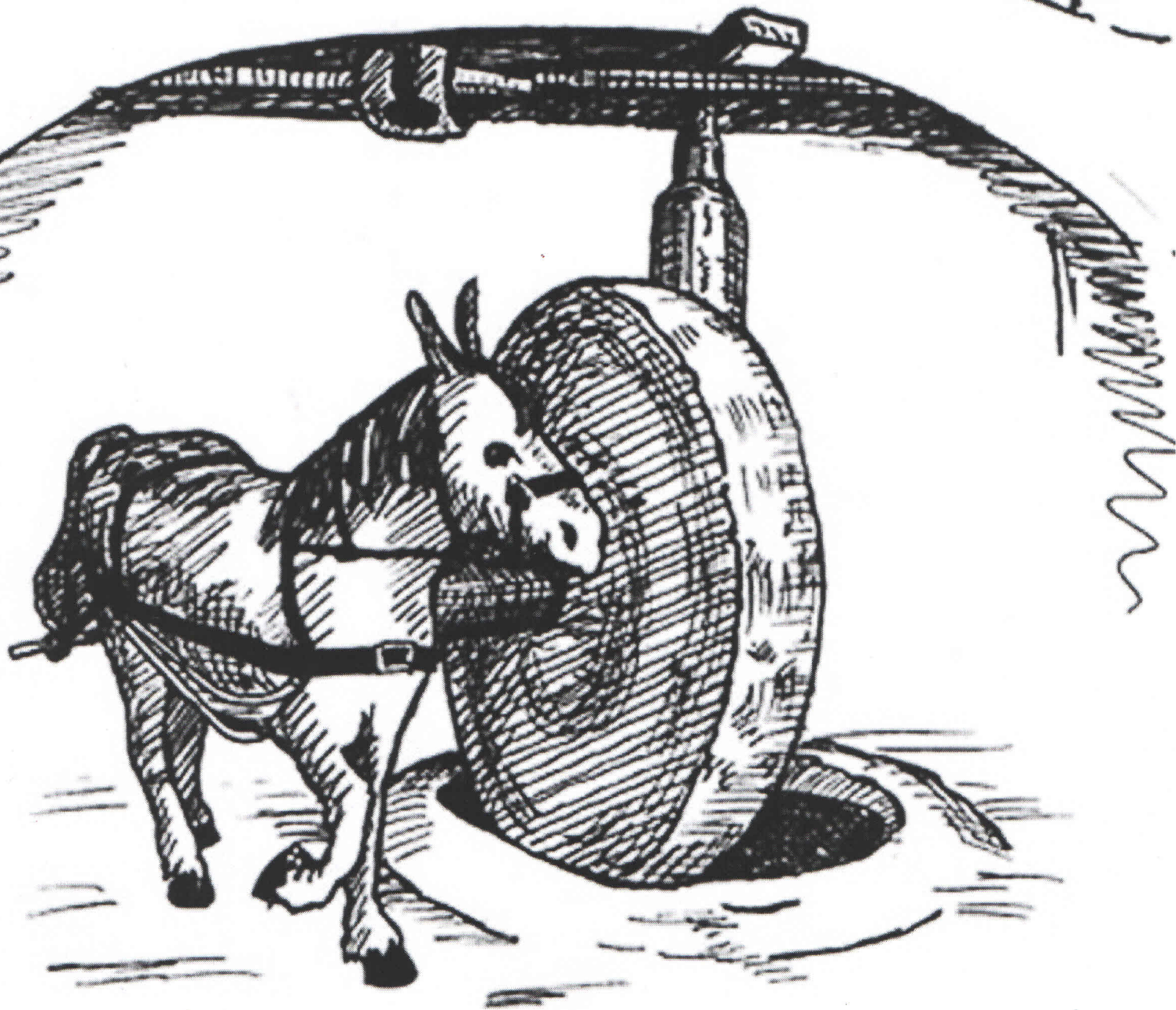
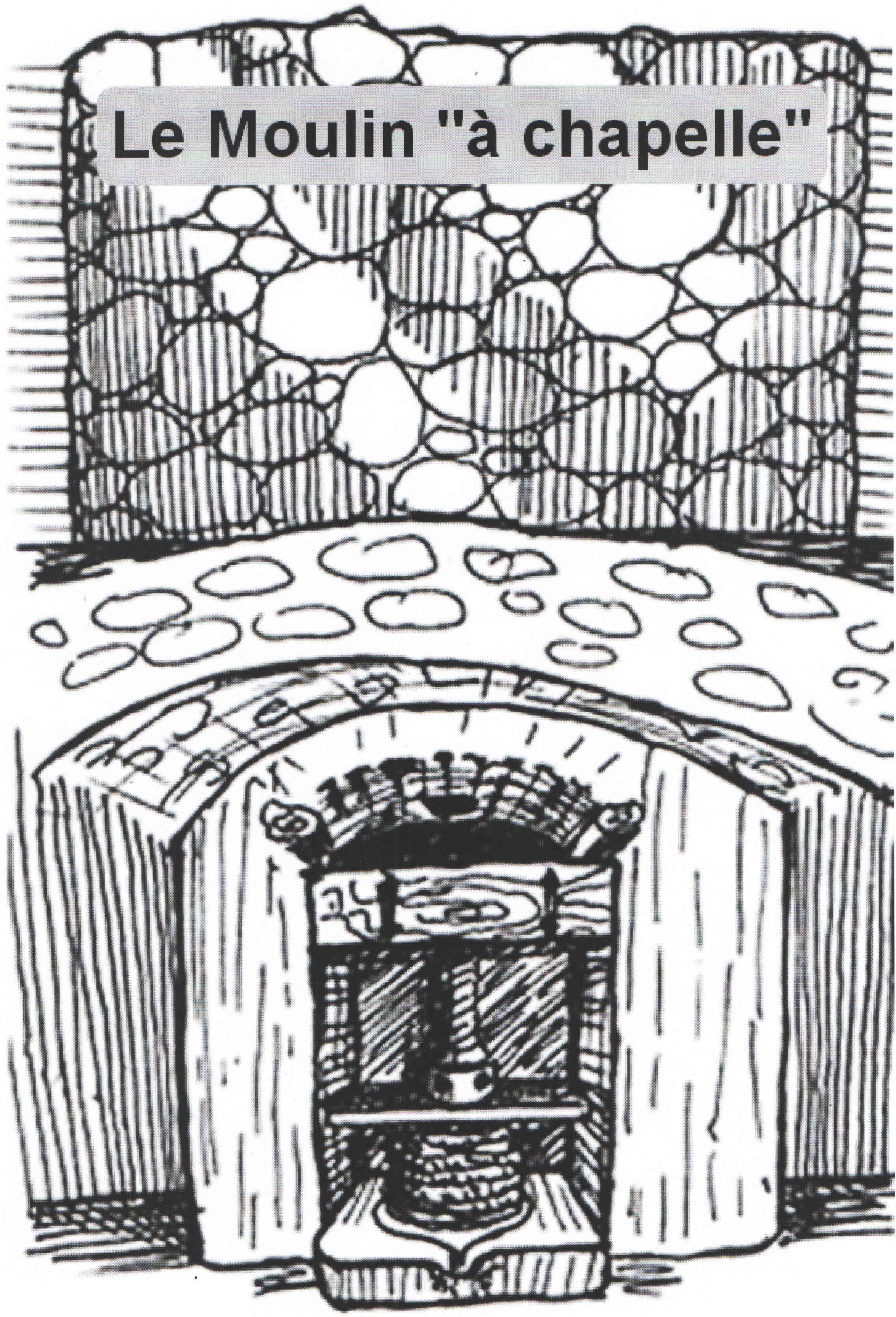


Le Moulin "à sang"



Le Moulin "à chapelle"



Les Moulins à Le Castellet (04) :

Quatre moulins ont été en activité par le passé sur le territoire du village : Le Castellet, **dont un pour faire de l'huile.**

Il reste aujourd'hui trois **moulins à eau** qui ont été transformés en habitations.

Le plus ancien, lui, a disparu au cours du XXe siècle, mais on en conserve des photographies.

Ces trois plus grands moulins (à farine) étaient entraînés par « la force de l'eau » ce qui prouve qu'il y avait bien plus d'eau qu'aujourd'hui, même si les anciens textes évoquaient déjà le caractère capricieux du **Torrent de Rancure.**

Les moulins à vent, eux, étaient assez rares en Haute-Provence et il n'y en a jamais à Le Castellet. Mais on peut en voir deux, bien restaurés, dans les proches environs, l'un à Montfuron (on y va par la D907 qui relie Manosque à Reillanne), l'autre sur la D801 qui mène de Peyruis à Châteauneuf-Val-Saint-Donat. Il a bien existé un dernier moulin mentionné dans les archives, mais il se trouvait environ «à une demi-heure» du village, certainement du côté de Taillas.

Le moulin à huile était d'un autre type : c'est-à-dire : à motricité animale.

Le moulin à huile :

La majorité des **moulins à huile** de Haute-Provence étaient des "**moulins à sang**", c'est-à-dire mus par la force animale. Voir image du mulet « moulin-à-sang » Celui du Castellet était bien de ce type. Les anciens actuels du village ne l'ont jamais vu travailler. Il s'est arrêté de fonctionner au début du siècle dernier, juste avant les années 1920.

En observant l'installation, on distingue le trou destiné à l'axe vertical de la meule dans une poutre. Un cheval (ou un mulet) tournait en rond et entraînait la meule en pierre qui **écrasait les olives pour en faire une pâte dans une cuve circulaire** en pierre.

Cette pâte était ensuite disposée dans des **couffins (escourtins en provençal)** en fibres végétales finement tressées.

Ces **escourtins** étaient ensuite empilés les uns sur les autres et amenés **au pressoir à chapelle.** Voir image du moulin « à chapelle ».

Le pressoir, d'un type courant en Provence, **est dit « à chapelle »** par analogie avec sa forme générale bâtie. Il s'agit d'une **presse à bras** encastrée dans l'épaisseur de la maçonnerie et surmontée d'un lourd mur de force avec des pierres, destiné à exercer une **contre-pression.**

Car **la traverse taraudée** dans laquelle s'insère **la grosse vis de bois** était soumise à une **pression** considérable qui aurait risqué de fendre les murs lorsque **le moulinier** actionnait cette vis au moyen d' **un cabestan** afin d'écraser **les escourtins** emplis de **pâte d'olive.**

Lors du pressage **le jus des fruits** s'écoule dans des bacs de décantation.

Ce jus se compose **d'eau et d'huile.** Lors de **la décantation**

l'huile, plus légère, surnage et peut ainsi être recueillie :

c'est l'huile d'olive vierge de première pression à froid.

L'eau restante n'était pas totalement perdue, puisqu'elle comportait encore des résidus revendus généralement **aux savonneries.**

La purée desséchée de pulpe et de noyaux finissait généralement en **engrais.**

Et **la pâte** encore contenue dans **les escourtins** était réutilisée :

c'est là que **la chaufferie** entrait en action. Non seulement elle permettait de chauffer l'atelier (l'activité s'étalait grosso modo de début octobre pour la révision des installations jusqu'à fin décembre, début janvier), mais elle servait aussi **à faire bouillir de l'eau dont on arrosait les escourtins** qui avaient été pressés.

La pâte d'olive ainsi réhydratée était de nouveau pressée pour obtenir **une huile de deuxième pression à chaud, de qualité bien inférieure.**