

ASSOCIATION DES OLEICULTEURS DU PAYS DE FAYENCE

MONS

Ses Oliviers, ses moulins.



Le mot du maire

La commune de Mons tient une place originale dans le pays de Fayence, et je suis heureuse de l'initiative de l'association des oléiculteurs, qui décrit notre patrimoine.

Ce patrimoine est d'une part riche en biodiversité, à telle enseigne



qu'il y a chez nous 3 arbres référents pour toute la France, « archives » de 3 variétés spéciales. Je ne serais pas surprise que la poursuite de l'inventaire variétal mette en lumière d'autres variétés, qui s'ajouteront aux 25 déjà identifiées.

D'autre part, les paysages sont ici très marqués par la Siagnole et le Fil, par le relief en patientes restanques et par la vaste vue qui se déploie vers la mer et ses immensités : vos randonnées parmi les oliviers, leur lumière, et « leur murmure infiniment vieux » (Alphonse Daudet) vous réjouiront le cœur.

Au nom des Monsois, je remercie toutes les personnes qui ont contribué à cette brochure et je souhaite prospérité à la filière oléicole.

Eliane Féraud

Chers amis

C'est une joie de vous présenter cette deuxième brochure, qui met en lumière une autre dimension de nos oliviers : leur contribution au patrimoine.

L'association remercie tout particulièrement Philippe Trinolles, pour la peine qu'il prend, et son talent.

Selon l'intérêt rencontré par cette brochure, nous pourrions continuer dans d'autres communes de notre cher pays de Fayence.

« L'intelligence, c'est de savoir s'adapter » : il faut croire que les oliviers sont des arbres intelligents, car depuis des siècles, voire des millénaires qu'ils sont là, ils se sont diversifiés en toutes sortes de variétés, qui s'adaptent au climat local. À cet égard, Mons est riche de différence avec les autres communes du canton, et nous espérons pouvoir continuer par l'inventaire variétal, de discerner la richesse de sa biodiversité.

Nous remercions M. Lambert de nous avoir ouvert les portes de son moulin, et permis de filmer quelques unes des beautés de ce moulin: M. Ehrmann Wacker a tourné un joli documentaire que vous trouverez sur le site de l'association.

Merci à tous pour vos travaux de qualité.

N'hésitez pas à randonner dans le pays de Mons; non loin des oliviers vous trouverez des vestiges préhistoriques (dolmens); visitez les églises : vous constaterez la richesse des retables, car l'olivier n'a pas peu contribué à la prospérité (même relative) de ce pays de Mons.

Et... soignez-vos oliviers, ils sauront vous le rendre!

Bien à vous

Le président

Jean Gault

Le mot du rédacteur

Nous avons ce projet en tête depuis quelque temps de parler de Mons un si beau village situé dans un écrin extraordinaire, sans aucun rajout de bâti moderne pour en gâcher la vue. Point de vue sur la Siagnole jusqu'à la mer, sur les restanques d'oliviers séculaires, accueil chaleureux de la population lors de manifestations populaires. Mais aussi un village qui se mérite aux confins du canton, accessible après avoir franchi de très nombreux virages.

Des oliviers remarquables faisant référence dans des ouvrages de haut niveau incitaient à approfondir notre recherche. La Siagnole origine de l'aqueduc romain, la présence d'un moulin remontant à la nuit des temps ne pouvaient que susciter notre intérêt pour le patrimoine oléicole s'y attachant.

Ainsi nous nous sommes entourés d'érudits locaux monsieur Daniel SOKOLAKIAN et le Docteur Michel ROYON qui nous ont aimablement et spontanément donné leur accord pour reproduire leurs études, Jean-Paul LAMBERT qui nous a chaleureusement reçus en son moulin et nous a conté quelques uns de ses souvenirs, les archives du DIVU nous ont été spontanément ouvertes. Nous les en remercions ici encore chaleureusement. Notre projet fut également très bien accueilli par la Communauté de Commune (EPIC) représentée par Madame VASSEUR ainsi que par Madame LANZONI de l'Office du tourisme de Mons.

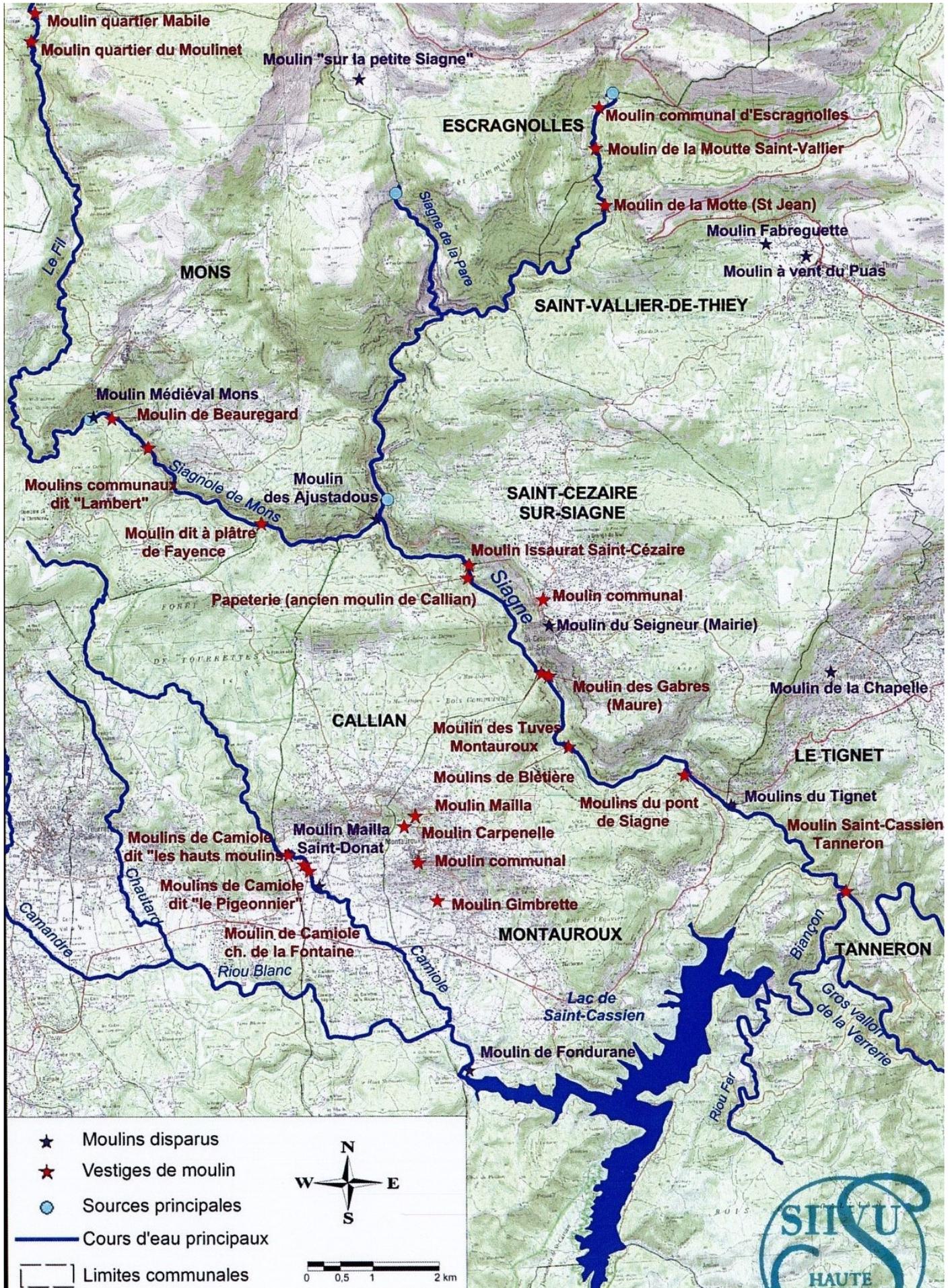
Il était difficile par ailleurs de ne pas évoquer les moulins à farine tant ils sont liés aux moulins à huile.

Aussi nous nous sommes mis en marche comme d'aucun, questionnant, observant, recherchant, photographiant, les signes du passé pour mieux comprendre notre actualité et notre avenir d'oléiculteurs.

Nous espérons qu'après notre première brochure intitulée: « Olives du pays de Fayence, nos recettes » vous apprécierez une nouvelle facette de nos espoirs.

Ph TRINIOLLES

LOCALISATION des MOULINS sur la HAUTE SIAGNE



La vie des moulins de Mons.

Sur la commune de Mons nous pouvons dénombrer plusieurs moulins ; en ruines, disparus, transformés en habitation ou encore en état de fonctionner. Ils sont tous situés près d'un cours d'eau, en aval des sources de la Siagnole, plus bas celui de Beauregard puis au pont de Mons ensuite à la confluence Siagne-Siagnole et sur le Fil.



Moulin aux sources du "Neisoun"

A quelques mètres des sources de la Siagnole de Mons, là où les Romains captèrent l'eau afin d'alimenter la ville de Fréjus, subsistent les vestiges d'un moulin médiéval ; un mur accolé à la falaise coupe à angle droit le trajet du canal antique et dévie ce

dernier par une partie dallée, en direction d'une terrasse où se trouvait le moulin (Gébara).

Ce moulin a-t-il pu desservir l'ancien village "Villevieille d'Avaye" situé au-dessus des sources de la Siagnole mais qui a disparu à la fin du XIV^e siècle? La "Colonica ad Avasio" est déjà citée par le Cartulaire de Saint-Victor en 814 (D. Thiéry).

Moulin au quartier Saint-Pierre de Figolas

Un moulin à blé est situé sur le territoire de Saint-Pierre de Figolas. Il est sur la rive droite de la Siagnole et possède encore deux "rodets" et deux jeux de meules, l'ensemble est en très mauvais état. Il a probablement desservi le domaine de Saint-Pierre. Egalement dit moulin à plâtre de Fayence, il a été l'objet de litiges interminables entre la comtesse de Fayence et la famille de Villeneuve.

Moulins sur le Fil, Bas Esclapon

Très peu de documentations nous parlent des deux moulins à "rodet" sur le cours d'eau du Fil, quartier du Bas Esclapon, faisant partie de la commune de Mons. Deux citations, dans les archives départementales du Var, font cas des moulins sur le "orfil" (Fil aujourd'hui) sans aucune autre précision.

Les vestiges découverts sont mi-d'eau, l'érosion et les mouvements

Le moulin haut

Les premières ruines, disons du le pont, nous montrent seulement large, surplombant un petit bâtiment de 920m. On peut voir un canal de le cours du Fil.

Documentation : SIVU de la Haute Siagne.



nimes, situés en bord de sol leur ont été fatals.

moulin haut, quartier Mabile après l'amenée d'eau, par un béal assez ment sans toiture à une altitude de fuite en contrebas, se jetant dans



Le moulin bas;

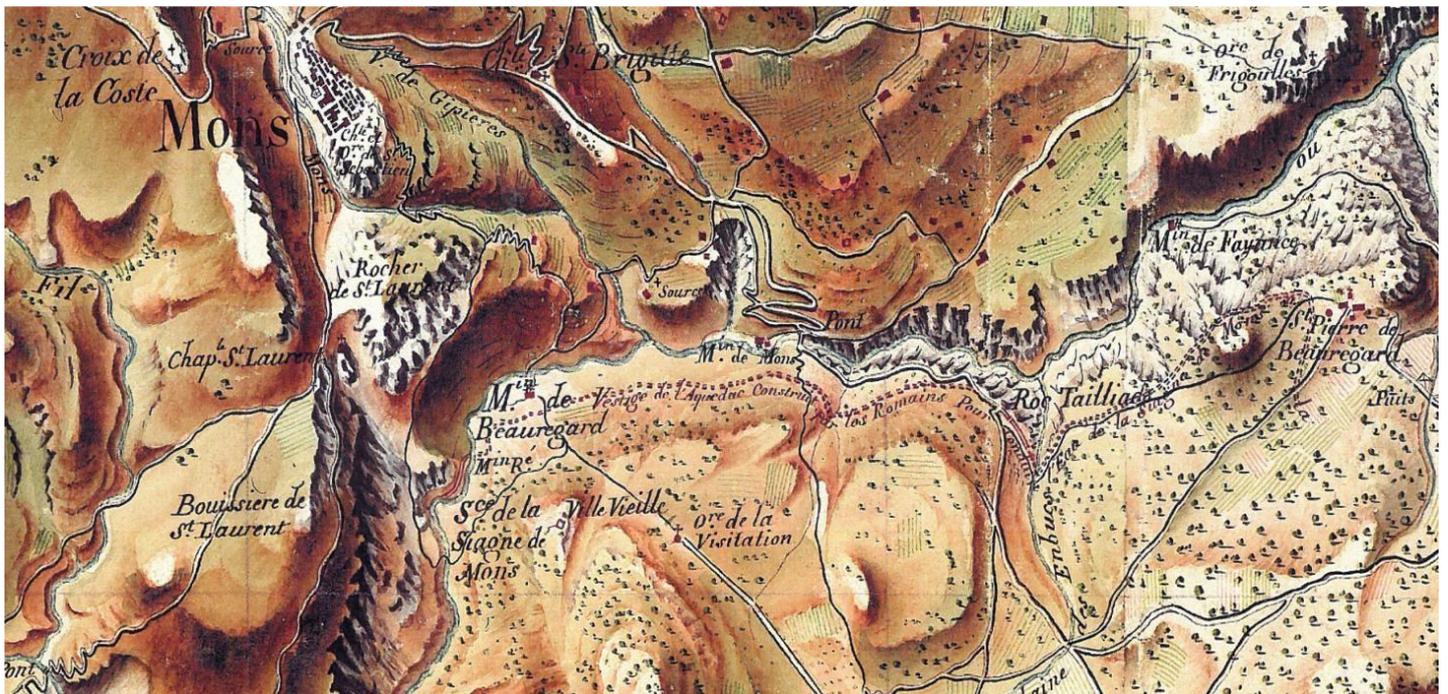
Les ruines du second moulin, disons du moulin bas, face au barrage (captage) près du quartier du Moulinet, se composent d'un mur d'angle et beaucoup de petits murets écroulés

faisant partie du bâtiment. Etant au plus près de l'eau, ces vestiges sont en passe de disparaître, à chaque montée des eaux une partie du bâti est emportée.

Moulin dit à plâtre de Fayence



Carte Bourcet & d'Arçon XVIII ème siècle



« Collection Cartothèque IGN »

Documentation : SIIUV de la Haute Siagne

Histoire des moulins de Mons,

Etude réalisée par **Daniel SOLAKIAN**

Mons, le 14 Septembre 1985

Dès les années 1480 (✕), les documents nous parlent des moulins de Mons. Comment pourrait-il en être autrement ? En effet, Magnifique Antoine de Ville-neuve, Seigneur de Mons, en créant les conditions de la seconde habitation du village, en garantissant aux habitants les droits de labourage et pâturage par la Transaction de 1468(*), devait aussi leur garantir le pain, du moins les conditions de sa fabrication régulière, donc des Moulins et des Fours, le vêtement, le drap, donc le paroir pour fouler les tissus (d'où foulon, nom donné à ce genre de « moulin » ; enfin l'huile provenant des oliviers plantés dans les faïsses du Midi du territoire, et donc le Moulin à Huile.



Moulin à huile ,gravure du XVIème siècle

Il est donc certain que, pour « relancer » Mons, le Seigneur a joué un rôle déterminant ; et les moulins font partie de ce dispositif.

Quant à leur localisation, elle est rendue possible par la présence, à moins

de 3 km du village, du cours supérieur de la belle rivière de Siagnole dont l'excellente eau ne fait jamais défaut, dont les colères, redoutables, sont néanmoins rares. Les Romains ne s'y étaient pas trompés qui, au prix d'un aqueduc de près de 40 km (dont l'imposante et toute proche « Roquetaillade » fait partie), avaient pris à la source du Neïsson, l'eau nécessaire à Forum Julii (Fréjus). Cette localisation s'explique sans doute aussi par la présence d'un passage ou gué très ancien situé juste avant le début des gorges. A partir de leur mise en place qui s'échelonne de la fin du XVe siècle pour le

moulin à farine et paroir à la fin du XVIe siècle pour le moulin à huile, ce sera la Communauté de Mons, avec à sa tête, les deux Consuls élus pour un an, qui jouera le rôle déterminant dans la construction, l'entretien de l'infrastructure, canal des Moulins, bâtiments, bassins... des engins, et dans la gestion aussi par l'intermédiaire d'un fermier ou rentier ou dérivataire de tous les Moulins qui se charge ensuite de recruter les meuniers particuliers pour, généralement 4 ans, guerres civiles...et la Communauté de Mons brûle le château de son Seigneur, qui reprend néanmoins le dessus, et, profitant de l'endettement de la Communauté et d'un lourd procès, parvient à s'emparer de la propriété des Moulins de Mons à partir de 1604 moyennant 2000 écus... C'est de cette époque que date cette « sanse », ce cens annuel que devra payer la Communauté à son Seigneur (de 48 écus en 1614...), à raison des Moulins...

En réalité, c'est bien la Communauté qui gère et fait fonctionner les Moulins. C'est elle qui investit 31 écus pour: « la construction d'un paroyr tout neuf et monter le moulin qu'est à monter », sans doute le moulin à huile, « puisqu'en 1600 elle doit acheter les escortins. En 1611, il faut amollir les forfes du paroyr »... En 1616, « la communauté décide de mettre à l'enchère » «l'acabillo du paroir et du moulin à huile ... » En 1627, mission est donnée aux Consuls d'appeler les maçons... pour traiter du prix fait de la facture et desseing de la « nouvelle preze » (de l'écluse du moulin), point de départ de la béalière ou canal qui conduit l'eau aux Moulins. En 1665, une colère de la Siagnole contraint la Communauté à procéder au « rabillage » du béal qui avait été emporté par l'inondation des eaux. Malgré ces ennuis, les Moulins ont bonne réputation : l'eau ne manque jamais à la Siagnole, et les étrangers du voisinage affluent pour faire moudre... à tel point qu'en 1683 « Défense est faite aux rentiers des moulins à farine

de continuer à moudre pour les étrangers à cause de l'usure et du renouvellement des meules»... Interdiction

rapportée par la suite ...

Le tarif paraît raisonnable : en 1681, les moulins à blé à huile et « fouloirs » sont mis à prix, en ce qui concerne la ferme de 4 ans, à 950 livres par an. Les particuliers devront laisser une mesure sur 24, des grains et légumes moulus » et « huile des olives détritées » .et d'un sou par canne (2m) de teissere (tissu) essentiellement de chanvre, issu des canebières du lieu ...« qui ce fouleront audits fouloirs »...

Cueillette des olives, gravure italienne du XIX^{ème} siècle.

La Communauté doit rester vigilante. En 1689, elle défend de détourner l'eau de la béalière du Moulin sous peine de 3 livres d'amende... Elle doit veiller aussi à l'état des toitures, sinon, comme en 1707, les fermiers des moulins



n'hésitent pas à intenter un procès à la Communauté « pour prétendu chômage causé par la chute d'une portion de toiture... C'est à la Communauté qu'incombe le changement des meules usées: en 1764, 72 Livres sont consacrées à l'achat de pierres de moulin à farine et ...39 Livres pour le transport; et si elle se trompe, elle doit assumer les conséquences : en 1782, Pierre Carlevan est député à Bagnols pour commander les pierres meulières du moulin à farine. 6 ans après, en 1789, on délibère d'acheter deux pierres pour meules à blé de 6 pans et demi, 1.60m de diamètre, à Marseille, « attendu qu'elles sont de meilleure qualité qu'à Bagnols »... Elles vont coûter 240 Livres, non compris le transport par bateau jusqu'à St Rapheau et le reste avec les difficultés qu'on imagine par chemin...

Toutes ces difficultés pour maintenir ce service essentiel aux Monsois leur font prendre patience quand l'épreuve vient, sous forme d'une ...augmentation, comme en 1734, du droit de mouture porté, pour 9 ans du 18^e au 12^e ...afin d'amortir les dettes... de la Communauté.

Malgré ces aléas, la Communauté se développe : les oliviers se multiplient ; et il est délibéré en 1774 de faire éta-

blir un devis estimatif de « la construction le long de la Siagne, sur l'emplacement le plus commode et contigu au paroir d'un nouveau moulin à huile, réclamé avec instance par les habitants...

Les comptes trésoraires des années 1775-1776 retiendront comme dépenses pour seul « droit d'amortissement de ce nouveau moulin : 721 Livres...et pour acompte à l'entrepreneur : 950 Livres... »...

Il y aurait, certes, beaucoup à écrire pour relater plus complètement cette longue, complexe, riche histoire des Moulins de Mons qui, assurément n'a pas livré tous ses secrets...

Pour terminer, et donner une idée de la complexité et aussi la précision avec laquelle la Communauté, devenue la Commune, affermait ses Moulins, je transcris ici les articles de la ferme des moulins à farine, huile, bachats (bassins à ressence) et paroirs appartenant à la Communauté de ce lieu de Mons situé le long de

la rivière de la Siagne »... du 27 Novembre 1791 (délibérations, Archives Communales de Mons).

Art. 1: Le délivrataire commence à jour de ladite ferme le jour de l'acte de bail et continuera pendant 4 (quatre) années consécutives, complètes et révolues et finiront à pareil jour et à pareille heure après les quatre années expirées.

Art 2 : Le délivrataire percevra le droit de mouture de toutes sortes de grains, légumes et huile, que tous les habitants et autres iront moudre sur le pied de 50 mesures, une au moulin et un sol 6 deniers par canne pour parer les étoffes que les habitants et forains iront parer au paroir à l'exception, pourtant des ci-devant Seigneurs de ce lieu qui ont droit de moudre les grains nécessaires pour leur consommation et détriter les olives provenant des biens nobles sans payer aucun droit sans aucune banalité (1).

Art. 3 : Le délivrataire fournira pendant toute la durée de son bail aux dits moulins les lampes à croc nécessaires, et tris à chaque moulin à huile et une au moulin à farine, à

ses frais pendant tout le temps qu'ils moudront ou d'étrèteront, il entretiendra les portes et engins desdits moulins et paroir, portes et fenêtres, et tout ce qui est auxdits moulins et paroir, de même que les males (sic) et toits des susdits moulins, entretiendra les marres (2) en bon état, et tout ce qu'il sera obligé, et lorsque le tout ne sera pas en bon état, il sera loisible aux officiers municipaux de les y faire mettre au frais de délivrataire qui sera tenu de rembourser à dépense sur le rolle qu'ils donneront et qu'ils lui présenteront sans aucun retard et sans qu'il soit nécessaire de l'attaquer juridiquement.

Le délivrataire fournira suffisamment de très bons escourtins aux moulins à huile, des mesures loyales, tant grosses que petites pour pouvque se puisse être à peine de tous dépens dommages intérêts et qu'il sera permis aux habitants de reposer leurs olives que pour huit jours dans la chambre du dessus.oir y vendre et acheter.

Il entretiendra l'eau aux moulins ; il fera nettoyer la béalière toutes les fois qu'il sera nécessaire et en bouchera less trous pour que l'eau ne se perde, et en cas de négligence de sa part, il demeurera responsable des dommages intérêts que la Communauté et particuliers pourront endurer à ce sujet.

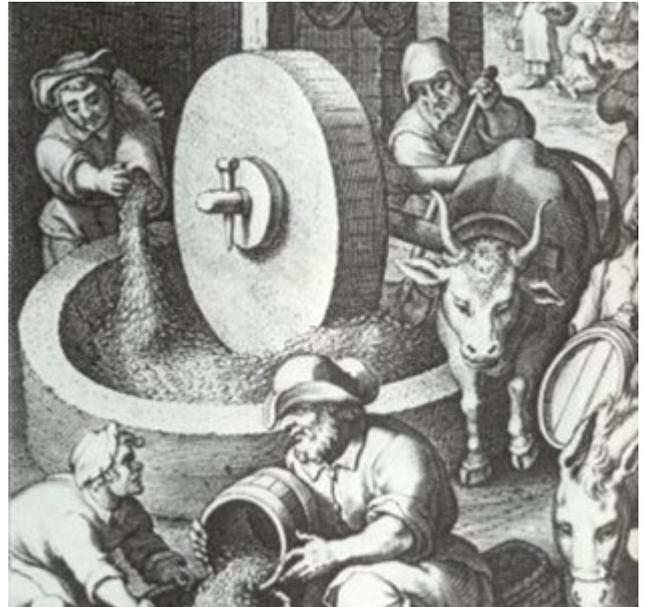
Art.4 :

Le délivrataire sera obligé d'entretenir à ses dépens à chaque moulin à huile et ceux à farine et paroir un mounier pendant tout le temps nécessaire, soit du détritège des olives que pendant toute l'année aux moulins à farine et paroirs pour moudre les grains, parer les étoffes, tous versés dans l'art er professions, et là où lesdits meuniers gatterot les farines, étoffes ou ne pas détricter les olives dans les règles, le délivrataire deviendra responsable des dommages que les particuliers pourront endurer à ce sujet et sans qu'aucun mounier puisse entrer en possession ny portion à la ferme, et là où quelqu'un d'eux fut en portion, le bail d'icelle sera augmenté de 600 Livres au profit de la Communauté : lesquels mouniers ne pourront être pris que de l'agrément du Conseil Général de cette Commune...

1- Il s'agit là d'un article reflétant une période de transition ; les seigneurs sont appelés ci-devant, mais ils sont toujours privilégiés, puisqu'exemptés dans les faits. Cette clause « sautera » d'elle-même par suite du développe-

ment de la Révolution.....et avec expresses inhibitions (3) au délivrataire de

Prendre, ny faire prendre du bois verd ny sec au Deffens de Gaud pour quel usage que se ousse être à peine de tous dépens dommages intérêts et qu'il sera permis aux habitants de reposer leurs olives que pour huit jours dans la chambre du dessus.



Art. 5 :

Le délivrataire sera obligé de mettre les moulins à huile en état de détricter les olives pour le premier Décembre de chaque année, de les garnir de tout ce qui sera nécessaire, sans néanmoins employer auxdits moulins les escourtins qui auront servi à la ressenne (4), à peine de devenir responsable de tout doles dommages intérêts qu'ils pourront occasionner aux particuliers. Et au cas que les moulins ne soyent pas en état, ledit jour les particuliers iront détricter où bon leur semblera, de même que toute l'année au bénéfice de l'abolition de la bannalité sans que la commune soit de rien tenue au délivrataire.

Art. 6 :

Le délivrataire oindra (5) les moulins, et à son deffaut le particulier qui les oindra passera huit moutes franches de tout droit de mouture à chaque moulin, étant loisible aux particuliers de mettre d'une moute à l'autre les bouchons de chaque escourtin.

Art. 7 :

Le délivrataire sera aussi obligé d'entretenir tous les

Montants et avis (6) desdits moulins en très bon état, et tout ce qui y a trait, scavoir deux bans à chaque moulin à huile, un petit ban et un de la longueur de 12 pans, et grosseur convenable, et proportionnée ensemble tous les autres outils nécessaires, et le cas arrivant qu'il n'y eut qu'un moulin à farine en état de travailler, les particuliers ne pourront moudre une plus grande quantité que deux charges, après lesquelles celui qui viendra après pourra le faire discontinuer pour en faire une égale quantité si bon lui semble, et les habitants auront la préférence sur les étrangers.

Art. 8 :

Il sera fait rapport d'estime des engins desdits moulins et paroir, de même que des portes et fenêtres et autres suivant l'usage aux frais communs des fermiers sortants et entrants, lequel rapport sera dressé et écrit par le greffier de la Communauté qui restera devers lui, pour les parties intéressées y avoir recours en cas de besoin. Et il sera agi de même à l'expiration du bail, et si par évènement de l'estimation, il y a de l'augmentation, le sortant, et s'il y a de la diminution, le sortant la paiera à l'entrant. Ce qui sera ainsi pratiqué à la fin du bail il prendra à l'estime tout ce dont les fermiers seront chargés par leur rapport. Sera encore le délivrataire chargé de deux douzaines d'assiettes, quatre plats, deux marmites de fer; deux gobellets de verre, deux pots à l'eau, et une douzaine de cueilleré de bois, pour l'usage de chaque moulin à huile qui seront donnés par les fermiers sortants en capital et joints au raport d'estime.

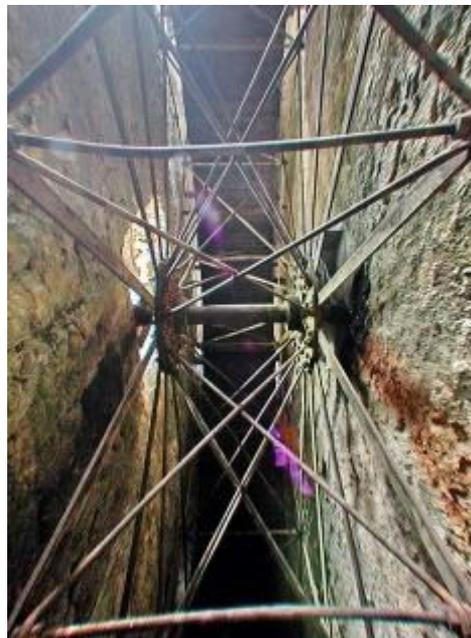
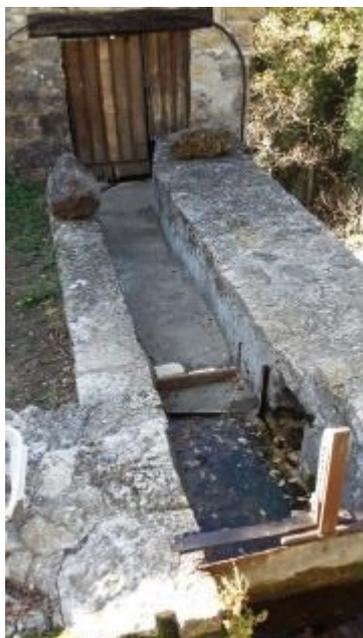
Art 9 :

Et finalement, la délivrataire donnera bonne et suffisante caution, payera les frais de l'acte de bail, soit tantpris que controle et accessoire, et au moyen de ce que dessus, la Communauté fera seulement jouir le délivrataire desdits moulins, paroir et bachats avec la faculté à tout citoyen d'aller moudre et détriter ses grains et olives et parer les étoffes où bon leur semblera, entendant n'y attacher aucune banalité.

Fin de la transcription des Articles de la ferme des Moulins de Mons de 1791, tels qu'ils sont conservés dans le Registre des Délibérations de cette année.□

- (*) le plus ancien document des Archives communales de Mons de 1487 : il s'agit d'un bail emphytéotique d'un « moulin et paroir » contigus concédé par Antoine de Villeneuve, seigneur de Mons, à Pierre Henry dudit Mons.
- (1) Il s'agit là d'un article reflétant une période de transition ; les seigneurs sont appelés ci-devants, mais ils sont toujours privilégiés, puisqu'exemptés dans les faits. Cette clause « sautera » d'elle-même par suite du développement de la Révolution.
- (2) Marre ou mortier : cuve où les olives sont broyées par les meules.
- (3) Inhibition : interdiction.
- (4) Les escourtins qui ont servi à la ressence : (huile secondaire pour l'éclairage etc...) sont imprégnés de mauvais goût (rance)
- (5) Oindre : huiler toutes les parties des engins
- (6) 4 avis : vis à bois

Canal de dérivation
d'améné
à la roue



(*) La transaction de 1551

Faisant suite à l'acte d'Habitation signé par Antoine de Villeneuve en 1468 accordant droit de chasse de pêche de pâturage, d'ouvrir une boucherie et un café ... Henri de Villeneuve, surnommé 'le cruel' va plus loin et par transaction du 3 août 1551 cède ses moulins à blé et à huile :

« Le seigneur cède quitte, remet et désempare à la dite communauté de Mons, manans et habitants d'icelle tous et chacun les droits

qu'il a et peut avoir et à lui compétant, spectant et appartenant sur les deux moulins à blé posés sur la rivière de Siagne et appelés les moulins de fer, avec les droits de paradauvre, à faire au dit lieu lequel tient à service du dit seigneur. Noble Pierre Henry du dit Mons, et plus le dit seigneur cède quitte et remet et désempare à la dite communauté et particuliers d'icelle les moulins, para-

dours, resclause et presse déjà faits et commencés par le dit seigneur en la dite rivière de Siagne et au lieu dit au pas de la trailla avec le obligés pour raison de ce fait et action qu'il a contre les maîtres auxquels la dite facture a été donnée à prix fait en argent qui en a déjà été payé et déboursé par le dit seigneur aux dits maîtres avec lissance, faculté, pouvoir et autorité que les dits manant et habitants pourront tels 'engeins' faire faire et parfaire et après iceux faire travailler à leur plaisir et prendre, lever et exiger le profit qui en proviendra, et sera permis et loisible à la dite communauté aire



d'autres 'engeins' tant à blé, huile et paradours aux lieux et font dessus de la dite resclause d'aou pas de la trailla et de là en bas par toute la Siagne durant le dit terroir de Mons et non point depuis la dite resclause d'aou pas de la trailla en haut sauf et réservé au dit seigneur de Mons et aux siens faire en la dite rivière de

Siagne et depuis la resclause d'aou pas de la trailla jusqu'au 'engeins' de Noble Pierre Henry, tous les autres 'engeins' à son plaisir hormis le blé et l'huile et paradour à drap, le tout sous préjudice des 'engeins' des sus

dits, lesquels 'engeins' serviront tant aux habitants de la dite commu-

nauté que autres étrangers qui voudront y venir. »

...dit seigneur de Mons et aux siens faire en la dite rivière de Siagne et depuis la resclause d'aou pas de la trailla jusqu'au 'engeins' de Noble Pierre Henry, tous les autres 'engeins' à son plaisir hormis le blé et l'huile et paradour à drap, le tout sous préjudice des 'engeins' des susdits, lesquels 'engeins' serviront tant aux habitants de la dite communauté que autres étrangers qui voudront y venir. »

Son épouse, Constance Fernandez fera casser cette transaction.

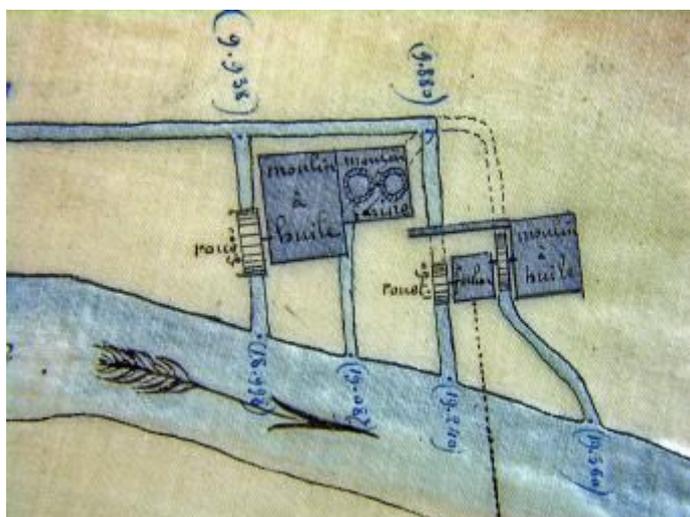
Les moulins communaux de Mons sur la Siagnole
DITS AUSSI
MOULINS DE MONS, MOULINS LAMBERT OUMOULINS DE FER.

Docteur Michel Royon

Mons, Mouns en provençal selon la norme mistralienne, est une commune du département du Var et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le village, construit sur un rocher à 814 mètres d'altitude, offre un panorama grandiose sur la Mer Méditerranée, les Îles de Lérins, les Maures et par temps clair, la Corse. Le territoire d'une superficie de 7 663 ha s'étage du confluent de la Siagne et de La Siagnole à 241 m jusqu'au plus haut sommet du Var, la Montagne de Lachens à 1 715 m. IL se trouve à la Limite supérieure de culture des oliviers. Les gorges de la Siagnote avec ses moulins et ses grottes, sont chargées d'histoire.

La rivière Siagnole, ou Siagne de Mons, ou Siagne romaine, est un affluent de la Haute Siagne en rive droite, longue de 5 850 m, dont 1 450 du Neissoun (source vaclusienne, début de l'aqueduc de Mons à Fréjus aux Ajustadous (confluence avec la Siagne), son bassin versant avec Le Fil, mais sans Le Neissoun, est de 4 696 ha.

Le vocable de moulin de la Siagnole désigne le regroupement des anciens moulins communaux de Mons, rachetés à la commune à la fin de la dernière guerre par l'ancien meunier du village, Jean Lambert. Celui-ci les entretient avec passion, les maintient en état de fonctionnement et les ouvre au public lors de la fête des moulins et du patrimoine. Ces moulins se composent en réalité d'un double moulin, l'un à huile et ressence, et l'autre, moulin à blé. Son petit-fils Sébastien a pris la relève et est devenu le dépositaire de la mémoire du moulin, qu'il aura fierté à transmettre à son tour à sa descendance. Lorsque vous êtes sur le pont dit des *Moulins* sur la Siagnole, empruntez le petit sentier en rive droite (vous êtes alors sur le domaine du château de Beauregard : respectez-le) vous aurez ainsi une vue sur toutes les installations sur l'autre rive; vous pourrez ensuite remonter jusqu'au barrage de la prise d'eau avec sa chute (et une carrière romaine à côté), Attention, l'eau est à l'° ! En remontant d'une quinzaine de mètres en altitude vous rejoindrez le canal Jourdan et quelques mètres plus haut l'aqueduc romain : en continuant vous arriverez aux sources dites du Neissoun ceinturées par une clôture de protection. En contre-bas, il y a les ruines d'un moulin à rodets, Les moulins de Mons, propriété privée, ne se visitent pas. Ils se situent dans le périmètre de protection naturelle **Natura 2000** (directive européenne) et dans le périmètre de protection de captage des sources dites du Neissoun.



Le moulin de la Siagnole
En 1870

Historique

Ces moulins à eau ont eu leur âge d'or au XIX^{ème} siècle, époque de fort développement économique et agricole, (avec localement les restanques, seule solution au manque de terrain en zone aride) : on en a alors compté jusqu'à 1185 dans le Var. Mais, rapidement, et comme partout, l'industrie les a rendus non rentables. La plupart sont tombés en ruines, certains ont été reconvertis, en «boîtes de nuit», quelques-uns en musée, et un petit nombre maintenu en état de fonctionner, la plupart par des associations ou des passionnés comme l'est le meunier communal de Mons, Jean Lambert.

Selon les documents déposés aux archives départementales du Var à Draguignan, il a existé de nombreux autres moulins peu éloignés: les deux moulins à rodet (ou à cuillères, en ruines) d'Esclapon, sur le Fil (autrefois Orfil), en rive droite ; le moulin dit *médiéval* (ruines) immédiatement en aval du Neissoun, en rive gauche; le moulin à rodet de Villevieille (ruines), 700 en amont du nôtre, mais en rive droite: le moulin à plâtre dit *de Fayence* (ruines), 1650 m en aval du nôtre, en rive droite avant le vallon de San-Peyre et Frigoure; et le moulin (détruit) des Ajustadous (confluence de la Siagne et de la Siagnole), 2 700 m en aval du nôtre, en rive gauche. Il serait de plus étonnant que les Romains n'en aient pas installé un lors de la construction de l'aqueduc de Mons à Fréjus.

Pour le moulin communal de Mons, les premières traces écrites sont liées au fief de la famille des Villeneuve qui par ses unions a contrôlé une très grande partie de la Provence. Les Villeneuve partagèrent progressivement leurs privilèges avec la population, anticipant largement 1789, qui s'en souvint peu et même les décima. Faisant suite à l'Acte d'Habitation signé par Antoine de Villeneuve en 1468 accordant droit de chasse, de pêche, de pâturage,



d'ouvrir une boucherie et un café, Henri de Villeneuve, surnommé « le cruel », va plus loin et par transaction du 3 août 1551 cède ses moulins à blé et à huile :

«Le seigneur cède quitte, remet et désempare à la dite communauté de Mons, manans et habitants d'icelle tous et chacun les droits qu'il a et peut avoir et à lui compétent, spec-tant et appartenant sur les deux moulins à blé posés sur la rivière de Siagne et appelés les Moulins de fer, avec les droits de para-dauvre, à faire au dit lieu lequel tient à service du dit seigneur Noble Pierre Henry du dit Mons, et plus le dit seigneur cède, quitte et remet et désempare ô la dite communauté et particuliers d'icelle les moulins, paradours, resclause et presse déjà faits et commencés par le dit seigneur en la dite rivière de Siagne et au lieu dit au Pas de la Traille avec le obligés pour raison de ce fait et action qu'il a contre les maîtres auxquels la dite facture a été donnée à prix fait en argent qui en on déjà été payé et déboursé par le dit seigneur aux dits maîtres avec lissance, faculté, pouvoir et autorité que les dits manant et habitants pourront tels «engeins» faire faire et parfaire et après iceux faire travailler à leur plaisir et prendre, lever et exiger le profit qui en proviendra, et sera permis et loisible à la dite communauté aire d'autres « engiens» tant à blé, huile et paradours aux lieux et font

dessus de la dite reclause d'eau pas de la traillie et de là en bas par toute la Siagne durant le dit terroir de Mons et non point depuis fa dite resclause d'au Pas de la Traillie en haut sauf et réservé au dit seigneur de Mons et aux siens faire en la dite rivière de Siagne et depuis la resclause d'eu Pas de la Traillie jusqu'au « engeins » de Noble Pierre Henry, tous les autres « engeins » à son plaisir hormis le blé et l'huile et paradour à drap, le tout sous préjudice des engeins » des susdits, lesquels « engeins » serviront tant aux habitants de la dite communauté que autres étrangers qui voudront y venir. »

Son épouse, Constance Fernandez fera casser cette transaction. Cet accord signera la fin des autres moulins, celui de Fayence, sous San-Peyre, deviendra quelques temps un moulin à plâtre, et le moulin amont dit *de Villevieille* sera abandonné sans doute du fait de sa technologie obsolète (à rodet ou cuillères). Les temps passent, les moulins sont alors dénommés engeins et, après le grand essor agro-industriel du début du XIXe siècle, ils seront baptisés usines.

Ces moulins n'ont tous leurs secrets. sont en permanence chés, preuve en sont protestations du con-Mons à propos du Jourdan (délibération ils ont réussi a main-d'un débit minimum seconde au niveau munaux sur les 300 moyen de la source le surplus est ren-bien en aval par le Peyre. Les emplace-construction d'un



pas encore livré Mais les Monsois y restés très attales véhémentes seil municipal de projet du canal du 14/11/1847) où tenir un droit d'eau de 100 litres par des moulins com-litres de débit du Neissoun et dont voyé à la Siagnole Vallon de San ments propices à la moulin à eau n'ont

pas varié depuis les temps les plus reculés éléments de structures d'âge différent, et dans dernes, il n'est pas rare de retrouver des IV'siècle.

Les antiques meules

ainsi on observe souvent des traces d'empile Var, en fouillant les sites de moulins mo-structures pouvant remonter jusqu'au

Témoignage sur la vie de meunier.

Au XVII ème siècle

En 1627, « mission est donnée aux consuls d'appeler les maçons, pour traiter du prix de la facture de l'écluse du moulin, point de départ de la béalière ou canal qui conduit l'eau au moulin ». Tous les ans, un cahier de doléances est ouvert pour vérifier le bon fonctionnement des ouvrages hydrauliques et des moulins. Il est le plus souvent rempli d'anecdotes croustillantes. En 1683, « défense est faite aux rentiers des moulins à farine, de continuer à moudre pour les étrangers, à cause de l'usure et du renouvellement des meules ». La communauté doit rester vigilante. En 1689, « elle défend de détourner l'eau du moulin, sous peine de 3 livres d'amende ».

En 1792, avec la Révolution, les moulins sont devenus communaux. Ils font l'objet d'un inventaire complet ainsi que d'une évaluation, puis en 1807 d'un devis de remise en état du moulin à huile, préalables en 1818 à un cahier des charges précisant les conditions de son adjudication par périodes de 4 ans (900 francs en 1852).

Les moulins avaient une grande importance auprès de la population paysanne au fil des saisons.

Les terres étaient pauvres, elles assuraient aux populations les produits du terroir blé, olives, tilleul, lavande, pois chiches, ces légumes secs représentaient « l'or des paysans ». ils servaient à faire de la farine pour les bouillies mais aussi pour la socca, sorte de crêpe qui se consomme encore dans les vieilles rues de Nice, pour perpétuer la tradition des anciens. Et lors de la construction du canal Jourdan doublant l'aqueduc romain de Mons à Fréjus, le moulin nourrissait les ouvriers de l'époque (prisonniers Bulgares) : c'était l'époque du meunier Tonin Gras suivi par son fils Armand .Le recrutement des meuniers, bailleurs particuliers, se faisait pour 4 ans, moyennant une rente annuelle qui constituait le revenu le plus important de la communauté. Les paysans, au début du XXe siècle, venaient « faire moudre » leur blé pour fabriquer eux-mêmes leur pain l'hiver, ils apportaient leur récolte d'olives au moulin à huile. Cette huile servait à la cuisine, mais aussi à l'éclair-rase, l'électricité n'étant pas encore amenée dans les campagnes. Les routes n'étaient pas aménagées et c'est à dos de mulet, par les chemins rocailleux, que les paysans se rendaient aux moulins. Vers 1914, la Société des Grands Travaux de Marseille qui gère la Société des Eaux, décide de faire un second canal, pour doubler le canal romain. Des prisonniers bulgares avaient été réquisitionnés pour la réalisation de l'ouvrage. Ils se ravitaillaient au moulin toujours tenu à cette époque par Tonin Gras. Ses enfants devaient assurer sa succession, à partir de 1930. Armand, l'un de ses fils, bon meunier, homme honorable, entretenait ses terres et son moulin très consciencieusement.

La Deuxième Guerre mondiale va modifier considérablement le rythme des moulins. La clandestinité, le troc, s'installent peu à peu. Mille autres péripéties viendront modifier la vie paisible des moulins. Tout était contrôlé par le « fisc » au moyen de congés ou d'acquits. La seule récompense était le travail bien fait et le plaisir de recevoir le voyageur qui voyant la cheminée du moulin, venait s'y réchauffer le cœur. Encore que, en mairie, un cahier de doléances était ouvert, chacun pouvait y critiquer le travail du meunier ou la précision de sa bascule ! Cela dura ainsi jusqu'à la fin de la guerre C'est à ce moment-là que la municipalité propose de reconduire la location des moulins.

En 1945, Jean Lambert vient de sortir des maquis du Malay dans le Haut-Var; il a participé au débarquement en Provence, à la Libération de Marseille et à d'autres événements, En guise de remerciement, sans un sous, il est renvoyé dans ses foyers, comme on dit. Il loue alors les moulins à la commune de Mons. Tout est délabré, tout est à refaire, à réparer, de la toiture aux machines: Avec l'aide de Germaine son épouse, il retrousse ses manches, remet tout en état et recommence à faire de la farine, un luxe en cette époque de grande disette. Puis Germaine, afin de compléter leurs maigres revenus, ouvre une petite boutique boulangerie-épicerie. Aussi longtemps que Germaine fut l'épicière du village, le crédit ne s'est jamais arrêté, il paraît même qu'il court encore ! Les anciens se souviennent que durant ces années Jean et Germaine Lambert furent l'âme de la vie du village.

Et puis, on cessa peu à peu de cultiver les terres ingrates des environs; faute de grain à moudre, Jean Lambert dut se résoudre à fermer le moulin en 1954. Ce sera le drame de sa vie, être obligé d'arrêter, faute de blé à moudre. Le conseil municipal décide après quelques années de statut quo de se débarrasser de ce qui devient une charge pour la commune. À Mons les moulins communaux n'étaient plus indispensables ils furent mis en vente en 1960.

Notre meunier Jean Lambert par amour de son outil de travail et avec la complicité de Germaine son épouse se résolut à puiser dans leurs ressources, à perdre de l'argent et de l'énergie pour que les générations futures conserve ce témoignage de leur passé, il acheta les moulins. Une nouvelle fois il restaura entièrement la grande roue du moulin à huile, aidé de quelques amis bénévoles et c'est en continuant à les faire tourner, à moudre le blé et à presser les olives qu'il sauve-garda ce patrimoine et arriva peu à peu à en faire un véritable musée vivant. La vie des moulins de Mons comme celle de son meunier se poursuit ainsi depuis les années 60, rythmée par deux campagnes annuelles successives celles du blé et celle de l'olive.

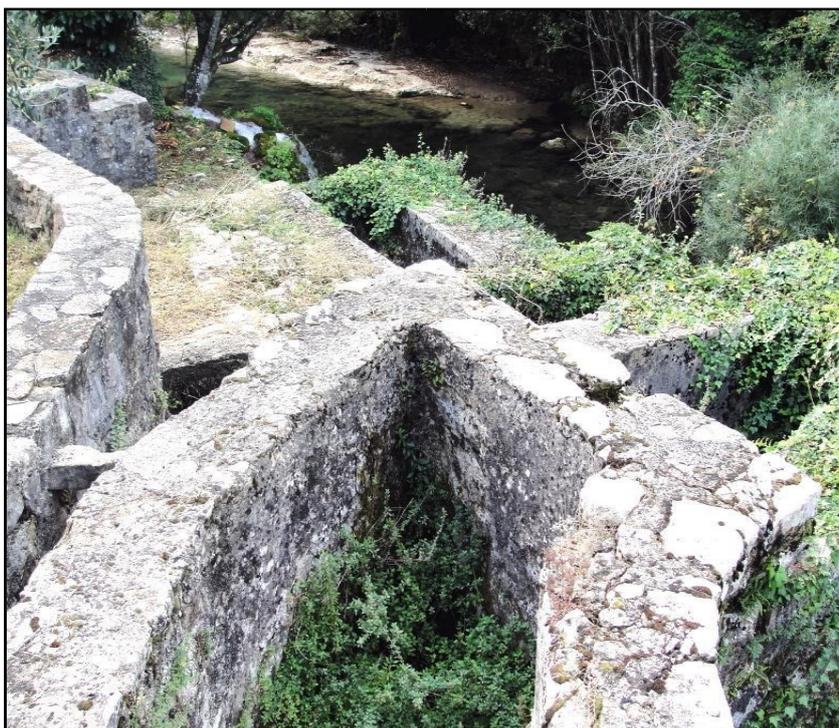
Le moulin à clives.

Le moulin à olives est le plus ancien. La campagne de l'olive va du premier janvier au premier avril, les habitants de Mons apportaient leur récolte toute fraîche pour la presser en une «tournée» : une tournée prenait environ une heure et demie, et le «presseur» gardait pour lui 2 litres d'huile par tournée soit 8 à 10 litres par jour. Chaque tour-née produisait environ 40-45 litres (les olives d'altitude étaient moins grosses et moins mûres). Il fallait en moyenne 12 kilos d'olives soit un décalitre pour faire un litre d'huile (ou 250 kg pour faire 20 litres), mais cela dépendait évidemment de la qualité des olives. Dans un premier temps, on broyait les olives au touret (meules) : cela produisait une pâte et un résidu appelé margines. Les margines, décantées à l'eau tiède produisaient l'huile simple. Dans un second temps on pressait la pâte qui avait été introduite dans des scourtins : ou sacs à filtrer en jute. Un scourtin contenait en moyenne 2 kg de pâte, Après pressage fort (45 kgf) on obtenait d'un côté l'huile de première presse, et de l'autre les résidus de peaux et de noyaux appelés grignons noirs ou tourteaux, et en toute fin de pressée, un jus malodorant,

Les tourteaux restent la propriété du meunier qui en fin de campagne peut les re-presser après dilution à l'eau tiède, c'est ce qu'on appelait la ressentie, Cette opération, très surveillée, produisait une huile de seconde presse malodorante soumise à autorisation et taxation.

Il fallait pour cela disposer, en plus de la meule, de bacs de décantation en série, qui, avant une énième mouture, permettait d'éliminer par flottage ou décantation les éléments indésirables. Au final, on récupérait une huile à forte odeur, les noyaux broyés et les tourteaux, tout était réutilisé, soit pour la nourriture des animaux soit pour le chauffage de l'eau de nettoyage des moulins, soit pour l'industrie :pâte à polir, additifs pour savons, crèmes diverses. Le travail de l'olive était très salissant, plutôt malodorant et demandait de grandes quantités d'eau chaude pour le nettoyage de l'outil de fabrication.

En fin de tournée, le client emportait son huile à dos de mulet dans des containers en fer blanc ou stagnons de 50 à 300 litres : on évitait les pots de terre ou de verre à cause de leur fragilité. L'huile d'olive était presque une denrée stratégique, vu le nombre de ses utilisations dans la vie courante, à commencer par la cuisine et l'éclairage. On comprend alors l'utilisation de la moindre langue de terre et quand elle se faisait rare la construction de restanques sur les flancs bien exposés. On comprend aussi les drames causés par le gel des oliviers restés dans l'histoire tel en 1302, 1364, 1507, 1549, 1739, 1742, 1755 (mort des oliviers), ainsi que plus près de nous en 1956.



Bassins de décantation

Le moulin à blé

Le moulin à blé est le plus moderne des lieux. La mouture du blé se déroulait toute l'année, sur rendez-vous, et donc pas tous les jours, mais avec un pic en automne après les moissons. L'espèce de blé dur cultivé était la Tuzelle des Alpes qui avait un faible rendement

(3 tonnes à l'hectare). Le meunier travaillait toujours avec sa bascule et son décalitre. Pour rappel un double décalitre d'olives (12 kg) produit environ un litre d'huile, alors qu'un double décalitre de blé représente 16 kg de blé environ, Et un double décalitre de farine = 12 kg.

Le paysan, lui, comptait en charges : c'était le poids maximum transportable par un mulet (ou un bardot) sur un chemin de montagne, soit environ 130 kg. La charge, maximum à la descente, se composait de 8 doubles décalitres de blé de 16 kg chacun, soit près de 130 kg en deux sacs de 60-65 kg de grain. La charge moyenne à la remontée était de 109 kg : selon la qualité du grain, 100 kg de blé produisaient 80 à 85 kg de farine et seulement 70 kg pour la fleur de farine Le budget prévisionnel du paysan était simple il lui fallait une charge 1 un an / un habitant au foyer. Autrefois on dénombrait les populations en nombre de feux : un feu comptait alors en moyenne 4,5 personnes : c'était en quelque sorte le foyer fiscal !

Notre paysan apportait donc son blé à moudre au fur et à mesure de ses besoins. Une charge de mulet = 8 mesures de 20 litres soit = 130 kg. Une charge / un an / un habitant du foyer. Le meunier broyait par jour 4 à 5 tournées de 250 kg (une demi charge = 60 kg), mais il pouvait monter à 8 à 9 tournées.

Son premier travail consistait à peser le grain, travail très délicat, car source d'erreurs volontaires ou involontaires, et donc de contestations dont on trouvait trace dans le cahier de doléances ouvert à la mairie. En plus « les indirectes »... veillaient au grain ! Puis le grain était lavé (ce n'était pas le cas partout) pour le débarrasser de ses impuretés naturelles ou de contrefaçon. Enfin le grain était moulu (100 kg / heure, jusqu'à 700 kg/ jour), puis bluté (tamisé) pour éliminer les impuretés résiduelles comme les éclats de meule, ennemis des dents.

Enfin on pesait le résultat (pertes = 2 %). Contrairement au travail de l'olive, celui du blé était très propre, mais demandait une surveillance et des réglages permanents. □



NAVARRO ROMAIN
Création-Entretien-Taille-Maçonnerie de Jardin
L'histoire d'un jardin en œuvre
romain.nro@gmail.com
06.18.43.33.59



Les moulins de la Siagnole, vue panoramique de 2007.

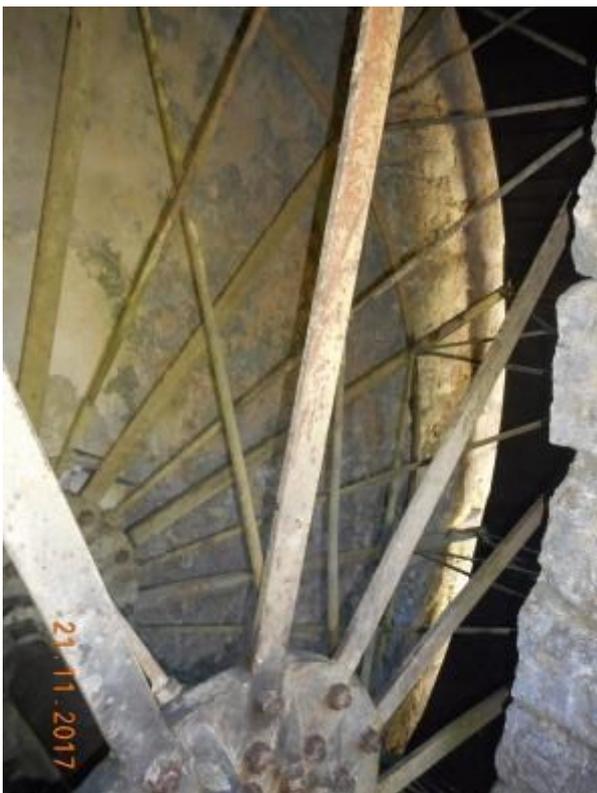
Le Moulin Lambert,

2ème moitié du XXème siècle

Entretien avec Paul Lambert par Ph Triniolles

En ce mois de novembre 2017 Monsieur Lambert nous reçoit au Moulin. C'est un homme de 87 ans d'une grande gentillesse qui nous fait visiter son moulin où il a exercé pendant un demi-siècle, c'est un passionné, passionnant à écouter ses souvenirs toujours vivants dans son esprit. Il a bien conscience de l'évolution du climat de ce demi siècle qu'il a vécu. Nous retranscrivons ses souvenirs.

Le Moulin a été en pleine activité durant le XIXème siècle



la roue de 7m de diamètre.

c'est son âge d'or, mais en 1935 il est abandonné et presque en ruine. Les bâtiments sont dans un état déplorable. La roue est tombée dans la rivière et elle est complètement disloquée. Il n'y a plus assez d'eau venant au moulin, les toitures sont délabrées, le logement n'est plus habitable. A la fin de la guerre Monsieur Lambert démobilisé cherche à s'établir, il est menuisier. Sa famille issue du monde paysan et de négociants vient de Seillans. Une opportunité s'offre à lui, celle de reprendre les moulins de Mons, il lui faut tout apprendre. ils remontent l'ensemble entouré de quelques personnes qui l'aident à apprendre le métier. Ainsi il pourra y demeurer et devenir moulinier. Une vie de labeur avec beaucoup de satisfaction démarre. Les moulins (blé et huile) reprennent vie. Le moulinier levé vers 6h commençait sa journée par ranger et nettoyer puis il attendait la venue de l'agriculteur. Les paysans faisaient des tournées de 250 kg, les olives étaient amenées à dos de mulet. Elles étaient pesées, 2 mottes le matin, 2 mottes l'après midi, dépoussiérées, lavées et séchées puis broyées. La journée finissait vers 16-17heures. Le moulin était un lieu plein de vie, il y avait beaucoup de monde, c'était l'hiver. Une fois que la pâte obtenue était considérée bonne elle était mise dans les escortins, ces derniers étaient fabriqués à Nyons. Elle était pressée à la main, le moulinier obtenait 11 d'huile pour un double décalitre d'olives. Les olives n'avaient pas leur maturité à Mons, le rendement était inférieur à 1,5litre au lieu de 2,5 à Fayence ou à Montauroux. A Mons, les olives n'arrivaient jamais à complète maturité, la neige restait deux mois. Les Monsois utilisaient beaucoup de variétés; la Roussette, la Rabeillo (?), l'Arabane et la Callianaise.



Cuve maçonnée pour chauffer l'eau

Le reste était vendu à des courtiers pour la fabrication du savon de Marseille. L'agriculteur quant à lui vendait ensuite l'huile, du moins la quantité qu'il ne consommait pas et celle souvent de moins bonne qualité. Ses autres revenus consistaient en la vente du tilleul et de la lavande quand ils en avaient. Après la Sainte Maxime le moulinier avait encore deux mois de travail, mai et juin sur les déchets (tourteaux ou grillons), la recense.



Série de feuilles suspendues.

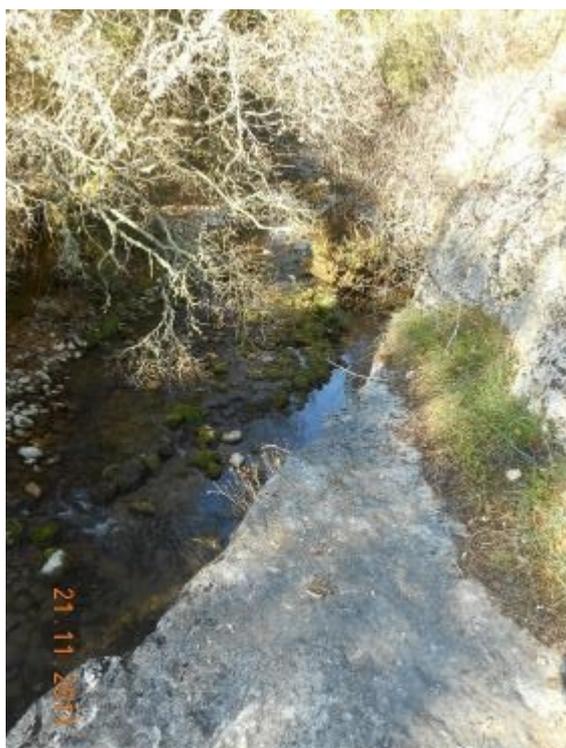
Ces variétés étaient réputées résistantes à la sécheresse et au vent et sur 4 ans pour chaque variété, les agriculteurs avaient toujours une belle récolte, puis une récolte moyenne, une récolte faible et une année sans récolte mais ils avaient toujours une récolte fonction de la fructification de la variété considérée (alternance *ndlr*). Le jus s'écoulant par le simple poids était très recherché par les paysans. Du fait de ses excellentes vertus curatives. Puis allait dans une cuve fixe que l'on remplissait d'eau à peine tiède, l'huile montait à la surface, elle était récupérée à la main avec un outil appelé feuille. Il fallait un bon tour de main, l'huile était mise dans l'estagon, le restant, la ressece, était utilisé, il s'agissait des tourteaux (environ 16 kg pour 100 kg *ndlr*) qui étaient propriété du moulin, les saletés restaient en surface et les noyaux tombaient au fond ceci se passait dans des bassins situés à l'extérieur. L'eau était récupérée avec le gras puis refroidie, elle était de couleur verte, cette huile n'était pas comestible. Les restants de noyaux étaient décantés puis mis dans les escortins c'était le bénéfice du meunier, il y en avait des tonnes, une partie était brûlée pour chauffer l'eau, les grignons noir (noyaux pressés) servaient à chauffer le moulin. .



Presse et ses escourtins, à l'origine elle était actionnée au cabestan puis plus tard par la force hydraulique



Le barrage sur la Siagnole



La Siagnole en amont du barrage, au premier plan : l'ancienne carrière romaine ayant servi à la construction.



La prise d'eau



Canal d'accès à la roue par au dessus.
Le bief



Vanne de dérivation



Alimentation de la roue de type « par en dessus » .

Le moulin traditionnel à la génoise.

Il faut d'abord broyer les olives, pratique connue 6000 ans av JC, inventée sous la plus haute antiquité Elles étaient concassées entre deux pierres , une pierre dure tournant dans une cuve en pierre entraînée par une force motrice humaine ou animale (appelé moulin à sang) puis par l'eau. Ce système existe depuis environ 500 av JC .L'électricité a remplacé dans de nombreux pays ces moyens ancestraux, nécessitant moins de main d'œuvre et le fonctionnement du moulin n'étant plus tributaire de la météo et des débits d'eau.

La meule est verticale et excentrée par rapport à l'axe de rotation, elle a un effet de malaxage des olives en une pâte Elle est récupérée par une trappe au fond de la cuve. Cette phase prend plusieurs heures, ensuite il

faut séparer l'huile des impuretés, noyau concassé, fibres végétales. La pulpe est versée dans un récipient rempli d'eau tiède, l'huile surnage à la surface de l'eau

L'huile et sa pulpe sont récupérés avec des feuilles sorte de poêles percées avec un long manche. L'eau s'évacuera par les trous, l'huile sera récupérée avec une autre poêle appelée feuille sans trous et versée dans un bac.

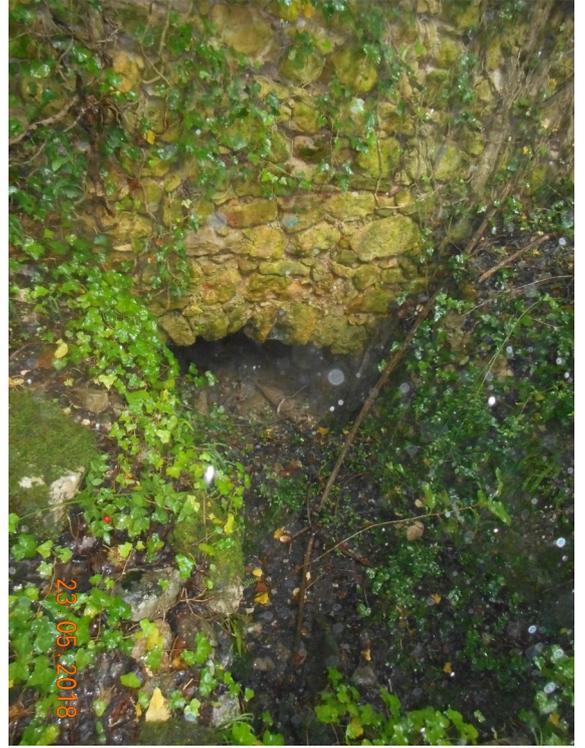
L'huile se trouvant dans la pâte (grignons) est pressée, la pâte est mise dans des paniers plats ronds appelés scourtins ou escourtis, ils sont empilés et pressés manuellement, l'endroit où cela se pratique



est appelé parfois chapelle. L'huile s'écoule dans un

Bas relief romain représentant des scourtins .

récipient, c'est la première pression. Elle s'écoule ensuite dans différents bacs de décantation remplis d'eau, Plus légère l'huile surnage et est récupérée à la feuille puis entreposée. Au dernier bac appelé l'Enfer, l'eau encore grasse mais impropre à la consommation sera destinée à la savonnerie, au chauffage de l'eau et du moulin, c'est la ressenne..□



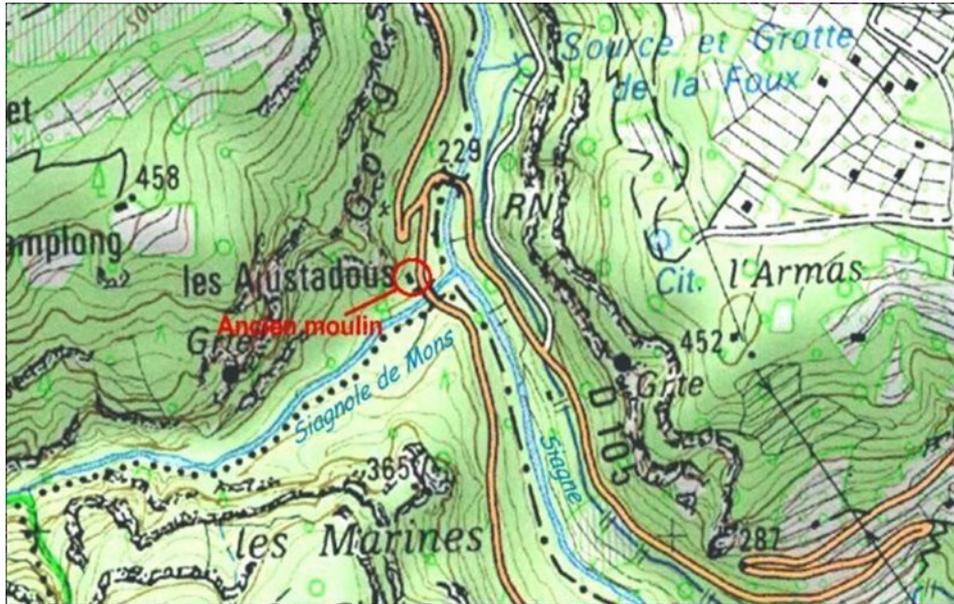
Canal de fuite da maulim Beauregard

Moulin quartier des Ajustadous

Sur la carte de Bourcet et d'Arçon du XVIII^e siècle, le dernier moulin sur la rive gauche de la Siagnole, cité dans le texte ci-dessus, à la confluence Siagne-Siagnole de Mons, n'est pas signalé. Il restait il y a quelques années, deux pressoirs à huile en bois avec leur vis. Ces éléments auraient été empruntés à un moulin de Saint-Cézaire au début du XX^e siècle.

Les anciens de Saint-Cézaire se souviennent que pendant la dernière guerre, le moulin était en fonction et c'était un certain Raybaud François dit le "représentant", habitant le village, qui faisait encore presser les olives dans ce moulin.

Aujourd'hui l'ancien moulin à huile est aménagé en habitation et parc de loisirs. On ne distingue plus rien du moulin d'antan sauf des traces dans les écrits et quelques éléments dans un des bâtiments.



Carte IGN, quartier Ajustadous signifiant point de jonction, confluence



Ancien Moulin des Ajustadous vers 1970

Moulins sur le Fil, Bas Esclapon

Très peu de documentations nous parlent des deux moulins à "rodet" sur le cours d'eau du Fil, quartier du Bas Esclapon, faisant partie de la commune de Mons.



Carte Bourcet & d'Arçon XVIIIe siècle "Collection Cartothèque IGN

Deux citations, dans les archives départementales du Var, font cas des moulins sur le "orfil" (Fil aujourd'hui) sans aucune autre précision.

Les vestiges découverts sont minimes, situés en bord d'eau, l'érosion et les mouvements de sol leur ont été fatals.

Les premières ruines, disons du moulin haut, quartier Mabile après le pont, nous montrent seulement

l'amenée d'eau, par un béal assez large, surplombant un petit bâtiment sans toiture à une altitude de

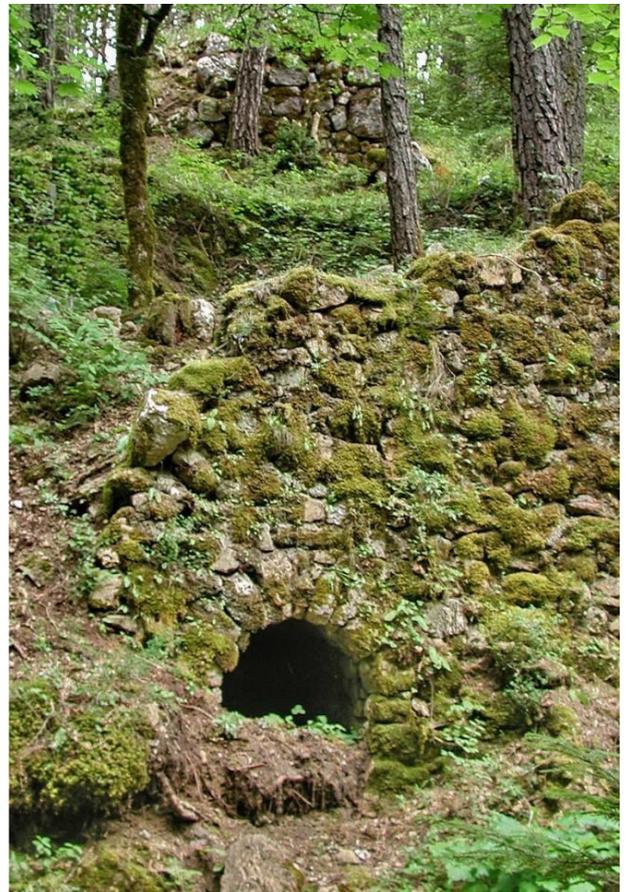
920m. On peut voir un canal de fuite en contrebas, se jetant dans le cours du Fil.

Les ruines du second moulin, disons du moulin bas, face au barrage (captage) près du

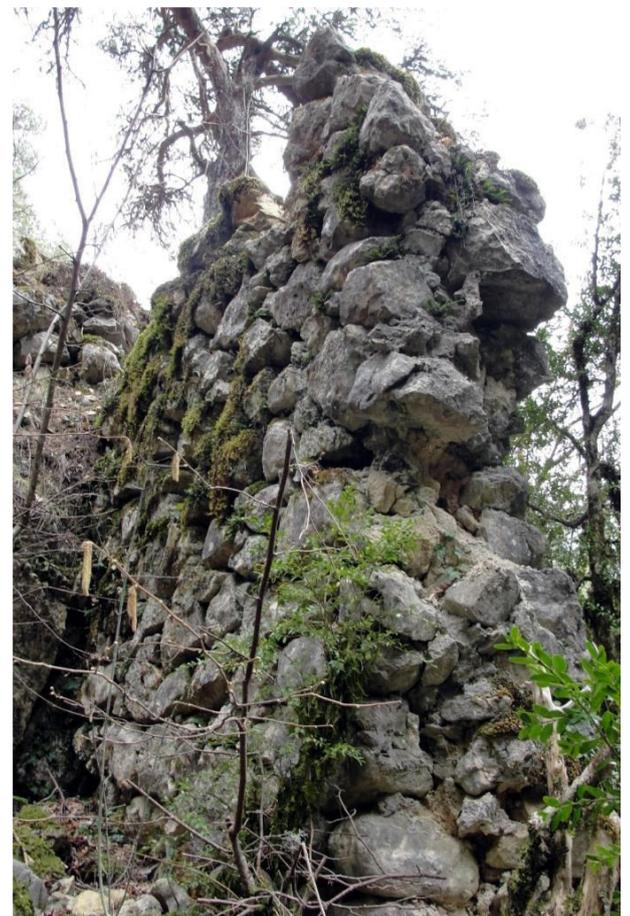
quartier du Moulinet, se composent d'un mur d'angle et beaucoup de petits murets écroulés

faisant partie du bâtiment. Etant au plus près de l'eau, ces vestiges sont en passe de disparaître, à

chaque montée des eaux une partie du bâti est emportée



Vestiges du 1er moulin sur le Fil, canal de fuite



Documentation: archives SHIVU de la Haute Siagne

TOURISME

PROMENADE DANS LE PAYS MONSOIS



Un si beau village où il fait bon se promener dans ses vieilles ruelles.

Situé sur un éperon montagneux, le village de Mons, avec ses 814 m d'altitude, est le plus élevé du Canton de Fayence.. Commune très vaste, approchant les 8000 hectares, le terroir monsois s'étage de l'altitude de 241 m (confluent Siagne – Siagnole) à 1714 m du mont Lachens (point culminant du Var). La Place St Sébastien retient l'attention avec son panorama grandiose : on peut parfois apercevoir la Corse, par temps clair. Mons est classé « Village de caractère ».

OT Place Saint Sébastien

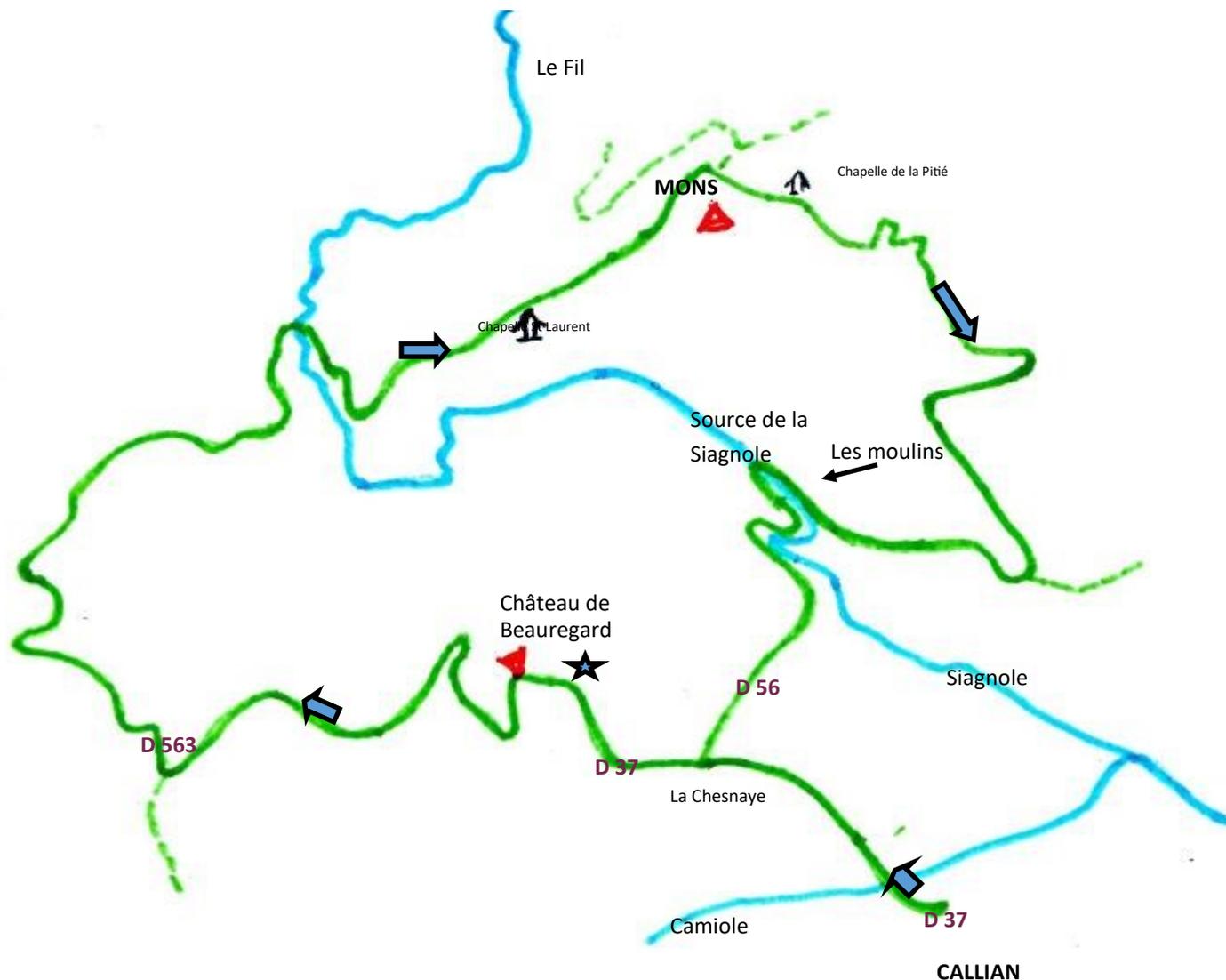
04 94 76 39 54

www.paysdefayence.com

CIRCUIT des Oliviers

Départ : Callian, alt 320m., Mons , alt 808m.

Circuit de 5 km environ, durée 2h30 comprenant la visite du village.



Point de vue



Chapelle

Dès la sortie de Callian vous traversez de belles oliveraies puis des pins et des chênes, vers le lieu dit La Chesnaye une belle forêt de feuillus avec encore quelques pins, en continuant sur votre gauche, le château de Beauregard dont l'oliveraie n'est guère visible. La route s'élève dans une forêt de plus en plus chétive pour devenir royaume des lavandes, du thym, des cistes, des buis et des genévriers. Le sols de pierre calcaire affleurent , sur la droite nous dominons le vallon du Fil et les sources de la Siagnole., plus loin s'élève sur un promontoire la chapelle de St Laurent. Elle sert à se protéger des orages.

Beau point de vue sur le village de Mons « village de caractère » bâti sur un promontoire. Sa visite mérite un arrêt, ses ruelles, son point de vue époustoufflant. À la sortie du village, arrêt à la chapelle ND de la Pitié datant du XVIe siècle, fête patronale le 15 Aout, vous continuez et descendez , sur votre gauche se situent les oliveraies des quartiers des Gauds, des Hauts Champestres et des Blaquières. Après un virage en épingle à cheveux vous arrivez au pont de la Siagnole. Vous pourrez remonter à pied le sentier sur sa rive droite sur environ 700m afin d'apercevoir le moulin (propriété privée) puis la prise d'eau. Vous poursuivez en remontant la route, un virage en épingle à cheveux et sur votre gauche vous trouverez le sentier menant à l'aqueduc romain, « la roche taillée », malheureusement il est difficile de stationner.

Pour plus amples renseignements consulter l'Office du Tourisme de Mons.



Promenons-nous dans l'oliveraie

Randonnée dans le Pays Monsois

Nous partons de Callian (direction Mons) et traversons immédiatement de très belles oliveraies, à droite et à gauche de la route ; à gauche, en saison, Jean Veyan le propriétaire vend son huile d'olive.

Un peu plus loin, les petits chênes du Midi de la France (chênes tauzin) prennent le dessus, et les oliviers disparaissent, car ce quartier est froid l'hiver . Ils réapparaissent sur la droite, dans des propriétés privées ; un adhérent de notre association a fait dater au carbone 14 une souche ancienne, elle remonterait aux années 1324–1447 : la souche est contemporaine de Jeanne d'Arc. Cela signifie que l'arbre qui a produit cette souche a été planté bien avant : il y a 800 ans ? 900 ans ? Nous ne le reconnaitrons pas, car en fait il a gelé, donné des rejets, qui à leur tour ont dû geler : ce sont actuellement des rejets de la deuxième génération que l'on voit, espacés de quelques mètres (schéma 1).

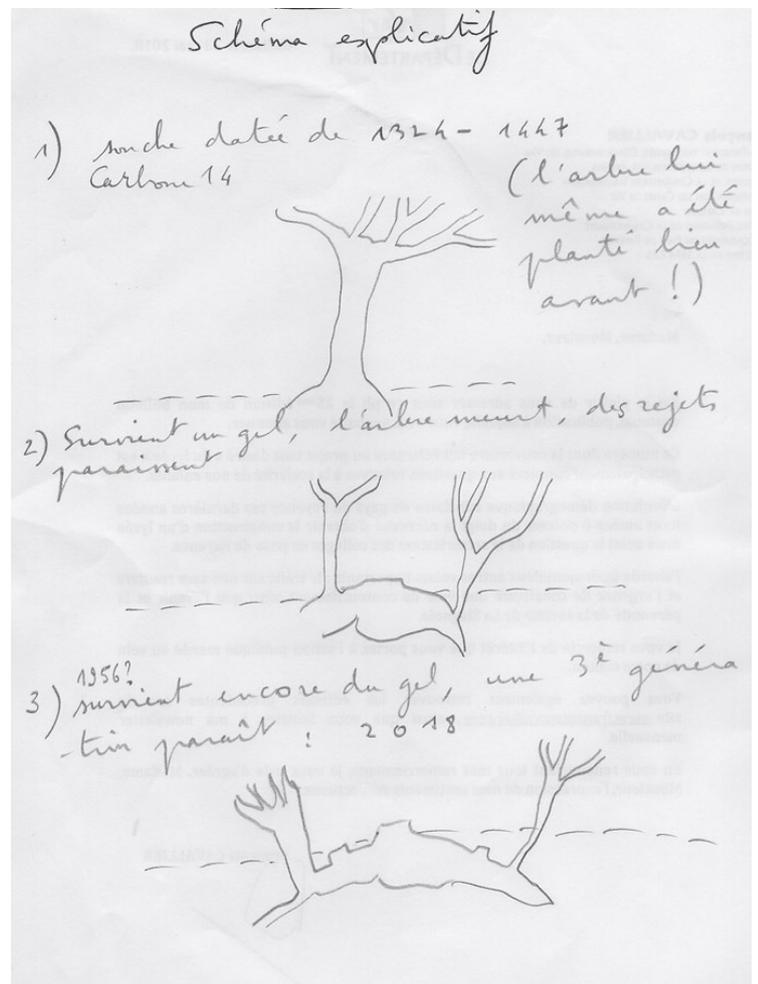


Schéma 1

C'est dans ces parages que nous franchirons également l'aqueduc souterrain construit au 1^{er} siècle après J C par les Romains, pour alimenter en eau la ville que Jules César avait décidée : Forum Julii, Fréjus ; il est toujours en service, mais étant sous terre, nous ne le verrons pas. À droite de la route, nous voyons une station moderne, qui répartit l'eau de ce canal en plusieurs destinations :



Les oliviers ont de nouveau cédé la place à la forêt (ici domaniale, puis privée) ; certaines parcelles plus loin, privées, ont fourni du bois pour alimenter la centrale thermo-électrique de Brignoles ; le pin d'Alep est un combustible intéressant, la mécanisation a permis d'abaisser les coûts d'abattage et transport. Le déficit énergétique des départements du Var et des Alpes-Maritimes est très problématique, cette filière du bois énergie contribue faiblement à une solution.

Au carrefour, nous restons sur la départementale 37, et prenons à gauche : sur notre droite nous voyons à travers la végétation, le château de Beauregard qui dans sa forme actuelle remonte au XVIe siècle.

Il possède 150 oliviers, que les nouveaux propriétaires souhaitent remettre en production.



La route s'élève dans une forêt de plus en plus chétive, pour devenir le royaume de la lavande, du thym, du ciste, des buis et des genévriers. Le calcaire affleure. En continuant, nous franchissons le vallon du Fil, qui renforcera la Siagnole, et sera capté par l'aqueduc. Nous laissons sur la droite la chapelle Saint Laurent- Saint Roch.

Les terrains que nous traversons sont moins gélifs, car ils sont exposés au midi (en terminologie locale : adrets, adrechs) : les oliviers réapparaissent donc. Comme il est dit ailleurs dans cette brochure, ils ont été plantés par les habitants venus repeupler le village de Mons, ruiné par les conflits, et par les maladies (comme tant d'autres localités de Provence).

Vœu posé chapelle St Roch (et St Laurent) : St Roch est en effet invoqué contre la peste... qui a ravagé nos pays...

Nous pouvons faire escale à Mons, village de caractère, bâti sur un promontoire d'où l'on a un beau point de vue. En hiver, au matin, la Corse se voit très bien par temps clair. Les oliviers au feuillage argenté sont de tous côtés.

Sa visite mérite un arrêt, ses ruelles, son église, sont remarquables ; des artisans de talent produisent du nougat, du miel, du pain, des pâtisseries... vous pouvez également boire un verre, ou prendre un repas. Ou même, passer la nuit.

Sur la place St Sébastien, à Mons, cet olivier a été planté en 1989, non loin d'un arbre de la Liberté (très malade).



A la sortie du village nous continuons et descendons parmi des oliviers innombrables : quartier des Gauds, quartier des Camppestres, quartier des Blaquières, nous y reviendrons.

Après des virages en épingle à cheveux, nous descendons au pont sur la Siagnole, et laissons la voiture. A pied, nous remontons le sentier sur la droite de Siagnole environ 700 m, et apercevons le moulin sur la rive opposée (propriété privée), le moulin à farine ne fonctionne plus, mais le moulin à huile est toujours en état de marche, il est ouvert lors des journées du patrimoine. (Voir un documentaire l'association des oléiculteurs du pays de Fayence, sur le site www.oleiculteursdupaysdefayence.fr;) encore un peu plus haut, on peut voir la prise d'eau, médiévale.



Pour terminer le parcours, nous reprenons la voiture, sortant des gorges en remontant, et trouvons les ruines romaines « roche taillée » ; malheureusement, le stationnement est difficile.

L'égout de Forum Julii fut construit vers 70 après Jésus Christ; on peut donc en déduire que l'aqueduc a été achevé à cette époque. Le personnel militaire a participé à sa construction : ingénieurs, géomètres capables de réaliser les relevés topographiques, et contre-maîtres.

En revanche, les manœuvres furent locales, c'étaient des Celto-Ligures, qui avaient déjà été frottés à la civilisation méditerranéenne, ne serait-ce qu'aux villes grecques de la côte : Antipolis (Antibes), Néapolis (la Napoule), Nikaia (Nice)...ou plus loin Massalia – Phocée...

Après avoir capté la source de Siagnole, il a fallu creuser les tranchées, voire tailler dans la roche jusqu'à 10 m de profondeur : nous y sommes. Le canal d'aujourd'hui passe toujours là-dessous. Il se continuait ainsi sur une cinquantaine de kilomètres, jusqu'à Fréjus. De nombreuses parties du canal ont cessé de servir à l'époque des grandes invasions, mais la partie haute est restée en service jusqu'à la Renaissance, et les guerres de religion. C'est à l'époque de Napoléon III, au moment d'une prospérité agricole si bien chantée par Jean Giono, que des travaux d'envergure ont remis en service ce génial dispositif.

Une promenade complémentaire:

En descendant de Mons en direction de Callian par la D 56, à environ 2 km, vous trouvez un embranchement sur la gauche qui vous propose différents quartiers:

Que de travail pour réaliser ces restanques de plusieurs mètres de large.



La Rochetaillée

Le canal romain taillé dans le calcaire



L'un deux porte un nom remarquable, qui viendrait directement du latin : les Gauds, de gaudium : la joie. De fait, c'est un quartier presque plat, très vert, aux oliviers vigoureux : dans le contexte globalement pauvre de notre Midi préalpin, il devait être heureux d'habiter ici. Un examen attentif de la carte « d'état-major » indique des ruines mégalithiques un peu plus loin : cela signifie qu'il y a des milliers d'années, l'homme avait reconnu la prospérité relative de l'endroit...

Nous descendons des petits chemins goudronnés, en gardant la direction St Jean, de part et d'autres des arbres de tous âges, de petite taille, dont l'association des Oléiculteurs du Pays de Fayence identifiera la variété.

Nous retrouvons un peu plus loin la D 656 qui nous conduit sur la gauche en descendant à la rivière Siagne, puis St Cézaire, ou sur la droite : elle nous ramène vers Callian

Ainsi se termine notre promenade en pays Monsois.

Jean Gault



ARBORICULTURE

FICHES TECHNIQUES

Variété FOURACHÈLE

Variété CORNALIÈRE

Variété ROUSSETTE DU VAR

Recherches de variétés anciennes dans le canton:

Saleïre: petite olive noire retrouvée et remise en culture dans la pépinière de Mr Delmotte, intéressante à saler.

Araban: ancienne variété des Alpes Maritimes, arbre à port étalé, variété vigoureuse, croissance élevée, résistante au froid, peu d'alternance, peu sensible aux maladies.

Rabeillo:

Autres variétés connues à la fin du XIX^e siècle:

Saurin:

Vermillaou:

Boutillane: fruits en bouquet pourrait-être **Bouteillan** variété bien connue et décrite (Tome I Identification des variétés d'olivier ed. Naturalia).

Négret: bien connu dans le canton sous le nom de **Roubeyrol**

En 1971/72R. Giacccone a étudié diverses variétés dont pour Mons:

Roussette (du var), **Cornalière**, **Fourachel** dont nous vous avons reproduit les fiches d'identification et **Rabeirol (Roubeyrol)** qui serait **Négret**

Variété FOURACHÈLE

arbre de référence : parcelle de Mme Belletini ex M Castelly, Mons

l'arbre :

port dressé, à rameaux fructifères retombants

la feuille :

longueur courte

largeur étroite

forme elliptique - lancéolée

courbure longitudinale plane

courbure transversale légèrement en gouttière

brillance de la face supérieure mate

le fruit

forme ovoïde

symétrie de profil symétrique , à légèrement asymétrique

base tronquée

sommet arrondi

mamelon absent

position du diamètre transversal maximal centrale



densité des lenticelles nombreuses

dimension des lenticelles petites

localisation initiale de la véraison au sommet

groupement des fruits isolés, parfois moyennement groupés

le noyau

forme ovoïde-elliptique

symétrie de profil légèrement asymétrique

symétrie de face symétrique à légèrement asymétrique

base arrondie

sommet pointu

mucron absent (pas de cassure dans la pointe)

position du diamètre transversal maximal centrale, à légèrement vers le sommet

surface rugueuse

nombre de sillons fibrovasculaires moyen

distribution des sillons fibrovasculaires Uniforme

évaluation agronomique

Fourachèle est une variété vigoureuse, résistante au froid. Elle produit des fruits régulièrement tous les ans , faible tendance à l'alternance de production. Elle est peu sensible à l'œil de paon, à la fumagine, et à la mouche de l'olive. Ses fruits sont principalement destinés à l'huilerie.

caractéristiques organoleptiques de l'huile

pas de donnée disponible

Variété CORNALIÈRE

arbre de référence : parcelles de Mmes Merli & Bellettini, Mons

l'arbre :

port dressé, rameaux fructifères retombants

la feuille :

longueur moyenne

largeur moyenne

forme elliptique lancéolée

courbure longitudinale plane, parfois épinastique

courbure transversale en gouttière

brillance de la face supérieure légèrement luisante

le fruit

forme allongée

symétrie de profil légèrement asymétrique

base tronquée parfois arrondie

sommet arrondi

mamelon absent

position du diamètre transversal maximal	central
densité des lenticelles	nombreuses
dimension des lenticelles	petites
localisation initiale de la véraison	au sommet
groupement des fruits	isolés, parfois par 2

le noyau

forme allongée, parfois elliptique

symétrie de profil asymétrique légèrement

symétrie de face symétrique

base pointue

sommet arrondi ou pointu selon le noyau

mucron présent

position du diamètre transversal maximal légèrement vers le sommet

surface lisse à rugueuse

nombre de sillons fibrovasculaires moyen

distribution des sillons fibrovasculaires uniforme

évaluation agronomique

la multiplication : pourcentage de reprise au bouturage : bon

la croissance

vitesse de croissance des jeunes plants : moyenne

vigueur de l'arbre adulte : forte

les sensibilités

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

sensibilité aux maladies et ravageurs : sensible à la mouche de l'olive, peu sensible à l'oeil de paon



Variété ROUSSETTE DU VAR

..
arbre de référence : parcelle de Mme Bellettini ex Castelly, Mons

l'arbre :

port retombant

la feuille :

longueur moyenne

largeur moyenne

forme elliptique lancéolée

courbure longitudinale plane

courbure transversale plane ou légèrement en gouttière

selon les feuilles

brillance de la face supérieure luisante



le fruit

forme sphérique

symétrie de profil symétrique à légèrement asymétrique

au niveau de la base du fruit

base tronquée

sommet arrondi

mamelon absent

position du diamètre transversal maximal centrale à légèrement vers la base

densité des lenticelles nombreuses

dimension des lenticelles petites

localisation initiale de la véraison indifférente

groupement des fruits isolés à moyennement groupés

le noyau

forme sphérique- ovoïde

symétrie de profil légèrement asymétrique

symétrie de face symétrique

base arrondie

sommet arrondi

mucron présent

position du diamètre transversal maximal central

surface lisse à rugueuse

nombre de sillons fibrovasculaires réduit

distribution des sillons fibrovasculaires groupée

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 : sensibilité aux maladies et ravageurs : sensible aux maladies racinaires, peu sensible aux autres maladies et ravageurs

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

Nous remercions pour leur participation (par ordre alphabétique): Thierry Bottta, Jean Gault AOPF, Mme Belletini Monsoise, Mireille Carlavan SIVU de la Haute Siagne, Mme Eliane Féraud Maire de Mons, Mr Paul Lambert Monsois, Mme Lanzoni OT de Mons, Christian Pinatel AFIDOL, Mme Sylvie Raffin-Callot SIVU de la Haute Siagne, Docteur Michel Royon, Daniel Solakian, Philippe Triniolles AOPF, Mme Geneviève Triniolles AOPF, Mme Aurélie Vasseur CO Com, Ehrmann Wacker AOPF,

.□.□.□.□

Bibliographie: « **Pour la petite histoire du Haut-Var-MONS vous conte la sienne** » par Alexandre Valente

Ancien Maire de MONS.1964.

« **Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France** » 2volumes Auteurs : Jacques Artaud, Jean-François Burgevin, Bouchaïb Khadari, André Martre, Nathalie Moutier, Christian Pinatel, Jean-Paul Roger, Denis Ollivier Auquel Ed. Naturalia.

.□.□.□.□

Sources photographiques:

Pages: 1-2-27 Mons-Mairie / 6 7 8 24 25 26 SIVU/, 9-10-11-13-15-20-23 sites divers Internet (WIKIPEDIA)/, 1-14-16 M Rpyon / 21-22-23-24 P. Triniolles/, 29-30-31-32 J. Gault.

Site des oléiculteurs du pays de Fayence: www.oleiculteursdupaysdefayence.fr

Film interview sur le moulin Lambert à paraître fin 2018

Vous trouverez un bref documentaire sur ce moulin en allant sur internet, demandant YouTube, et en demandant enfin oléiculteurs du pays de Fayence

.□.□.□.□

