC 238/1.) Dépenses de bouche faites pour les « offrants étrangers » à la ferme des moulins à huile venus en secours aux calamités ... et défaut des récoltes par les neiges qui ont suspendu le travail des campagnes - 133 livres (AD CC 257/2)

Indemnités à Annibal Mourgues pour dommages causés lors de l'emplacement du béalage du nouveau moulin de Camiole 1763-1764 (AD CC 246/1/2).

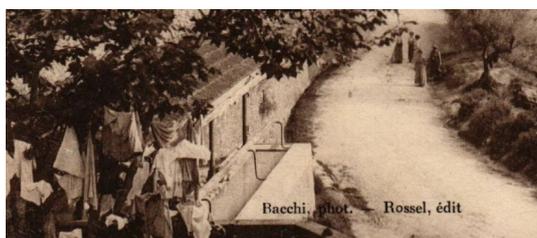
Rentes du haut moulin de la Camiole : 1400 livres, du moulin à huile du Colombier : 1200 livres.

Les huiles les plus fines font l'objet de négoce organisés en Provence pour vendre les meilleures huiles sous l'appellation plus générale d'« Huile d'Aix »- sorte de label désignant l'huile fine, première pression- Il est probable que les huiles de Callian soient tout d'abord négociées aux nobles et aux bourgeois locaux voir jusqu'à la population des villes voisines : Fréjus, Grasse ou Draguignan. Mais il n'est pas exclu que ce commerce soit plus élargi. Claude-François Achard, médecin marseillais (1751-1809), note dans sa description historique, géographique et topographique de la Provence écrite en 2 tomes 1787-1788 :

«Callian : Diocèse de Fréjus, Viguerie de Draguignan ; village affouagé sept feux & demi avec Tanneron & composé d'environ 1600 âmes [...] Il est bâti sur le penchant d'un coteau et défendu au N. & à l'O. par des coteaux plantés en vignes et en oliviers & terminé par des prairies arrosées par les sources qui naissent dans les collines. Ce site rend la température de Callian très douce, même en hiver. La population y est abondante, les habitants sont gais & amateurs de la danse ... » Achard cite encore pour Seillans «1200 habitants ... L'huile est la denrée la plus abondante, elle forme le principal commerce des habitants. C'est au Port de Cannes ou à la plage de S. Raphaël que l'on transporte l'huile. On m'a paru étonné que l'administration n'avoit pas encore fait ouvrir une route pour le charroi des huiles de Seillans & des environs. »

C'est l'huile première pression qui est vendue est souvent d'un bon rapport. « L'huile tournante » est obtenue en délayant les tourteaux résultant des opérations de pression précédentes et en les soumettant à une dernière pression. Quant aux eaux qui ont été utilisées pour toutes les opérations elles sont stockées dans des réservoirs – *enfers*- où elles reposent pour en extraire les derniers litres d'huile impropres à l'alimentation. Les « huiles tournantes » ou celles des enfers sont utilisées pour l'éclairage ou le savon.

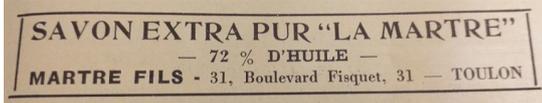
L'huile d'olives et l'industrie des savonneries dans le Var.



Jour de lessive, le lavoir de Callian vers 1910

A l'instar de Grasse, la ville de Toulon avait dès le XVème siècle créé son industrie locale de savonneries installées dans ledit *quartier des savonneries*. N'en déplaise aux Marseillais, vers 1430, un certain Palmier, grassois, fut appelé par les syndics de la ville de Toulon pour fonder la première fabrique de savons. À Grasse, la savonnerie des frères Courmes créée vers 1690, la plus ancienne trace avérée d'une savonnerie, semble perpétuer un savoir-faire ancestral local. Une enquête datant de l'An II (1794) indique qu'avant 1789, sept fabriques à savon étaient en activité à Grasse, dont celle des frères Courmes, déjà citée, et celle des frères Berage, fondée vers 1710. Les cinq autres sont toutes créées entre 1776 et 1779, ce qui montre bien que, contrairement à ce qui se passe ailleurs, la savonnerie grassoise connaît alors une nouvelle dynamique au moment même où la parfumerie se développe. Cette industrie est considérée par l'administration

révolutionnaire comme un élément essentiel de l'économie du département du Var. Ses produits sont alors diffusés localement, malgré une petite part d'exportation. Mais au XIX^{ème} siècle des faillites de savonneries s'inscrivent dans l'histoire - celles d'Antibes, Cannes et Cagnes en raison, notamment, de difficultés d'approvisionnement en huile de ressource -. Les savonneries grassoises, elles, peuvent s'appuyer sur une oléiculture puissante dotée d'une importante infrastructure hydraulique. Elles doivent malgré tout importer la soude et les autres matières premières nécessaires à sa production.



Cette activité est pourtant promise à un avenir beaucoup moins florissant que la parfumerie puisque qu'elle finit par périr dès la seconde moitié du XIX^e

siècle.¹² Louis XIV avait préféré institutionnaliser le savon de Marseille, dès 1688 avec l'édit de Colbert fixant les règles de fabrication : outre la cuisson dans de grandes chaudières, obligation est faite de n'utiliser comme huiles végétales que des huiles d'olive pures, proscrivant toute graisse animale. Cet édit permit au savon de Marseille d'acquérir une renommée qui ne devait plus le quitter. Un autre édit du Roi de France, en 1669 proclamait la franchise du port de Marseille. Par ailleurs, il taxait toutes les marchandises qui entraient ou sortaient du port de Toulon, mettant à mal le commerce toulonnais au bénéfice de la ville de Marseille. En dépit de ces contraintes, de nombreuses savonneries toulonnaises et grassoises continuèrent de travailler le savon jusqu'au début XX^{ème} siècle. Le label « savon de Marseille » ainsi institutionnalisé, permet à l'huile d'olive impropre pour la cuisine une reconversion utile, hygiénique...et une renommée internationale jusqu'à nos jours.

Il est probable que les Callianais ont avec leurs huiles de ressource pratiqué quelque commerce avec les savonneries de Grasse ou, pour les petits oléiculteurs, pratiqué l'échange de l'huile d'olives de ressource contre du savon. Les ressences sont des réservoirs qui permettent de recueillir l'huile résiduelle contenue dans la matière sèche qui reste après le premier passage des olives pour l'obtention de l'huile d'olive alimentaire. Nommée grignon noir, cette matière est constituée d'éclats de noyaux, de la peau des olives et de la pulpe qui contient encore de l'huile. Les ressences constituent des unités à part entière dans les moulins et disposent d'un appareillage propre permettant un fonctionnement parfaitement autonome.

Au cours des siècles, malgré les caprices du climat, les attaques d'insectes, les maladies, et même parfois le manque d'eau dans certains quartiers, il semble que la production d'huile d'olive n'a jamais cessé d'augmenter à Callian. C'est dire combien les Callianais ont tenu à soigner au mieux leurs oliviers et redoubler de labeur pour les conserver.

En 1760, on s'interroge déjà sur la construction d'un nouveau moulin sur la Camiole (AD CC 296/2), on a le prix fort d'un moulin à ressource sur la Siagne et en 1762, l'assentement et rapport d'estimation d'un moulin à huile de la Camiole. (AD CC 296/2). À la même période, quelques exactions locales ne font pas hésiter la communauté callianaise à payer ses frais conséquents pour la « descente du lieutenant sénéchal pour (voir) les dégradations des moulins à huile » - frais de procédure etc. (AD CC 286/1). Après la révolution, Napoléon Bonaparte au pouvoir, l'huile d'olive sera permanente à la table de l'empereur, à la cour et sur les tous les champs de bataille.

Les conflits ont souvent priorisé la culture de la vigne : il fallait fournir du vin en grande quantité aux garnisons de soldats et ce, jusqu'à la Grande Guerre de 1914-1918. Mais les oliviers à Callian n'ont jamais été délaissés. En l'absence des hommes, mobilisés et trop nombreux morts au front, les femmes ont assuré l'entretien des oliviers, les récoltes d'olives et la production d'huile qui entre pourtant en concurrence avec d'autres huiles.

¹² La lettre d'information de la Direction des Affaires Culturelles N°52 Janvier 2020, Oléiculture et savonnerie Gabriel Benalloul, Chercheur, chargé d'inventaire du patrimoine, Service Ville d'art et d'histoire, Mairie de Grasse.

AU XIXème siècle, sont importées à Marseille en grande quantité les l'huiles d'olive venues d'Espagne, d'Italie, Tunisie ou d'Algérie. La Concurrence se fait également avec d'autres huiles de graines tournesol, colza, arachide, l'huile de coton venu d'ailleurs¹³. Elles entrent dans l'industrie du savon mais aussi dans l'huile de consommation courante alimentaire.



Oliveraies en restanques, Callian vue de Montauroux, à présent

L'invention de la margarine que l'on doit à un Varois, le dracénois Hippolyte Mège-Mouriès, (Draguignan le 24 octobre 1817 - mort à Paris le 31 mai 1880),¹⁴ pour répondre à l'empereur Napoléon III vient aussi remplacer le beurre et l'huile. L'huile d'olive possède pourtant toutes les vertus médicinales: adoucissante, préservatrice contre la peste, vermifuge contre les vers et le Ténia, laxative, elle est un remède contre l'angine quand elle est camphrée, et s'emploie contre les brûlures en liniment.



Oliveraies en restanques, Callian vue de Montauroux vers 1910

L'approvisionnement des villes au XIXème siècle, reste localement d'un bon rapport et souvent les Callianais se rendent aux foires et marchés grasseois, à dos de mulet. Ils paient le banc pour vendre l'huile d'olives, les célèbres haricots de Callian (bannettes), et autres légumes. La parfumerie prospère et la tendance fin du XIXème siècle est à la culture des fleurs à parfum. L'olivier, la vigne et les céréales sont alors moins rentables que le jasmin, la rose, les violettes et la tubéreuse.

Doit-on arracher les vieux oliviers pour planter des fleurs à parfum ? La question ne se pose plus en 1956, un grand nombre d'oliviers meurent suite au gel exceptionnel en fin d'hiver et ne seront pas replantés.

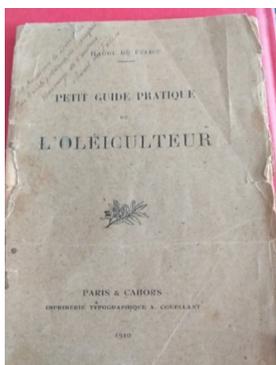
¹³ Huile de coton est importée des Etats-Unis et dont l'inventeur en 1847 est un Marseillais, Paulin Martin.

¹⁴ Hippolyte Mège-Mouriès, (Draguignan le 24 octobre 1817 - mort à Paris le 31 mai 1880), était un chimiste et pharmacien français.

Les oléiculteurs sont aussi producteurs de fleurs. L'huile d'olive, culture vivrière, reste d'un bon rapport si l'on respecte l'arbre et son entretien. Au XXème siècle, de nombreuses petites brochures sont éditées à l'intention des oléiculteurs prodiguant conseil et allégations pour la prospérité de l'oléiculture. La Chambre d'agriculture s'est penchée sur nos oliveraies bien des années durant mais aujourd'hui ... leur morcellement, l'entretien des restanques et les soins apportés aux oliviers n'assurent pas un avenir serein à nos oléiculteurs. Que de travaux bien spécifiques jusqu'à la cueillette des olives puis les porter au moulin !

Dans les années 1960, la municipalité de Callian redorait le blason de la commune *d'or à une bande de gueule portant le nom de Callian, de sable, posé sur la bande* : la municipalité rajoutait sous ce blason un rameau d'olivier et une branche de chêne notant ainsi le partage bien réel entre la forêt de chênes blancs et les oliveraies encore nombreuses.

Les paysages de nombreux artistes locaux ou célèbres ont peint ou décrit les oliveraies de Callian de 1950 à nos jours. On se souvient de Birot, peintre parisien qui peignait le paysage de Callian à travers les oliveraies. Maker et Jeremiaz en firent autant avec des couleurs audacieuses. On sait moins que Le peintre, Georges Bauquier a créé un grand nombre d'œuvres inspirées des troncs des oliviers de sa propriété à Callian - Ses troncs d'oliviers, matière poétique, sont également source d'inspiration pour son ami, le poète André Verdet.



On vous dira aujourd'hui que l'huile d'olive est un élément clé du régime alimentaire méditerranéen et l'on attribue à sa teneur élevée en acides gras mono-insaturés les effets protecteurs contre les maladies associées au stress oxydatif telles que les maladies cardiovasculaires, neurodégénératives ou le cancer.



Dans tout le bassin méditerranéen, on rencontre des oliviers millénaires, et parfois même réputés pluri-millénaires. Dans les écrits saints, les récits les plus reculés, olivier témoigne de notre histoire et l'accompagne à chaque instant : choisi pour signifier à Noé que le Déluge est fini et que la paix commence, l'olivier devient le symbole de paix, de réconciliation et du pardon. Cette image perdure et Pablo Picasso dessine en 1949 pour le mouvement de la paix, un rameau d'olivier dans le bec d'une colombe symbole universel

On devrait encore un peu plus se pencher sur l'appellation d'une espèce d'olivier appelée « Calian » si proche du nom de notre village, qu'on en jurerait l'origine. Callianais, sous le blason de notre village, en utilisant notre huile d'olive, pour un bon aïoli, une anchoïade, une simple salade, je vous invite à célébrer l'olivier, symbole de vie !

Nelly Maillard-Guillon



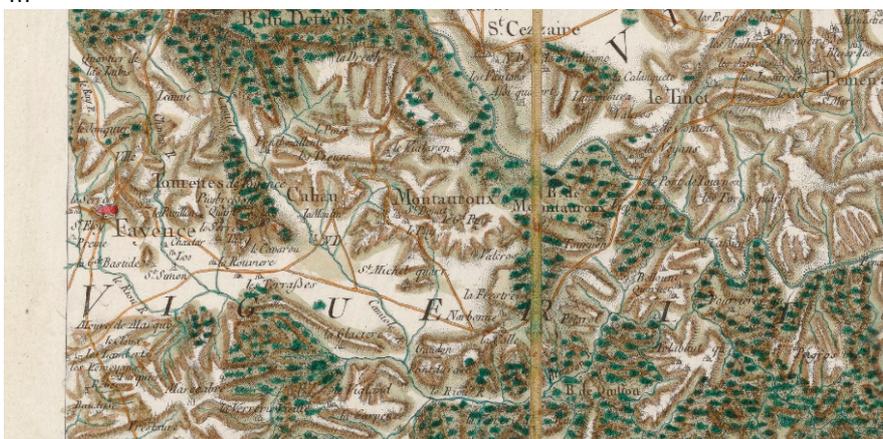
Georges Bauquier, De l'Arbre, N° VII
Vers 1967, dessin de souche

Les moulins de Camiole : les seigneurs et l'eau.

A l'origine, le droit féodal donnait au seigneur la propriété des fours et des moulins et celui-ci « obligeait ses sujets à venir cuire à ses fours et moudre à ses moulins », moyennant redevance et une forte pénalité à quiconque oserait se rendre ailleurs.

Mais, à l'aube du XVI^e siècle, ce droit féodal est contesté par les villageois déjà regroupés en communauté (depuis 1484 pour Callian) : ils refusent de prêter serment à la co-seigneurie, composée de plusieurs membres de la famille de Grasse.

Mais le 16 décembre 1555, un arrêt du Parlement d'Aix-en-Provence donne raison aux seigneurs : les Callianais ne s'inclinent pas et font appel au Parlement de Grenoble. Les seigneurs préférèrent composer ...



Carte Cassini (Antibes - détail)

Le 14 avril 1585, Françoise de Grasse, dame d'Escragnoles et mandatée par les autres co-seigneurs, décide de vendre à ses sujets les droits coseigneuriaux sur les fours et les moulins « tenir fief à la Communauté de Callian, manans et habitans dicelle présents et advenir de tous et chacuns les moulins à bleds et huilles et édifiés au présent lieu de Callian à la rivière de Camiole et avec droict et faculté de faire faire aultres mollins tant à bleds que a huille paradours et tous aultres engiens aux lieux et plasses qui se trouveront comodes dudit lieu et terroir de Callian en eaux torrents rivières presents et advenir ou ailleurs en quelle part que ce soit au dict lieu... »

Et ceci pour la somme immédiatement payable de 1000 écus, une rente annuelle et perpétuelle de 1000 florins et bien sûr la franchise de mouture et de paradure (*action de parer des draps*).

En 1565, il y avait déjà deux moulins sur la Camiole : nous connaissons le nom du 1^{er} meunier qui obtint de la Communauté le premier arrentement, le 23 septembre 1565 (à la chandelle place du Vallat, au plus offrant) : Etienne MOURRE, dit Pattis, ménager, qui offrit « 600 florins pour un an à partir de la Saint-Michel venant ».

Tout aurait bien, fonctionné jusqu'à la fin des temps, si, en 1690, le Marquis de Trans, seigneur du terroir de Tourrettes, n'avait découvert que la Camiole prenait sa source sur ses terres, mais que ses fermiers venaient moulin à Callian ! Les deux moulins de Saint-Laurent et de Pibresson avaient été abandonnés depuis plus d'un siècle : il n'hésita pas à les faire reconstruire et à aménager un canal détournant les eaux de la Camiole.

Une longue période de procédures s'ensuivit : dans un premier temps, la Sénéchaussée de Draguignan, puis le Parlement d'Aix, puis celui de Grenoble furent saisis : ce dernier rendit un arrêt ordonnant « **provisoirement** au Marquis de Trans de détruire les ouvrages en construction et de laisser couler la Camiole vers les moulins de Callian et le condamnant au dépens »..

Pierre-Jean de Villeneuve, fils et héritier du Marquis de Trans, reprit le procès sur le fond : « à qui appartiennent les eaux qui naissent chez moi et ai-je le droit d'n faire ce que je veux et de les faire couler chez moi où je le veux ?

Il mourut en 1736 sans avoir eu de réponse.

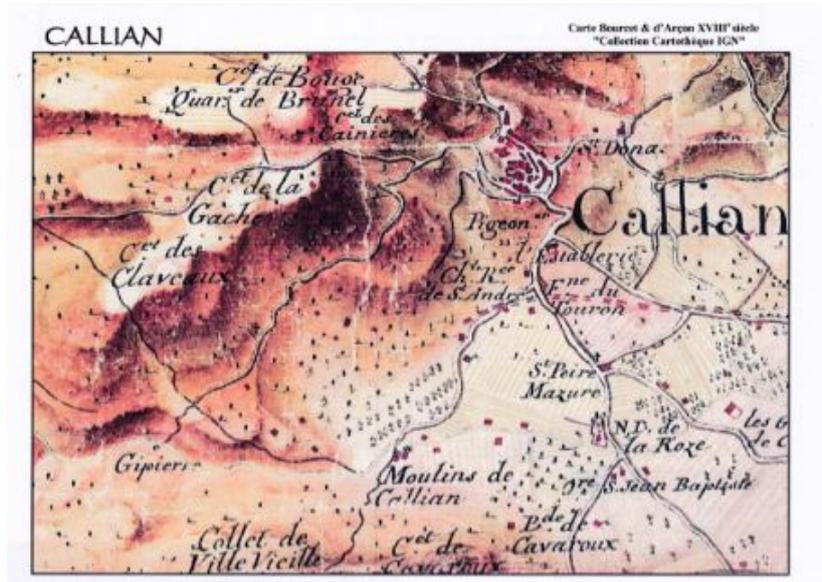
Son successeur, Louis de Villeneuve, abandonna finalement la poursuite, les experts ayant retenu le 25 mai 1752 que « s'il est avéré que la prise d'eau du moulin de Camiole se trouve sur son domaine de Pibresson, c'est que les Seigneurs dudit lieu s'étaient portés garants à l'origine de la possession de l'eau en faveur des moulins de Callian. »

CALLIAN AU FIL DU TEMPS « Exposition 2002« Callian au fil de l'eau ».

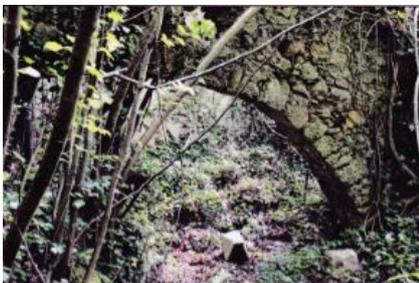


Mardi-Samedi : 09h-12h30, 14h-19h

Les moulins de Callian



Le premier moulin à blé cité dans le Cartulaire de Lérins, au milieu du XI^e siècle, était situé dans le « Comté de Callian » alors hors des limites actuelles : un moulin et un paroir donné par « *Stéphanus et Airelda* » au monastère de Lérins « *in flumine Cigna* »



sans aucune autre précision de lieu.



Le village n'était doté au XV^e siècle que d'un seul moulin à farine et c'est vers 1500 que d'autres apparurent et ont commencé à fonctionner à plein régime.

On peut lire en 1616, dans les archives départementales du Var, le vote de la construction d'un moulin à huile « *à lanterne ou à sang* », probablement situé dans le village mais sans aucune précision dans les écrits.

Dans les archives départementales du Var, pour la commune de Callian, nous retrouvons en 1565 un extrait d'acte de « *prix fait du moulin à faire de la Siagne* » et c'est au cours de la même année que la communauté rachète

la pension provenant de la cession des fours, des moulins et des terres gastes (incultes).

Il est rajouté au moulin de Siagne un « paroir » dit également « foulon », précisé dans les comptes trésoraires de l'année 1566, « une facture du « parayre » (foulon à draps) à la Siagne a couté 1 florin et 4 sous ». Un rapport des estimations, sur l'agrandissement du béal (canal amené d'eau) du moulin, de la Siagne, a été fait en 1569 et en 1573 les vieilles pierres (meulières) « mollos » d'un moulin de Siagne furent vendues.

Les archives des taxes perçues au nom du Roi, nous informent que le commissaire délégué, Monsieur Meaux, en visite à Callian en l'année 1635 pour vérification, constate que la communauté a déclaré « 4 moulins à farine, 1 à huile sujeti à un cens seigneurial annuel de 66 lires ».

Puis dans une délibération de 1644, on note le vote de 76 livres 10 sous pour le solde du « prix fait » des béalages et prises de la Siagne » et dans les comptes trésoraires de 1676, il est détaillé le « prix fait des murailles crotte et béalage du moulin de Siagne qui a couté 1 florin 2 sous et 1 livre ». Tout cela nous indique que le moulin est consolidé et quelque peu entretenu au fil du temps.

L'année suivante, 1677, le maire, Antoine Belissen, 1^{er} consul, assiste à la recette du moulin à huile de la Siagne. C'est ainsi que les moulins en bord de Siagne se développent avec dès lors la farine et l'huile comme production



Installé en 1566, le « paradour des étoffes » (paroir, parer ou fouler les étoffes) que la

commune possède sur la Siagne, sera plus tard démoli et ne sera rétabli qu'en 1731.

D'ailleurs en 1739, on améliore ce système en acquérant un terrain destiné à « l'emplacement des tiroirs ou estiradédour (étendoir) des étoffes du paradour de Siagne ». Pourtant un extrait de « prix fait » des 'tiradoure' du paroir en date du 15



juin 1642, nous explique que les consuls de la Communauté de Callian ont baillé à Christof Pascal, charpentier, « de faire de neuf un tiradoure ».

Le lendemain les experts se transportent au « moulin situé à la rivière de Siagne » où ils comptabilisent le matériel en l'état dont « le pressoir du côté du feu, la mastre de dessous fendue, l'autre pressoir du côté du grenier, la grande porte et deux fenètres, pour ce qui concerne le toict du moulin de Siagne, ils déclarent n'y avoir rien touché et qu'il est en mauvais état ».

L'entretien des moulins est à la charge du seigneur mais en 1756 le vote d'une taille ou capage (impôts) de 40 sous sera exigé à chaque chef de famille pour subvenir aux réparations du moulin à farine de la Siagne. Quelques années plus tard, il est question de construire un autre.



moulin sur la Siagne ou sur la Camiole ; on en déduit que la démographie augmente et (ou) que les moulins existants sont trop vieux et insuffisants.

Il est donc délibéré en 1762, « de faire faire un devis estimatif pour la construction d'un moulin sur la Camiole, attendu la proximité de cette rivière, tandis que la Siagne est plus éloignée de deux lieues de chemin », et l'on annule le devis dressé pour la construction d'un moulin sur cette dernière « rivière ». En même temps, il est mis aux enchères le « prix fait d'un peirol, tonneaux et matériel nécessaires au moulin à huile en construction sur la Siagne ». On construit donc deux moulins en cette année 1762 et l'on procède à la nomination de deux commissaires pour « recetter » les travaux de leur construction, l'un sur la Siagne et l'autre sur la Camiole. En 1768, c'est Pierre Belissen, cordonnier du village, à qui on donne la mission de « rompre le rocher qui est le long du béalage des moulins de Siagne, moyennant 12 livres ».

Les moulins étaient gérés par des rentiers et ceux-ci ne se conformaient pas vraiment au cahier des charges, certains refusant de payer la rente comme en 1787 où deux plaidoyers sont réglés à N. Poulle, avocat à Draguignan, dans le procès contre Leget Hebreard au sujet « du refus de paiement de la rente des moulins à huile de la Siagne ».

Dans l'acte de vente de 1887, fait par la société du canal de la Siagne, à M. Paul Léon Issaurat de divers immeubles dans les communes de Saint-Césaire (alors département du Var) et Callian, nous trouvons dans l'historique :

« que l'immeuble situé sur la commune de Callian sur la rive droite de la Siagne, au quartier du lieu-dit de la Siagne, comprenant deux bâtiments où se trouvaient installés les moulins de la commune de Callian, avec terrains attenants et autres

dépendances. Les prises d'eau sur la rivière de la Siagne, canaux d'amenée et de fuite, matériel et ustensiles, attachés à ces immeubles notamment la machine à fabriquer le papier qui avait été installée dans les bâtiments de la rive droite ».

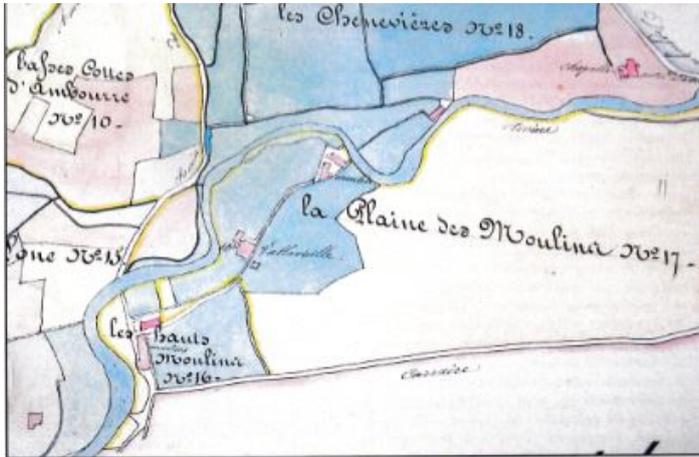


Cadastré Napoléonien 1839, AD Var

L'immeuble de Callian (rive droite), autrefois propriété de la commune, fut adjugé à M.M. Jacques Olivier et Antoine Etienne Roustan suivant un procès-verbal passé dans la forme administrative devant Monsieur le maire de Fayence, le 5 novembre 1822. M. Olivier et M. Roustan, le transmirent à M. Jacques Maure, par trois conventions de vente privées les 19 mars et 25 et 26 juin 1823.

Après la mort de M. Jacques Maure, il fut procédé entre tous ses héritiers au partage de sa succession, suivant un contrat du 28 février 1846, passé devant le Notaire Gaynard, à Saint-Césaire et l'immeuble précité fut attribué à M. Jean-François Paul Fortuné Maure son fils.





recours ne pourra être exercé contre elle à raison de l'état de détérioration des bâtiments, canaux, réservoirs, engins matériels, ustensiles. M. Issaurat ayant vérifié le tout avant de conclure la vente et l'acceptant tel quel à ses risques et périls ».

Les anciens moulins de

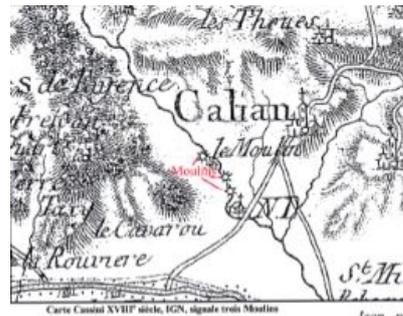
Celui-ci le vendit à la Compagnie d'Irrigation de France par acte du 4 octobre 1867, Notaires Perrolle et Gaygnard, transcrit à la conservation des hypothèques de Draguignan, le 12 novembre de la même année.



Callian, situés sur la Siagne, ont été transformés en fabrique de papier, dit «la papiero ou papière », qui était en activité de 1846 à 1867. Pour son fonctionnement, la papeterie était alimentée en eau, captée en amont rive droite, amenée par un canal servant également d'irrigation aux cultures environnantes.

Aujourd'hui, les ruines de cette papeterie restent le seul souvenir de la fabrication de la pâte à papier sur la Siagne.

Moulin de Camiole



Carte Cassini XVIII^e siècle, IGN, signale trois moulins
Dès 1566, les délibérations nous précisent que des « réparations sont effectuées aux moulins à farine de la Camiole et au moulin

Cadastré Napoléonien 1839, AD du Var
à huile ». L'indication nous confirme que plusieurs moulins sont sur cette rivière depuis déjà longtemps et que des réparations y sont faites périodiquement.

Le document stipule également que « les immeubles sus indiqués sont transmis à l'acheteur dans leur état actuel, avec toutes ses atténuances et dépendances quelconques, droits et usages, facultés, servitudes passives et actives, appaentes ou occultes y attachées, tels en un mot que la société venderesse, les possède en vertu des titres prérappelés ; **notamment avec le droit d'aménée que la société a de concert avec la municipalité de Saint-Cézaire fait établir sur la rive droite et dirige ensuite sur la rive gauche en empruntant un pont récemment construit qui relie les communes de Callian et de Saint-Cézaire, l'acquéreur étant mis purement et simplement pour ce canal au lieu et place de la société avec tous ses droits et comme à toutes ses obligations. Aucun**

En 1568, un souper est offert le jour de « l'arrentement des pasquiers » et des « tasques et per aver estrenat lou jugi, perce que ayye vaccat ensemble enbe tout lou conseil à la recepte dou brusquet et à la récolte dou mollin de l'olhe de Camyolle pour la Pentecôte ». La même année, on paie des journées « d'hommes pour lever et moure le canon vieilh et rompu » (on paie des hommes pour lever et changer le canon vieux et rompu) du moulin de la Camiole. En même temps Maître Caneti, Notaire, visite les termes de Pibresson et fait l'inventaire de la « raubo » et meubles du moulin de Camiole : un état des lieux bien consigné.

Dans le cadastre, en 1589, de nouveaux détails apparaissent comme : « Paul Grailhe, de feu Jean, possède des vignes au moulin d'amons sur la Camiole ».

Ces lieux étaient importants et en temps de guerre on paie une sentinelle postée au moulin « lhors que estoins assiégé ».

Cadastre napoléonien 1839 détail des Hauts moulins, AD Var



en 1621 et en 1633, on note « le prix fait des marres » des moulins de Camiole, ce qui signifie que l'on confectionne les cuves, creusées dans du calcaire, dans lesquelles tournent les roues des moulins. Cependant, l'on vote lors d'un conseil, la construction d'un autre moulin à huile sur la Camiole, en 1639, à l'endroit le plus propice. Nous lisons aussi qu'il a été noté en 1645, la construction d'un moulin à huile, désignant le « jardin et chenevier d'Antoine Roux pour l'emplacement du nouveau moulin ».

Les problèmes se multiplient entre la communauté et les fermiers des moulins comme en 1645, où Jean Castillon fermier des moulins à Huile en procès demande des dommages et intérêts pour chômage.

Dans un acte d'« arrantement » de 1651, dit également ferme ou location, nous apprenons que le « un rhantier », Jhean Belissen doit entretenir pendant cinq ans les moulins, paroirs, béalages et presses, tant sur la rivière de Siagne que de Camiole, tout cela à ses dépens. La communauté se dégage de toute responsabilité comme dans le précédent « arrantement » de 1647, en accord avec les deux parties. Les fermiers seront alors tenus de remettre et réparer l'« escluse » et « meat » du moulin pour bien servir au public et le faire dans les huit jours sinon les particuliers iront moudre où bon leur semblera.

Si les inondations causent des dommages, ce sont les fermiers qui en supportent les dépenses et réparations.



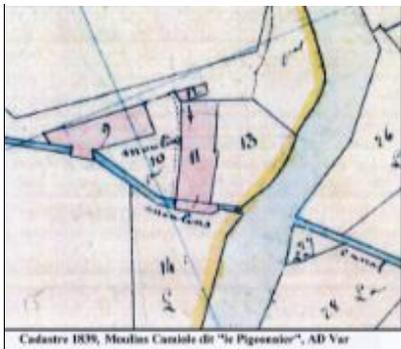
Ancien Moulin à huile

Il n'est de cesse de les réparer aussi François Beragi, fondeur de cloche, fabrique « 4 loubettes » destinées aux 4 moulins existants



Pressoir à chapelle intérieur ancien Moulin

Une clause nous précise que la communauté reçoit cent « *escus* » de rente d'« *avantages* » de moulins et comme pour l'arrentement de 1643 où les fermiers ne voulaient pas se soumettre, ils seraient dans l'obligation de payer plus de rentes à la communauté et cela sans se « plaindre », les fermiers ne pourraient prétendre à aucun dommage et intérêt « *vu que les profits qu'ils ont fait à ladite ferme étant plus que suffisant pour les réparations* » et qu'il faudrait attendre la fin de l'arrentement pour une compensation suivant la disposition du droit « *année pour année* » de la loi. On découvre qu'en 1654, dans un rapport « d'estime » du moulin à huile de la Camiole, qu'il était nommé aussi « *le pigeonier* ». Dans ces rapports « d'estime » [...], tout est passé en revue et évalué ; des experts sont nommés, comme en 1654, « *Anthoine Mireur et Auban Pascal, Maîtres charpentiers du lieu de Mons et de Callian* » visitant le moulin dont le rentier était « *Augustin Fayssière* ».



Ils inspectent minutieusement les moulins et en détaillent leurs matériels ; « *le petit roudait rompu, la lanterno, la pierre virant, les loubettes, le palodard ou le grand arbre repose, le marro, le pressoir dudit moulin du côté de la cheminée, l'autre pressoir du côté de la porte, le chapeau avec son mourgoullon, le grand payrol...* ».



Vestige du moulin dit du « pigeonier »

Leur valeur est calculée selon leur état.

Un événement peu commun est signalé en 1662 : le pigeonier du moulin a pris feu. Une sommation du seigneur « *oblige à laisser le pigeonier du quartier du moulin bien peuplé de pigeons* » et « *remettre le dit pigeonier très peuplé et faire rhabiller les portes, maisons, murailles, toit et plancher dudit pigeonier et bâtiment joignant celui-ci en bon état, attendu la fumée qui vient du moulin à huile a tellement noirci et gâté tout... qu'aucun pigeon n'y peuvent plus demeurer* ». Les rentiers ont commis des faits « *trop violents et excessifs des grignons pendant le détritement des olives... qu'ils ont durant quelques lois continué de faire bruler au moulin qui cause un incendie aux bois de « fustaille » qu'ils avaient au-dedans et de là au plancher du dit pigeonier qui était tombé en partie et ayant laissé tout ouvert, la fumée à gâté les murailles et donner ladite mauvaise odeur...* ».

On apprend également qu'un contrat de « *prix-fait de la rouderie du moulin à huile du pigeonier* » est approuvé en 1677.

Nous avons pu visiter ce moulin dont le pigeonier avait pris feu, grâce à M. Serge Munoz, propriétaire du lieu. Les vestiges de



Vestige du moulin dit des « pigeonniers ».

ce moulin à huile sont en « bon » état, trouvant à l'intérieur les engrenages en bois encore en place et l'ossature en fer de la grande roue. M. Munoz a fait réparer la toiture, mettant ainsi à l'abri de dégradations causées par les intempéries ce bâtiment plein d'histoire.

Un procès s'ouvre, au cours du XVII^{ème} siècle, sur le droit du marquis de Villeneuve-Trans, seigneur de Tourrettes qui détourne, par l'établissement d'une écluse, les eaux que la communauté de Callian prend à Pibresson, pour faire tourner ses moulins. Le marquis suspecte le Parlement, à cause des parentés des seigneurs de Callian : on lui signifie que s'il veut laisser les eaux et les choses en leur premier état, il fera juger le procès par le Sénéchal sinon de le faire renvoyer au Parlement de Grenoble.



Ancien Moulin Camiole, quartier Chenevières

Le marquis est assigné, au conseil privé, en 1692, le procès s'éternise et ce n'est

seulement qu'en 1759 que la sommation de faire abattre la nouvelle « écluse en pierres sèches faites dans la Camiole et de réparer l'ancienne qui est au-dessus et la rétablir dans son premier état ».

C'est Jean Antoine Torcas, architecte de Marseille, qui rédige en 1761 le devis, pour le rétablissement de l'écluse de Camiole et un expert est nommé afin de procéder à la réparation de 2 écluses, conjointement avec N. Torcas. Puis en 1763, monsieur Torcas et son associé monsieur Feraud, refusent de réparer les écluses faites par eux, sur la Camiole, celles-ci ayant été emportées par les pluies. Bien qu'ils fussent responsables pendant 3 ans des avaries, encore un procès s'ensuit contre les entrepreneurs jusqu'en 1764. Le procès avec le marquis est terminé et la vie des moulins sur Camiole reprend son cours.

Entre temps, la communauté, en 1712, accepte l'offre de Monsieur Pierre Mazar de remettre en état le moulin à huile inférieur et le moulin neuf, tous deux sur la Camiole avec l'approbation du « *prix fait de 2 nouvelles pièces pour le moulin neuf de la Camiole* ». Plus tard, en 1718, un barrage est construit dans le lit de la Camiole afin de dériver les eaux vers les Chenevières.



Cadastre 1839, Moulin quartier Chenevières, AD Var

Les canaux d'arrosage sont d'une grande utilité pour les cultures de tout genre et les agriculteurs en creusent de plus en plus vu le manque d'eau.

Le « moulin neuf » est visité en 1749 afin d'être évalué en présence de l'ancien fermier Pierre Sassy, et le fermier « moderne », Pierre Castelle. Etaient présents, Honoré Maubert, maître charpentier de la ville de Grasse et Joseph Mouton, maître charpentier du lieu de Callian, experts procédant à l'estime des moulins à huile de la communauté, situés « au ruisseau » de

Camiole. Ils détaillent la valeur de chaque pièce du moulin ; « *la gouorgue, gourguereau, et porte eau avec son crochet, paumelles et supports, la grande roue garnie de ses fratches, palets et clavettes, le grand arbre avec son roudet, l'arbre de la lanterne garni de ses cercles, mandris et loubetes, la lanterne, le pressoir proche ses banquettes, chapeaux, le pressoir proche du feu, deux tineaux, un aec deux cercles de fer et les autres bois, une miege, la porte avec ses paumelles et gonds et sa serrure, une fenêtre et une jarre [...]* » le tout estimé à 376 livres 20 sols.



Pressoirs à chapelle du Mailla quartier Chenevrières

De là les experts font une visite du « *moulin du Colombier* », en estimant de la même façon le matériel mais en plus ils évaluent : « *le pressoir du côté de la Camiole* ».

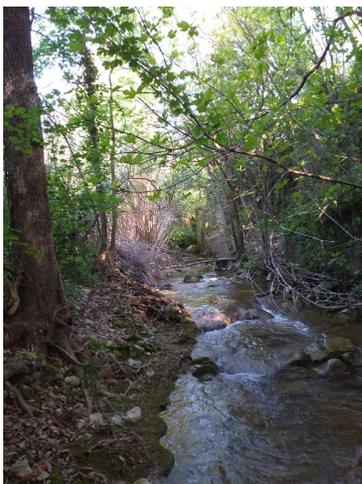
On découvre également dans une délibération de 1767, la demande d'un devis pour réparations à exécuter au moulin du Colombier.

Puis en 1768, l'arrentement des moulins de Siagne comme de Camiole, est accordé par les consuls à Honoré Bellissen, muletier dudit Callian, pour quatre années et moyennant une rente annuelle de 1116 livres.

Il est stipulé que « *le fermier prendra le droit de mouture* », *des grains qui se moudront aux moulins, à raison de « vingt-quatre mesures une de tous les particuliers sujets à la banalité et à l'égard du seigneur du lieu, il est dit que le fermier sera tenu de faire moudre les grains dudit seigneur pour lui et sa famille sans pouvoir prétendre aucun droit de mouture suivant le pacte de la transaction du nouveau bail... »*.

En 1822, le maire est autorisé à acquérir un moulin à huile au nom de la commune. Situé au gué de Camiole, il sera en fonction en 1834, comme l'indique la date gravée sur le linteau de la porte d'entrée. Il sera réparé et

agrandi en 1925. Ce dernier est le seul, de nos jours, encore en activité avec bien entendu une modernisation qui s'est effectuée au cours du temps. Depuis plusieurs générations, c'est la famille Rebuffel qui continue à faire vivre ce moulin et lors des Olivades, moment festif, le moulin s'offre à la visite des curieux



Ruine du moulin des Chenevrières

Le moulin Mayan ou Mailla.

Deux moulins étaient cités sous le même nom de « *Mayan* ». Un dans le vallon Mailla sur la commune de Montauroux et l'autre sous la chapelle Saint Donat de la commune de Callian.

Une taxe est votée pour l'établissement du moulin à huile, « *lequel sera fait sur la rivière Mayan et dans la cheneviève de le vieux Belissen* » et dans ce même temps, en 1619, les consuls sont autorisés de faire construire ledit moulin au vallon Mayan. Des dépenses sont faites en plus pour le creusement « *attendu l'istérilité d'eau* ». Pourtant en 1627 on peut lire dans les délibérations qu'il y a des problèmes avec le maçon « *Nicolas*

Pacal » pour lui faire construire le moulin à huile du Vallon.

Moulin Mayan ou Mailla



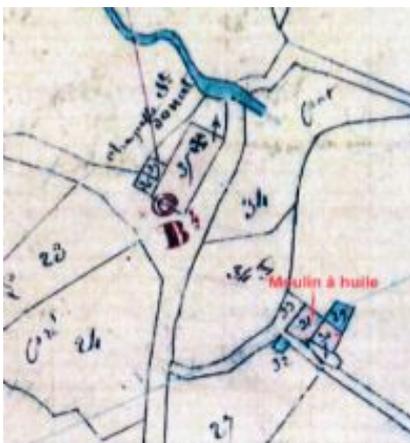
Carte postale début XX^e siècle

Le temps avait moins d'importance qu'aujourd'hui...Les informations sur ce moulin sont insuffisantes pour relater réellement son évolution. On découvre quand même qu'en 1646, le moulin est « baillé » à Pierre Garcin pour neuf ans, ce qui n'est pas habituel.

Les « baux à ferme » sont consignés dans le contrôle des actes et enregistrements et nous pouvons lire dans les années 1795-1812, que le moulin « Mayan » dit également Saint-Donat est baillé à Issaurat Antoine en 1810 pour une année.

Dans le cadastre de 1882, 4 moulins à huile, 2 moulins à farine, 1 ressenne, 2 papeteries et 3 fours à pain sont répertoriés.

Les contrats de location étaient mis aux enchères et leurs contenus stipulaient tous les droits des fermiers en soulignant que le seigneur du lieu « *ne paie aucun droit* ». De même qu'il peut utiliser l'eau du béal des moulins pour arroser ses champs, jardins et autres cultures, gratuitement, deux fois par semaine à savoir le mercredi et samedi « *de midy jusqu'au soleil couché* ». Clause importante, les rentiers ou fermiers « *ne pourront faire travailler les moulins et paroir les jours du St Dimanche* », sous peine d'un sou applicable ».



Cadastre Napoléonien 1809, Moulin Mailla sous chapelle St Donat

De nos jours, nous avons pu répertorier les bâtiments des anciens moulins de la commune de Callian ; 3 sur la Camiole, dans la plaine des Moulins, 1 sous la chapelle Saint Donat et 1 en bord de Siagne.

Johanna Luzy



Mesure ancienne pour les olives

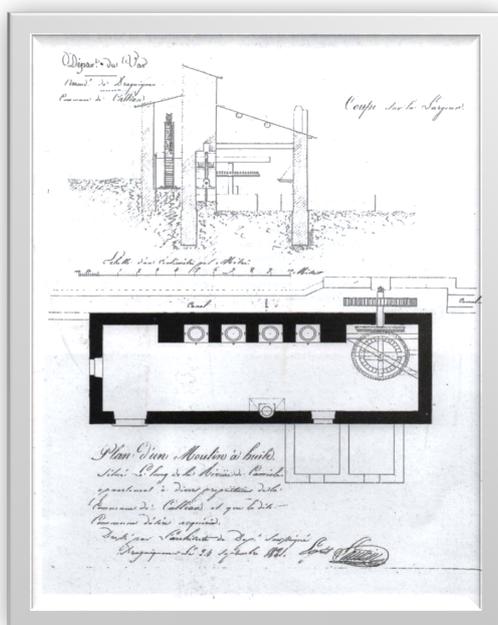
Le moulin communal à huile de Callian

L'époque moderne

Un élément important de notre patrimoine:

C'est l'ordonnance royale du 30 septembre 1822 qui a permis de construire le moulin actuel, sa physionomie n'a pas changé. Il était jumelé à un moulin à farine, qui, lui, est en déshérence depuis le XXème siècle. Ces 2 moulins étaient actionnés par une arrivée d'eau prise sur la Camiole, donnant sur une roue à aubes, distincte à chaque moulin. Comme l'indique la carte Cassini, il y avait à la fin du XVIIIe siècle trois moulins à eau sur la Camiole. L'Ordonnance Royale du 31 septembre 1822 - in ouvrage de Michel Germain

Plan du moulin communal en 1821, AD Var



On peut encore en voir des ruines, près du domaine de Sainte-Annette; seul le moulin actuel a subsisté. Au fil du temps il est devenu propriété du Dr Eugène Segond dont une rue de Montauroux fait mémoire; un moulin à huile à Montauroux était également sa propriété. Il en a fait don à chacune des mairies: moulin à huile de Callian d'une part, et moulin à huile de Montauroux, d'autre part. Ce sont donc les mairies qui ont fini par gérer chacune son moulin. Au début des années 50, par exemple, la commune de Callian a changé la meule (l'ancienne meule se trouvant toujours devant la porte du moulin); également, a été installée une double presse hydraulique.

La gelée de 1956 a tout arrêté, et ce n'est que plus tard que le moulin de Callian a repris vie. Après cette catastrophe, les oliviers, ou leurs repousses, ont recommencé à produire, et les Callianais ont été obligés de porter leur récolte à des moulins extérieurs.

Le nouveau départ en 1976

En 1976 quelques gros producteurs ont décidé de remettre en service le vieux moulin, pour avoir moins de kilomètres à parcourir. La mairie n'a toutefois pas souhaité gérer elle-même, et a loué le moulin à une association qui s'est constituée, pour un loyer annuel de 500 francs de l'époque.

Les fondateurs furent notamment

Léon Rebuffel, qui devint président (tout en faisant le moulinier),

Fernand Chabaud, Marcel Gagnard, Fernand Félix, Jeannot Veyan. Robert Winter était trésorier.

Cette fonction a par la suite été assurée par Mme Aquet, puis par Élie Rebuffel, fils de Léon, par Gilbert Bottéro pendant plus de 10 ans avec un dévouement et une patience inlassables, et l'est aujourd'hui par Gilles Nerbonne (avec l'appui d'Élie Rebuffel).

Côté présidents, Mme Simone Tesseire, Yves Simon, Marc Baudias, et aujourd'hui Jean Gault (avec Danielle Pomiro) ont pris la suite du fondateur. L'association est déclarée en préfecture, et est dotée d'un numéro SIRET. Elle a souscrit une assurance chez MMA, ouvert un compte au Crédit Agricole, et de conserve avec la mairie, procède par étape à des travaux d'amélioration.

Dès le nouveau départ, il y a donc presque 50 ans, le choix fut fait de conserver la technique ancienne de trituration: une cuve en pierre (mare) dans laquelle tournent des roues en pierre également, qui triturent les olives, en général en 1 heure; s'ensuit un pressage de la pâte d'olive dans les scourtins, actionné par une presse hydraulique; enfin une séparation de l'huile à la centrifugeuse. Les lourdes roues sont entraînées par un moteur, la force de l'eau n'est plus utilisée.

Les faits ont donné raison à ces fondateurs, car certaines années sont très fructueuses, et le moulin est alors bienvenu : parfois il est arrivé à saturation avec 52 tonnes d'olives triturées en une seule campagne.

Il est impossible de citer tous les adhérents de l'association, qui dépassent actuellement plus de 100 personnes. Mais parmi les célébrités, on peut citer le peintre Georges Bauquier, Mme Catherine Dior, sœur du couturier; le propriétaire du château de Bellevue : à l'époque, M. de Clarens; le domaine de la Chennevière; Mme Marie-Louise Bourgain (épouse d'un maire bien connu) ... Citons aussi de nombreux Callianais : les familles Guignon, la famille Giovinozzo, Juliette Giraud, Hector Tallent, Mireille Ugolini ...

1) Les Finances :

Malgré quelques années récentes très difficiles, la situation financière de l'association des oléiculteurs de Callian est positive, grâce au travail de nombreux bénévoles (seul le moulinier est salarié) : cela permet de garder un prix raisonnable pour la trituration (2020 – 2021 : 0,55 €/kg olives). Le moulin bénéficie de l'appui de la mairie, du Crédit Agricole, et envisage une nouvelle tranche de travaux; également l'association envisage de se doter d'un site internet par lequel il sera possible par exemple, pour qui le désire, de prendre rendez-vous pour la trituration (les RV par téléphone restent possibles 07 83 95 70 45). On trouvera (depuis n'importe quelle connexion dans le monde) toutes informations sur ce moulin...

Alors que certains s'équipent de chaînes modernes pour la presse des olives, l'association des oléiculteurs de Callian constate que son moulin fait l'objet d'une demande parfois éloignée (région de Nice), et que de nombreux producteurs souhaitent continuer à fabriquer leur huile à l'ancienne méthode, pour des questions de saveur. En assemblée générale, le choix a donc été fait de garder

cette ligne stratégique: trituration à la pierre. La qualité du travail a permis dans le passé à l'oléiculteur Maraldo (Bagnols-en-Forêt) de recevoir une médaille d'or au concours de Draguignan.



2) Le moulinier

Il est évidemment une personne clé. Actuellement, il s'agit de M. Philippe Zehnder, qui exerce cette lourde charge depuis 2007 (son grand père, Marius Segond avait également été moulinier). Malheureusement, certaines années sont improductives, comme la campagne 2019-2020, et il se retrouve sans travail.

Quelles sont les qualités nécessaires ?

** Une grande force physique, car une seule « motte » de 250 kg est manipulée tant de fois, qu'elle représente 2 tonnes de travail. Si donc le moulinier transforme 5 mottes par jour, cela veut dire 10 tonnes de manutention.

** Une grande rigueur dans l'organisation, pour éviter les embouteillages à l'arrivée, (les fâcheries), et pour gérer les récipients d'huile (pas de confusion SVP).

** Également, une hygiène rigoureuse: notamment les scourtins (disques en nylon utilisés pour la pression des pâtes d'olives) doivent être propres, pour ne pas contaminer les huiles. Un karcher est nécessaire pour cela. Autrefois, les scourtins étaient lavés dans Camiole, à la main.

** Avec bonne humeur, quelques bénévoles, Jacques et Pascale Paquet, Serge Larnaud, tiennent avec Philippe Zehnder une comptabilité rigoureuse des matières entrantes (kg), et des huiles sortantes (litres), et prélèvent les cotisations, les frais de trituration. Le calendrier de presse est en particulier capital. Il est préférable de ne pas attendre, une fois les olives cueillies / il vaut mieux cueillir si l'on est sûr du rendez-vous de trituration au moulin. Sinon, attendez un peu... Il faut également tenir un compte exact et nominatif des contenants: caisses, bidons, bouteilles...

Selon ses propres mots, Philippe Zehnder se considère comme un alchimiste, en ce sens qu'il transforme des fruits simples en un liquide doré.

Il considère également qu'il ne doit pas décevoir les arboriculteurs, qui déploient beaucoup de compétences et d'énergie pour leur production : qualité avant tout. Avec ses conseils, le bureau pourrait proposer aux membres de l'association une charte d'apport des fruits et des bidons (propreté, maturité, durées...)

Conclusion

Le moulin représente une valeur de production appréciable pour le pays de Callian, qui peut aller selon les années jusqu'à 100.000 €/an. Certaines années sont toutefois totalement nulles, comme la campagne 2019-2020.

Il ne s'agit pas d'une valeur commercialisée, puisqu'une bonne part de cette production est auto consommée. Mais ce sont des emplois (rémunérés ou bénévoles), c'est un symbole significatif pour les oléiculteurs qui peuvent ainsi emporter avec eux, s'ils habitent loin, un souvenir de notre belle région... et en parler autour d'eux.

La crise que provoque le coronavirus pourrait conduire à une relocalisation des consommations: souhaitons que ce moulin y contribue... le pouvoir d'achat est grand de Saint-Tropez à Monaco...

Jean Gault

Voir aussi sur internet de petites vidéos : <http://oleiculteursdupaysdefayence.fr/videos/>

Reportage photos sur le moulin communal.



*Vue d'ensemble, derrière les murs recouverts de lierre se trouve le moulin à farine,
à droite toiture du moulin à huile*

Martelière



Prise d'eau sur la Camiole

*Au fond à gauche on aperçoit la martelière,
Commande de la vanne d'amenée de l'eau au moulin.*



Clef de voute du moulin à huile datée de 1834



Moulin à huile actuel



Canal d'amenée de l'eau passant par-dessus la route.



Ancien emplacement de la roue à aubes



Ancienne meule après son remplacement



Les chapelles, scourtins en attentes.



actuelles meules en pierre. Seraient de provenance italienne.

Une ancienne meule a été déposée au bourg dans le parking Goerg.



Sortie de margines renvoyées dans la Camiole

Le moulin à farine



En fait il vaudrait mieux dire "moulin à grains ». La clef de voute au-dessus de la porte indique la date de construction 1806.

L'entrée est une pièce avec un escalier qui monte à l'étage. A droite on découvre une superbe salle avec un mur de pierres en encorbellement et des niches dont les



bases sont des meules à chenal. La pierre est du calcaire du jurassique dur et siliceux des environs. C'est cette pièce qui constitue le cœur architectural et culturel de la bâtisse. Au fond on



trouve une paire de meules mais sans le mécanisme. Ce mur soutient le canal de dérivation de la Camiole vers le

moulin à grains et les moulins à huile (plus de détails plus loin).

Le reste de la bâtisse est constitué de pièces sans intérêt architectural; au rez de chaussée deux pièces à gauche de l'entrée; à l'étage les pièces se succèdent en enfilade - 8 au total, sauf erreur, car tout n'était pas accessible - servies par un couloir en partie sud contre le mur adossé à l'aqueduc d'amenée de l'eau de la Camiole aux moulins (plus de détails plus loin).

Je ne sais pas pourquoi cette belle salle a été construite, ni le pourquoi de toutes ces pièces de vie qui furent habitées. Catherine Dior recevait des jeunes musiciens l'été. J'ai retrouvé des revues datant de 1960. Un témoignage dit qu'elle logeait du personnel travaillant pour elle sur sa propriété.

J'en viens maintenant à la destination principale de la bâtisse, le moulin à grains et les moulins à huile voisins (qui ne sont pas à vendre) ;



Commenté [PT1]:

Il paraît probable que le moulin à grains et le moulin à huile d'olives ont précédé la construction de la bâtisse et de cette belle pièce architecturale indiquée plus haut.



C'est l'aqueduc d'amenée de l'eau de la Camiole depuis un point situé en rive droite, près du pont actuel qui a été élargi, qui le suggère. La carte Cassini de l'ancien régime le confirme. Cet aqueduc devait avoir une arche au-dessus du chemin des Moulins actuel; arche qui a dû être cassée pour permettre un passage élargi; elle a été remplacée par la conduite actuelle (1921) qui passe au-dessus du chemin.

Cet aqueduc avec sa prise d'eau en amont de la rivière, permettait une hauteur de chute capable d'entraîner une roue à augets comme visible à

l'écomusée de Fayence. La cave à l'extrémité Est de la bâtisse sous les deux pièces à l'entrée, logeait la paire de meules.

Mais l'eau servait aussi à entrainer les meules du moulin à huile d'olive situé en contrebas de la bâtisse et juste à côté. Le moulin à huile se compose de deux parties: une partie toujours en activité mais dont les meules sont désormais mues par des moteurs électriques; et une partie abandonnée- la structure carrée en bordure du chemin.

La partie en activité faisait la première pression à froid et produisait l'huile de table. La partie abandonnée faisait une 2^e pression à chaud des grignons et produisait des huiles de savonnerie. Le moulin et sa roue se trouvaient dans l'espace profond côté sud dans l'alignement de l'aqueduc.



Les deux moulins ne devaient pas fonctionner en même temps; une dérivation sous l'aqueduc juste avant son arrivée au moulin à grains, alimentait le moulin à huile, avec une hauteur hydraulique encore plus élevée.

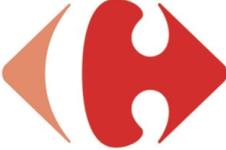
Les héritiers de Catherine Dior souhaitaient que ce bien reste à la commune de Callian; c'est la raison pour laquelle la bâtisse a été achetée par la commune en 2009.

L'ensemble de la toiture est à refaire.; des pannes de structure sont pourries ainsi que des planchers. Il faut ensuite aménager les pièces, isoler la toiture, refaire toutes les fenêtres et les huisseries, replâtrer les murs et les plafonds, faire des sanitaires... L'ensemble est intégré dans le superbe espace de verdure le long de la Camiole, dont toutes les parcelles appartiennent à la commune et qui peut être mieux aménagé.

Pierre Rattcliffe



Le moulin à farine va être transformé à partir de 2020 en appartements,
Cliché pris avant transformation..



Carrefour
market

04 94 84 71 80
Du Lundi au Samedi de 8h30 à 20h00
Dimanche 8h30 à 13h00 - CALLIAN



CONSERVATOIRE
MÉDITERRANÉEN
PARTAGÉ

Sauvegarder la biodiversité cultivée méditerranéenne
Préserver, valoriser la diversité biologique & les savoir-faire
Arboriculture, Horticulture, Provence
Mail de l'association : www.conservatoire-partage.org

de commodo et incommodo ».

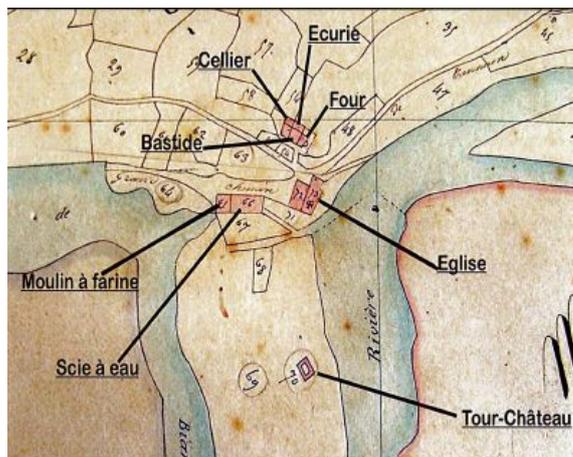
Au mois de décembre de la même année, la Préfecture signale que l'information est irrégulière en ce qu'elle a été prise à Montauroux au lieu de l'être à Callian et que ce sont les habitants de Montauroux qui ont été invités à émettre leur vœu sur le projet d'aliénation d'un terrain appartenant à la commune de Callian, en conséquence l'enquête est nulle et doit être remplacée.

De plus si trois ans après l'obtention de l'autorisation Royale, les sieurs Lions et Couvers n'avaient point construit la scierie, la concession serait révoquée.

C'est en avril 1829 que le Maître des requêtes, Fumeron d'Ardeuil, Préfet du Var, transmet l'ordonnance rendu par « Sa Majesté Charles, Roi de France et de Navarre », qui autorise les sieurs Casian, Lions et Couvers à établir une scierie à bois au confluent des cours d'eau de Siagne et de Biançon dans la commune de Callian.

Cadastré Napoléonien 1839, AD Var

L'ordonnance est composée de neuf articles et stipule que la prise d'eau sera à un mètre en contrebas de ce qui avait été prévu.



Les concessionnaires auront la faculté de construire un barrage « insubmersible dans le bras droit de la Siagne » et pourront également établir, dans les temps de sécheresse seulement sur « le bras gauche de la Siagne, un barrage facile à enlever, soit en pierraille ou avec des poutres posées à plats ».

Les travaux seront exécutés sous la surveillance de l'ingénieur de l'arrondissement qui, après leur achèvement, constatera dans un procès-verbal les dimensions de tous les ouvrages concernant le régime des eaux.

Les concessionnaires ne pourront prétendre à aucun dédommagement si « à quelque époque que ce soit l'administration dans l'intérêt de la navigation, du commerce ou de l'industrie jugée convenable de faire des dispositions qui les privent en tout ou partie de la concession et dans ce cas ils seront tenus de détruire à la première réquisition les ouvrages ».

Le moulin à farine de Saint-Cassien-des-Bois abritait dans le même bâtiment une scie à eau du XIX^{ème} s, c'était le point de départ de flottage. Des troncs d'arbres étaient jetés dans la Siagne et dirigés vers La Bocca pour les besoins de la verrerie.

En 1840 le moulin appartenait à M. Maubert et en 1882, le moulin à farine et la scie à eau appartenaient à Aune Charles époux Isnard, « cayetier » à Grasse.

Dans les archives départementales du Var (cote 10-J-7), il est cité que les habitants de Tanneron vont au



moulin de Montauroux (Siagne ou Fondurane) pour moudre leur grain.

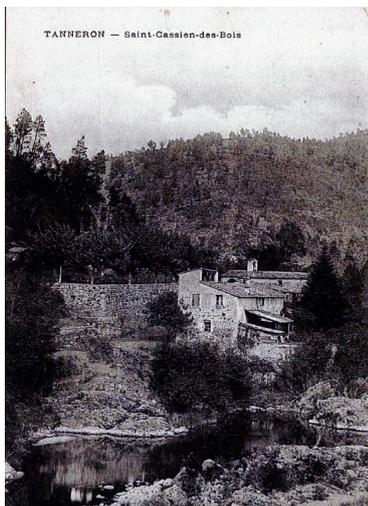
Pendant au moins deux siècles (XIX^e-XX^{me}s) l'eau, souvent rebaptisée houille blanche, représentait la principale source d'énergie, et la moins chère. Ainsi les moulins, alors appelés « usines », se sont multipliés le long du moindre cours d'eau sous la poussée des communes et des particuliers.

Ces moulins ne consommaient guère d'eau, mais leurs biefs d'alimentation servaient aussi à fournir l'eau d'irrigation aux champs avoisinants. (1)

Selon certains historiens, un entrepôt pour les vins, les huiles et les céréales, existait à l'embouchure de la Siagne, établi par les marchands grecs et romains dans le courant du 1^{er} s av JC. La présence d'une voie romaine serait attestée à cet endroit : la fameuse voie Aurélienne (Via Aurelia).

Pour rejoindre Fréjus depuis Auribeau sur Siagne, il y aurait eu deux voies, une qui passait par le Tanneron et une autre qui le contournait. Entre Pégomas et Auribeau sur Siagne, la voie romaine longeant la Siagne fut détruite dans les années 1970 pour aménager un réseau d'assainissement.

Le moulin dans les année 1930



Ce site de Saint-Cassien des Bois nous dévoile aujourd'hui un lieu où l'imagination peut très bien nous faire entrevoir l'activité et l'animation d'autrefois. Peut-être reverrons nous la fête du 23 Juillet que fréquentaient assidûment nos grands-parents, la messe, le bal, les jeux, les attractions foraines, et pourquoi pas une brocante entre la chapelle du XII^e s et la tour quadrangulaire du XI^e s grâce au chantier de restauration effectué par les jeunes qui permettent avec peu de moyens de sauvegarder notre patrimoine historique. Merci à eux.

Johanna Luzy & Philippe Triniolles

(1) C'est l'exemple même du moulin depuis communal de Callian.



ELECTRICITE GENERALE
 UGOLINI Daniel
 237 Ch. Des Graous Callian 83440
 Tél. 04 94 47 75 20 Port. 06 08 26 71 14

LE PATRIMOINE OLÉICOLE

Un patrimoine vénérable remontant au Moyen Âge

L'olivier sauvage est indigène en Espagne et en France depuis au moins la fin de la dernière glaciation, quand le climat lui est devenu acceptable. Il a été déjà « domestiqué » en Espagne il y a 8.000 ans puisqu'un noyau carbonisé d'olives de 11mm a été daté de cette période par Carbone 14 ; on considère qu'un noyau de cette taille ne provient plus d'un olivier sauvage mais d'individus d'une lignée ayant fait l'objet d'une sélection par les populations locales. Dans les Pyrénées orientales, à Salses, une étude de la structure de charbon de bois sur un site archéologique montre que les témoins d'oliviers domestiques sont plus nombreux que ceux d'oliviers sauvages à partir de l'Âge du Bronze Ancien soit il y a 5.000 ans.

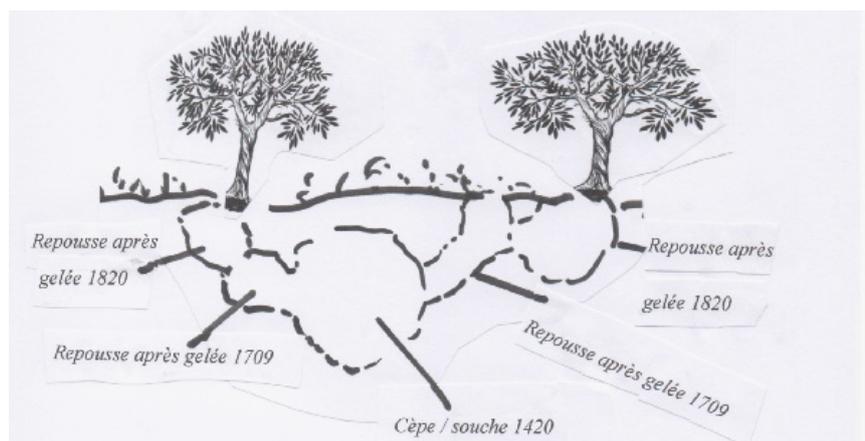
En Provence l'augmentation significative de pollens fossiles d'oliviers à partir des années 200 avant J.C. sur plusieurs sites est probablement liée à une intensification du nombre d'individus due à l'action de l'homme. En effet les Grecs arrivés à Marseille il y a 2600 ans ont introduit de véritables méthodes culturales de l'olivier tandis que les Romains répandaient ensuite plus largement cette culture qui se développait autour des centres de colonisation gallo-romains.

Qu'en est-il de l'olivier en Pays de Fayence ?

Pas d'études spécifiques archéologiques ou sur la période romaine à ma connaissance ; on sait que cette culture s'est beaucoup développée à partir du XVII^{ième} et du XVIII^{ième} siècle dynamisant l'économie du Pays (cf. la taille de l'église de Callian, les splendides retables en bois doré à Mons), mais qu'en était-il au Moyen Âge ?

Les gels successifs ont tué les vieux spécimens. Mais dans certains cas on peut observer une série de troncs arasés, reliques des arbres tués par les gels et ayant successivement repoussés à partir de la même souche jusqu'à l'arbre vivant actuel, ayant eux-mêmes repoussé à partir de 1956, année de grand gel séculaire.

C'est le cas sur une propriété de la commune de Callian au 2917 de la route de Mons, un peu au-dessus de la carrière traditionnelle ; le propriétaire (qui adhère à l'association des oléiculteurs du Pays de Fayence) a fait dater au carbone 14 par accéléromètre, par G.S Burr de l'Université de l'Arizona à Tucson, plusieurs échantillons de reliques de troncs depuis la plus ancienne jusqu'à celle qui précédait l'arbre actuel.



La date la plus ancienne donne un âge compris entre 1324 et 1447 ; donc l'arbre était vivant au 14^{ème} siècle (la Provence n'était pas encore française) et l'arbre actuel apparaît comme son descendant direct. Lors de l'inventaire variétal sur cette olivette, on pourra donc identifier clairement de quelle variété il s'agit et préciser qu'elle était sélectionnée depuis au moins le Moyen Âge.

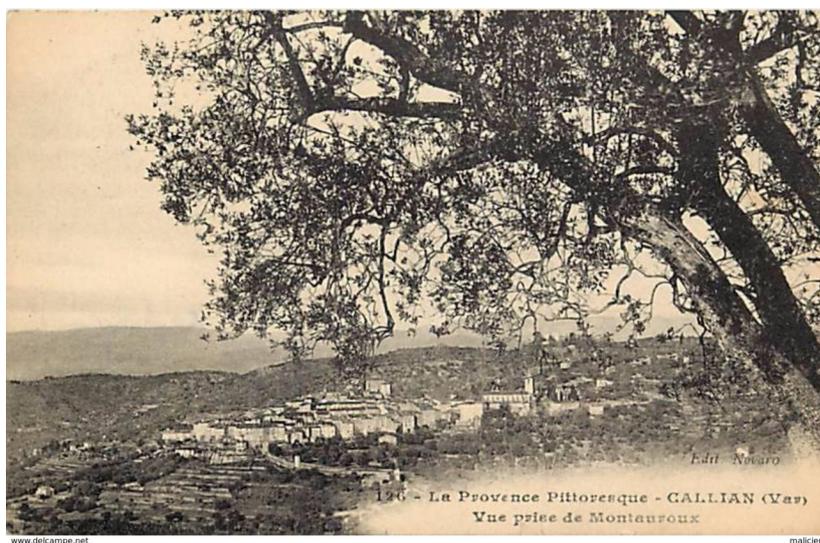
Il n'est pas exclu de trouver des reliques plus anciennes... Il faudrait chercher ! Qui sait si par exemple, lors de la construction du canal et de la roche taillée, les Romains n'ont pas appris aux populations (qui

constituaient la main d'œuvre), à cultiver les oliviers ? à l'actuel domaine de Beaugard ?
La culture de l'olivier fait partie du patrimoine culturel du Pays de Fayence au même titre que les chapelles, les maisons, les ponts, les châteaux, ... sans parler de patrimoine plus ancien que l'arbre dont nous parlons (les voies et tombes romaines, les dolmens...)!
C'est une richesse économique directe (huile, bois) et indirecte : biodiversité, paysage, symboles culturels, Histoire ...

Par Jean Gault



Les olivades, sorties des dévotions à la chapelle Notre Dame des Roses sous la bannière des bravaiseurs du pays de Fayence.



L'ABANDON DES TERRASSES DE CULTURES à Callian

Cet article reprend une note excellente de Mme Danièle Larcena, association Pierre Sèche en Vaucluse, « l'exemple du Vallon de la Tapy »

L'histoire de Callian en particulier, et de la Provence en général, est une longue succession d'accroissements puis de déclin démographiques entraînant conquêtes ou abandon de terres : les grandes périodes d'extension des terrasses correspondent aux périodes d'expansion démographique, où les surfaces de culture devaient s'étendre pour nourrir une population plus nombreuse. Il y a sans doute eu des aménagements à l'époque romaine, dynamique chez nous comme le rappellent routes, canaux, cippes, sarcophages... villes littorales (Fréjus)... et vieux oliviers, dont la souche (cèpe en provençal) mériterait d'être datée. Mais dès le *Bas Empire*, sous l'effet principalement des invasions barbares, jusqu'au XI^{ème} siècle (Sarrasins), l'agriculture périclète et l'espace agricole se rétrécit. Ce long abandon efface en grande partie les traces qui auraient pu prouver l'existence de terrasses sous la domination romaine.

Dès 1050, sous une forte pression démographique, les défrichements s'étendent en Provence. Le XI^{ème} et XII^{ème} siècles sont des périodes d'extensions importantes à l'origine de la création de nombreuses terrasses, comme dans tout le bassin méditerranéen.

Les XIV-XV^{ème} siècles sont des périodes sombres, accablées par les 3 grands fléaux : guerre, famine et épidémie (la peste noire de 1348 tua la moitié de la population européenne), symbolisés par les 3 cavaliers de l'apocalypse. Tout près de chez nous, Mons fut dépeuplée pendant des décennies. L'habitat des Callianais s'est déplacé sur la colline, laissant l'église paroissiale en bas (ND des roses), jusqu'à la construction de ND de l'Assomption dans le « nouveau » village.

L'expansion reprend au XVI^{ème}. Pendant plusieurs siècles les techniques et les rendements culturels ont stagné : l'essor démographique appelle d'importants défrichements. Dès cette époque, plusieurs textes mettent en cause le défrichement excessif et la disparition de bois. La 2^{ème} moitié du XVII^{ème} et le début du XVIII^{ème} siècle sont marqués par de nouvelles perturbations qui vont entraîner un recul certain de l'expansion : guerres de religion, fronde, guerre de 30 ans, peste (la dernière étant la grande peste de Marseille de 1720), famine. Et un regard attentif remarque qu'après la construction de ND de l'Assomption, les travaux de finition et embellissement se sont ralentis...

Mais à partir de 1745, l'économie et le commerce redémarrent, engendrant un essor démographique sans précédent. Jusque vers 1850, les terres cultivées s'étendent jusqu'au sommet des "collines", même si elles étaient jusque-là réputées inaccessibles ou vouées au domaine de « l'inculte ». C'est à cette époque que la superficie cultivée a été la plus grande et, en contrepartie, que le capital « sol » a été le plus menacé. Le surpeuplement entraîne la prolifération des terrasses et des défrichements excessifs qui produisent un sol et une végétation instables. Les déséquilibres importants des versants provoquent, par des érosions torrentielles, des catastrophes en série. On crée une « agriculture à risque ». De même, sur les hautes terres, l'extension de l'élevage et de l'exploitation du bois porte atteinte aux équilibres naturels : les bois diminuent en étendue et en qualité, les terres de pâture sont peu à peu emportées par les eaux, les surfaces nues et rocheuses émergent. Ces situations critiques obligent les autorités à intervenir par des réglementations. L'édit royal de 1766 instaure une « autorisation de défrichage ». Ce déboisement s'observe encore aujourd'hui dans les montagnes au dessus de Callian, bien chauves.

En 1767, le Parlement d'Aix oblige, pour tout défrichage de pente, à la construction de murets pour le soutien des terrains. Le Parlement promulgue aussi des arrêtés contre l'élevage abusif des chèvres, contre la coupe de forêts, pour la mise en défens des forêts résiduelles etc.

La fin du XVIII^{ème} siècle et le XIX^{ème} constituent une période charnière dans l'évolution des techniques agricoles ; par exemple, dans les traités d'agronomie, on trouve de nombreux conseils aux agriculteurs sur la nécessité de lutter contre l'érosion par des aménagements. Dans ces périodes d'importante croissance démographique, ces territoires se sont transformés extrêmement rapidement ; leurs aménagements sont loin d'être le résultat de travaux multiséculaires. A cette dernière grande époque des aménagements de terrasses, deux types de bâtisseurs coexistaient : d'une part les petits agriculteurs qui montaient leurs murs en famille et des spécialistes, ou tout au moins des façonniers de terre, ayant acquis

la technique de la maçonnerie sèche sur les grosses propriétés ou les cultures de rapport. En particulier pour le soutènement des terres exigeant des murs élevés, on faisait appel aux « muratori » italiens.

Les systèmes de terrasses, que nous avons sous les yeux aujourd'hui, se sont mis en place principalement de **1750 à 1860**, s'appuyant sur des ensembles plus anciens qui se sont superposés dans le temps. L'étude de l'impact des terrasses de culture sur le fonctionnement des versants repose donc d'abord sur ces agrosystèmes récents.

Le fonctionnement des terrasses :

Transformer une pente en terrasses de culture est le fruit de nombreux et lourds travaux :

- le terrassement consiste à creuser une succession de fossés, pour établir des levées de terres que l'on soutient ensuite par des murs construits le plus souvent avec les pierres extraites des fossés.
- le défoncement-effondrement : le défoncement, ou l'effondrement s'il s'agit d'un sous-sol pierreux, consiste à approfondir la couche meuble du sol. Le but est d'approfondir le sol, mais aussi d'améliorer la qualité de la terre en substituant à la terre superficielle de la terre plus profonde.
- l'épierrement consiste à écarter les pierres les plus grosses issues de l'effondrement. C'est une tâche qui se répète à chaque saison : on épierre éternellement, à preuve les grands clapiers, reliefs artificiels des champs.
- le nivellement destiné à aplanir la surface de chacune des planches.
- le mur de soutènement : particulièrement sur les pentes fortes, la construction du mur se faisait au fur et à mesure du comblement derrière celui-ci.

Pour conserver ce système très complexe de production, les agriculteurs étaient contraints à des grands travaux d'entretien : pour compenser l'érosion des parcelles principalement due au ruissellement des eaux, les paysans remontaient la terre à la hotte ou à l'aide de corbeilles portées par une mule, puis ils la répandaient, ils « marnaient » la parcelle. (**R. Blanchard** : « Les Préalpes du Sud »)

Le fonctionnement des terrasses :

Transformer une pente en terrasses de culture est le fruit de nombreux et lourds travaux :

- le terrassement consiste à creuser une succession de fossés, pour établir des levées de terres que l'on soutient ensuite par des murs construits le plus souvent avec les pierres extraites des fossés.
- le défoncement-effondrement : le défoncement, ou l'effondrement s'il s'agit d'un sous-sol pierreux, consiste à approfondir la couche meuble du sol. Le but est d'approfondir le sol, mais aussi d'améliorer la qualité de la terre en substituant à la terre superficielle de la terre plus profonde.
- l'épierrement consiste à écarter les pierres les plus grosses issues de l'effondrement. C'est une tâche qui se répète à chaque saison : on épierre éternellement, à preuve les grands clapiers, reliefs artificiels des champs.
- le nivellement destiné à aplanir la surface de chacune des planches.
- le mur de soutènement : particulièrement sur les pentes fortes, la construction du mur se faisait au fur et à mesure du comblement derrière celui-ci.

Pour conserver ce système très complexe de production, les agriculteurs étaient contraints à des grands travaux d'entretien : pour compenser l'érosion des parcelles principalement due au ruissellement des eaux, les paysans remontaient la terre à la hotte ou à l'aide de corbeilles portées par une mule, puis ils la répandaient, ils « marnaient » la parcelle. (**R. Blanchard** : « Les Préalpes du Sud »)

Le fonctionnement des terrasses :

Transformer une pente en terrasses de culture est le fruit de nombreux et lourds travaux :

- le terrassement consiste à creuser une succession de fossés, pour établir des levées de terres que l'on soutient ensuite par des murs construits le plus souvent avec les pierres extraites des fossés.

- le défoncement-effondrement : le défoncement, ou l'effondrement s'il s'agit d'un sous-sol pierreux, consiste à approfondir la couche meuble du sol. Le but est d'approfondir le sol, mais aussi d'améliorer la qualité de la terre en substituant à la terre superficielle de la terre plus profonde.

- l'épierrement consiste à écarter les pierres les plus grosses issues de l'effondrement. C'est une tâche qui se répète à chaque saison : on épierre éternellement, à preuve les grands clapiers, reliefs artificiels des champs.

- le nivellement destiné à aplanir la surface de chacune des planches.

- le mur de soutènement : particulièrement sur les pentes fortes, la construction du mur se faisait au fur et à mesure du comblement derrière celui-ci.

Pour conserver ce système très complexe de production, les agriculteurs étaient contraints à des grands travaux d'entretien : pour compenser l'érosion des parcelles principalement due au ruissellement des eaux, les paysans remontaient la terre à la hotte ou à l'aide de corbeilles portées par une mule, puis ils la répandaient, ils « marnaient » la parcelle. (**R. Blanchard** : « Les Préalpes du Sud »)

L'abandon de ce type d'irrigation au profit de l'irrigation sous pression a entraîné l'abandon des canaux de distribution. De plus, l'urbanisation accélérée a désorganisé leur réseau autour des villes. Or, en l'absence d'infrastructures spécialisées, ces canaux à ciel ouvert collectent l'essentiel des eaux pluviales provenant des routes, des ravins, des flancs de montagne et les conduisent vers les émissaires naturels. Leur action est triple : collecte des eaux, stockage (rôle tampon) et transport.

D'autre part sur les zones de piémonts, l'expansion urbaine, principalement pavillonnaire, a engendré d'importantes surfaces imperméabilisées où l'eau coule en surface au lieu de s'infiltrer. De plus, ces constructions coupent ou détournent les réseaux de galeries drainantes qui autrefois conduisaient du versant vers les émissaires, des flux considérables d'eau, lors de violents orages.

En conséquence les « chemins de l'eau » de la montagne et de la plaine ne fonctionnent plus. Pourtant, quelques nouvelles initiatives, rares mais intéressantes, remettent en état d'anciennes terrasses, afin de répondre à une nouvelle exigence de qualité, conjointement au développement de la culture « Bio ». La vigne et l'olivier se prêtent particulièrement bien à ce genre de culture. Le safran revient, les plantes à parfum.

En résumé, voici les principaux problèmes qui se posent à nous :

- Restaurer les « chemins de l'eau » pour évacuer les eaux d'orage

- Protéger les villages contre les feux de forêt : l'action est de faire des restaurations de terrasses, principalement en oliviers, pour élever des coupe-feux entre le village et la forêt, dans la direction du mistral, le vent dominant qui vient de l'Ouest. Mais cette agriculture est peu rentable et il faut de grosses subventions publiques.

- Protéger le patrimoine de la pierre sèche, principalement par rapport aux dégradations volontaires. Les communes prennent dans leur Plan d'Occupation du Sol des mesures de protection passives. Mais on commence à concevoir aussi des protections beaucoup plus actives mettant en valeur ce patrimoine et en lui redonnant une fonction. Ce patrimoine de pierre sèche était oublié il y a quelques années, on a fait des sentiers pour le faire reconnaître ; en Vaucluse, on assiste presque à une sur-fréquentation dans ces milieux fragiles !

Conclusion : le patrimoine de Callian évolue ainsi que le paysage, les habitations, la voirie, la distribution de l'eau...la collecte des déchets ménagers...

*Les restanques souffrent d'un relatif abandon. La phrase de **Georges Bertrand**, grand géographe français, s'applique pleinement : « un paysage ne dure que si l'on s'en sert ». Souhaitons que la culture des oliviers reprenne du tonus, entraînant un regain d'intérêt pour nos restanques.*

« Qui laboure ses oliviers, les prie de donner du fruit ; qui les fume, le demande ; qui les taille, l'exige. »
(Ancien proverbe provençal).



L'AOPF a entrepris une action afin de restaurer les murs de nos restanques, des premiers cours de formation ont eu lieu avec succès, espérons que nos collines retrouvent leur si bel aspect.



Gamm vert 
N°1 DE LA JARDINERIE

Callian Agora: Mardi-Samedi

09h-12h30, 14h-19h

Variété CALIAN

Avec un seul l

arbre de référence : autrefois chez les pépinières Rey , mais elle ont fermé

l'arbre :

port retombant

la feuille :

longueur courte à moyenne

largeur moyenne

forme elliptique lancéolée post

courbure longitudinale hyponastique

courbure transversale plane à légèrement en gouttière

brillance de la face supérieure mate



le fruit

forme allongée

symétrie de profil fortement asymétrique

base en dépression ou tronquée

sommet pointu

mamelon présent (petit) sur certaines olives

position du diamètre transversal maximal central

densité des lenticelles nombreuses

dimension des lenticelles grandes

localisation initiale de la véraison à la base

groupement des fruits isolés à moyennement groupés



le noyau

forme allongée

symétrie de profil légèrement à fortement asymétrique

symétrie de face symétrique

<i>base</i>	pointue ou arrondie selon les noyaux
<i>sommet</i>	pointu
<i>mucron</i>	présent
<i>position du diamètre transversal maximal</i>	central
<i>surface</i>	rugueuse
<i>nombre de sillons fibrovasculaires</i>	moyen
<i>distribution des sillons fibrovasculaires</i>	uniforme

évaluation agronomique

la multiplication :

pourcentage de reprise au bouturage : bon

la croissance

vitesse de croissance des jeunes plants : élevée

vigueur de l'arbre adulte : forte

les sensibilités

comportement de l'arbre vis-à-vis du gel : moyennement résistant

sensibilité aux maladies et ravageurs : sensible à la cochenille noire (*Saisettia oleae*) en raison de son feuillage très serré, peu sensible aux autres maladies et ravageurs

La production

Rapidité de mise à fruit : rapide (deuxième ou troisième année)

Tendance à l'alternance : faible

Finalité des olives : huile

Époque de récolte pour l'huile : tardive

Zone de culture : département du Var



CONSERVATOIRE
MÉDITERRANÉEN
PARTAGÉ

Variété ARABAN du VAR

Arbre de référence : à Porquerolles ; si un conservatoire variétal se crée dans le Pays de Fayence, il conviendra de choisir un 2^{ème} arbre de référence



L'arbre :

port étalé

la feuille :

longueur courte à moyenne

largeur moyenne à large

forme elliptique à elliptique lancéolée

courbure longitudinale plane, parfois hélicoïdale

courbure transversale plane

brillance de la face supérieure mate

le fruit

forme sphérique à ovoïde

symétrie de profil légèrement asymétrique

base tronquée

sommet arrondi

mamelon ébauché

position du diamètre transversal maximal central

densité des lenticelles peu nombreuses

dimension des lenticelles grandes

localisation initiale de la véraison indifférente

groupement des fruits moyennement groupés

le noyau

<i>forme</i>	elliptique à ovoïde
<i>symétrie de profil</i>	légèrement asymétrique
<i>symétrie de face</i>	symétrique
<i>base</i>	arrondie avec protubérance
<i>sommet</i>	arrondi
<i>mucron</i>	présent
<i>position du diamètre transversal maximal</i>	central
<i>surface</i>	rugueuse
<i>nombre de sillons fibrovasculaires</i>	moyen
<i>distribution des sillons fibrovasculaires</i>	uniforme

évaluation agronomique

la multiplication :

pourcentage de reprise au bouturage : moyen

la croissance

vitesse de croissance des jeunes plants : élevée

vigueur de l'arbre adulte : forte

les sensibilités

comportement de l'arbre vis-à-vis du gel : résistant

La production

Rapidité de mise à fruit : rapide

Tendance à l'alternance : forte

Finalité des olives : huile

Zone de culture : département du Var

Variété **PETIT RIBIER**



Arbre de référence : parcelle de M Bérenguiér à Callas

l'arbre :

port étalé

la feuille :

longueur courte à moyenne

largeur moyenne

forme elliptique¹⁵ à elliptique lancéolée¹⁶

courbure longitudinale épïnastique¹⁷

courbure transversale légèrement en gouttière

brillance de la face supérieure mate

le fruit



forme sphérique à ovoïde

symétrie de profil légèrement asymétrique

base tronquée

sommet arrondi

mamelon absent, rarement ébauché

position du diamètre transversal maximal : centrale ou

légèrement vers le sommet

densité des lenticelles nombreuses

dimension des lenticelles petites

localisation initiale de la véraison sommet

groupement des fruits moyennement groupés

le noyau

¹⁵ Signifie que le rapport Longueur / largeur est inférieur à 4

¹⁶ Signifie que le rapport Longueur / largeur est compris entre 4 & 6

¹⁷ Epïnastique signifie que la face inférieure est à l'intérieur de la courbure

<i>forme</i>	sphérique - ovoïde
<i>symétrie de profil</i>	légèrement asymétrique
<i>symétrie de face</i>	symétrique, parfois légèrement asymétrique
<i>base</i>	arrondie ou pointue
<i>sommet</i>	arrondi
<i>mucron</i>	présent
<i>position du diamètre transversal maximal</i>	vers le sommet
<i>surface</i>	lisse à rugueuse
<i>nombre de sillons fibrovasculaires</i>	moyen
<i>distribution des sillons fibrovasculaires</i>	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 : résistant

La production

Rapidité de mise à fruit : moyenne

Finalité des olives : huile

Époque de récolte pour l'huile : novembre dans les zones précoces

Zone de culture : départements du Var (origine) et des Alpes Maritimes

Callian ; Olivier planté lors du bicentenaire de la Révolution Française



Photo prise en 2017



Projet d'un verger conservatoire d'oliviers en Pays de Fayence

Espèce Olea europaea L.

Il nous semble primordial de connaître et de répertorier les différentes variétés d'oliviers de notre pays de Fayence. Certaines représentatives d'un village, cultivées par tradition, elles sont souvent mélangées avec d'autres plus régionales, voire récentes et pires étrangères.

La multiplication s'est souvent faite par greffe et par plantation de souquets, le bouturage est maintenant plus apprécié et à juste titre.

L'idée d'un vaste verger **conservatoire éclaté**, appelons-le comme cela pour le moment, chez différents propriétaires membres de notre Association, ou sympathisants (acceptant les conditions par exemple du suivi sur le terrain) nous apparaît indispensable.

Notre premier travail de recensement fut d'enquêter dans les villages auprès de nos adhérents et de recueillir les noms vernaculaires dans bien des propriétés dont les nouveaux habitants n'en avaient aucune idée. Une autre campagne consista en une détermination visuelle effectuée avec l'aide de l'AFIDOL en se reportant sur les fiches déjà établies. Depuis 2018, il nous a été possible d'effectuer des recherches génétiques avec un financement européen. Les premiers résultats nous ont surpris car ils ont remis en question nos connaissances. Il se trouve sur le canton des variétés dont on ne soupçonnait pas l'existence et d'autres arbres « inconnus ». Une deuxième campagne est en cours et complètera les données déjà recueillies. En projet nous envisageons d'établir un verger conservatoire éclaté. Quant à la réalisation d'un verger de collection prélude à un verger conservatoire, il sera nécessaire de se tourner vers un professionnel. N'oublions pas qu'il doit durer dans le temps.

Identifier afin de déterminer plusieurs arbres de référence ; commencer la description des variétés non encore décrites par des photos de l'arbre, de la feuille et du fruit.

Connaître les caractéristiques historiques (patrimoine), agronomiques, phénologiques, organoleptiques,

génétiques.

Avec pour buts :

Recherche pour la sauvegarde des anciennes variétés

Identification des variétés actuellement présentes

Leurs origines spontanées

Conservation du patrimoine génétique des variétés locales anciennes (peu connues dans le détail) dans leur milieu (ex situ)

Connaissance de ces variétés afin de participer à l'établissement d'une banque de données (de gènes) à but d'amélioration variétale naturelle ou par croisements dirigés

Connaître la ressource génétique autochtone

Améliorer et promouvoir les variétés locales performantes

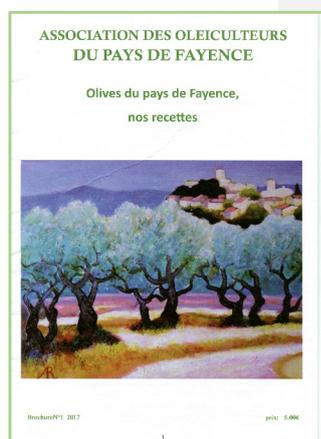
Orienter les choix de culture

Permettre l'amélioration aussi bien quantitative que qualitative nécessitant une amélioration génétique avec ses contraintes technico économiques :

- exigences des consommateurs que nous sommes
- lutte contre l'érosion génétique, friche, mort d'oliviers témoins, modification climatique, prospection des oliveraies dans les villages et leurs campagnes.

Une trentaine de caractères distinctifs se rapportant aux feuilles, au noyau, aux fruits apporterait les renseignements souhaités permettant de connaître des caractères distinctifs primaires.

(Les variétés cultivées sont appelées cultivars.)



Ph Triniolles

Publications des oléiculteurs du Pays de Fayence

Brochure N°1

« Olives du pays de Fayence, nos recettes. »

Brochure de 32 pages, comporte près de 30 recettes dont certaines sont des créations, elles ont été proposées par les adhérents de l'association.

La brochure est en vente auprès des Offices de Tourisme et à la Maison du Lac.

Brochure N°2

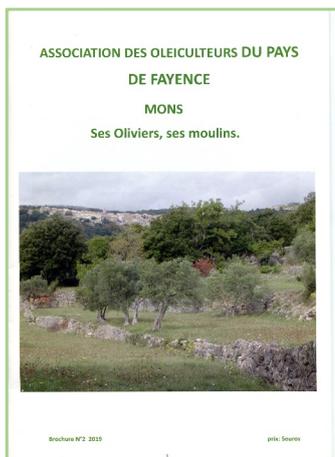
« Mons, ses oliviers, ses moulins »

40 pages. En vente à « La maison du lac »

Localisation des moulins-Histoire des moulins- la transaction de 1551

les moulins communaux-Le moulin Lambert-les autres moulins

Promenade dans le pays Monsois-Fiches techniques :
Fourachière, Cornalière, Roussette du Var.



Brochure N°3

« Développer l'oléiculture en pays de Fayence »*

Brochure de 31 pages ; Etat des lieux, Forces et faiblesses,

Opportunités, menaces, Les enjeux identifiés et la stratégie

Proposée.

(Ouvrage épuisé)

Site des oléiculteurs du pays de Fayence:

www.oleiculteursdupaysdefayence.fr

Petites vidéos : <http://oleiculteursdupaysdefayence.fr/videos/>

Film interview sur le moulin Lambert sur le site de l'Association

<https://paysdefayence.blogspot.com/> de Pierre Rattcliffe



Armoirie de Callian vers 1980

Sources bibliographiques :

« Début de la domestication de l'olivier (*Olea europea* L.) en Méditerranée nord occidentale, mise en évidence par l'analyse morphométrique appliquée à du matériel anthracologique »

Jean Frédéric
Académie des
« **Identification et
des variétés
en France** » 2
Jacques Artaud,
Burgevin, Bouchaïb
Martre, Nathalie
Pinatel, Jean-Paul
Ollivier Auquel Ed.



Terral,
sciences/Elsevier
**caractérisation
d'olivier cultivées**
volumes Auteurs :
Jean-François
Khadari, André
Moutier, Christian
Roger, Denis
Naturalia.

CREDIT

PHOTOGRAPHIQUE : 1ere de couverture, p27-33-34-53 J Gault, p. 20-21-22-23-24-25-26-27

J. Luzy, p. 9-13 N Maillard, p. 35-16 P. Rattcliffé, P. 28-32-33-34-36-37-40 Ph. Triniolles.

REMERCIEMENTS : M Chamaly, J Gault, D. Larcena, N. Maillard – Guillon, J. Luzi,

P. Rattcliffé, N. Rossinelli, SHVU (avant sa dissolution), G. Tallent, G. Triniolles.

Membres donateurs : M. et Mme Castaigne pharmaciens

Mentions légales : Editeur : AOPF

Numéro ISBN : 978-2-9573430

Olivier centenaire à Callian



Formulaire d'adhésion

Je soussigné,

Nom :

Prénom :

Adresse postale :

Adresse internet :

Tél. fixe :

Tél. portable :

souhaite adhérer à l'Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence, et :

Précise le nombre d'oliviers pour lesquels je demanderai une aide à l'AOPF :

Nombre:

Localisation:

Particularités

éventuelles:.....

.....

Souhaite que l'AOPF :

Organise une visite technique chez moi pour envisager un plan de travail, en vue
d'établir un plan d'action pour améliorer ou créer mon oliveraie.

Organise des sessions de formation oléicole

Préciser vos souhaits:.....

joindre un chèque de 30 € à l'ordre de l'AOPF

<http://oleiculteursdupaysdefayence.fr/>

Prendre note que je serai formellement adhérent après décision de la prochaine Assemblée Générale

et serai entre temps associé.

Fait à

le.....

Signature

A retourner à Jean Gault 156 chemin Purgatory

83440 Callian