

Le moulin à huile de Callian tourne à plein régime

Historique, actions, perspectives : le président des oléiculteurs, Jean Gault, au rapport.

Cette année, le moulin refuse du monde, ce qui n'est pas sa vocation, et les journées du sympathique moulinier Philippe Zehnder sont bien trop courtes pour satisfaire tous les oléiculteurs amateurs et autres. Et s'ils viennent souvent de loin, c'est qu'ils apprécient la technique traditionnelle d'extraction de l'huile qui permet à cette dernière d'être légèrement différente. En effet, de grosses roues en pierre écrasent pendant près d'une heure les olives et l'huile est ensuite extraite de la purée sans aucun traitement chimique, ni chauffage.

Le gel de 1956...

Cette technique est vieille de plusieurs milliers d'années (« première pression à froid »). Le président des oléiculteurs de Callian, Jean Gault, rappelle que « l'association compte près de 150 membres et qu'elle est le locataire symbolique de ce moulin qui appartient à la commune et dont la construction remonte à 1834, une époque où il y



Le moulinier Philippe Zehnder en pleine action de trituration.

(Photo C. Go.)

avait beaucoup d'autres moulins à Callian ».

Le gel de 1956 avait tout arrêté mais en 1973, la production est bien répartie et quelques gros producteurs ont remis le moulin en service, dont Elie Rebuffel. Si la force motrice du moulin provenait à l'époque d'une chute d'eau, actionnant une roue à aubes, aujourd'hui il est actionné par un mo-

teur électrique.

Les chiffres de production varient beaucoup selon les années, comme toujours dans l'agriculture, et il faut souvent compter 6 kg d'olives pour faire un litre d'huile. « Cette année depuis novembre et jusqu'en janvier 2024, une forte récolte est prévue qui pourrait atteindre les 50 000 kg d'olives apportés pour la trituration au moulin, ce qui

équivalait à 9 000 litres d'huile d'une valeur d'environ 13 500 euros », précise Jean Gault. Mais aucune vente n'est faite sur place et chacun repart avec sa production qui va jusqu'à Paris, Bruxelles...

Quelles perspectives ?

Il n'y a plus que trois moulins à huile en Pays de Fayence, c'est insuffisant et cela pose de gros problèmes. « Les revenus de l'association proviennent de la redevance versée par les producteurs à savoir 0, 59 euros par kilo d'olives (tarif pour 2023). Heureusement nous bénéficions de l'aide importante de la mairie de Callian qui prend à sa charge certains achats de matériel et met le bâtiment gracieusement à notre disposition ».

Ces revenus servent principalement à rétribuer le moulinier, les petites fournitures, alors que toutes les autres prestations sont fournies gratuitement par les bénévoles.

« Malgré le changement climatique, il est certain que les oliviers conti-

nueront à prospérer dans le Pays de Fayence, sauf gel catastrophique comme en 1956. Il faudra toutefois les arroser occasionnellement, notamment lors de la floraison et à la fin de l'été. Souhaitons que les cultivateurs, même s'ils sont amateurs, puissent bénéficier de prix préférentiels pour l'arrosage, mais il faudra de nouveaux moulins, et qui va les construire ? » s'inquiète Jean Gault. Les producteurs disposent d'une autre association « Oléiculteurs du pays de Fayence ». Ils peuvent ainsi améliorer leurs connaissances techniques, en matière de taille, fertilisation, traitements, greffage, de qualité des huiles d'olives grâce à l'interprofession « France Olive » qui est d'un soutien vital. Ils peuvent aussi emprunter à petits prix du matériel associatif tels que des peignes électriques pour la cueillette, soufflerie pour séparer les olives des feuilles, pulvérisateur... Ils peuvent enfin échanger leur savoir-faire et leurs points de vue ou visiter des pépinières.

C. GO.