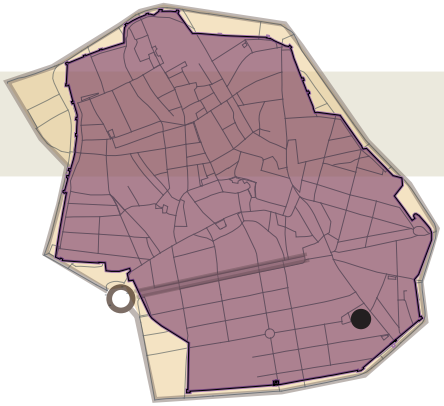


Le moulin à huile de la rue Longue-de-Saint-Jean

Extrait de l'ouvrage Aix en Archéologie

Auteur : Núria **Nin**

Musée Granet, rue Roux-Alphéran

En même temps qu'il dynamisait la construction de nombreux bâtiments dans le quartier Mazarin en cours de lotissement, le prieur Viany faisait édifier, à l'arrière du jardin du prieuré, plusieurs édifices qui semblent avoir dépendu de ce dernier et au sein desquels se trouvait un moulin à huile (712). Ces bâtiments ouvraient sans doute sur la rue Longue-de-Saint-Jean nouvellement créée, qui n'est autre que l'actuelle rue Roux-Alphéran.

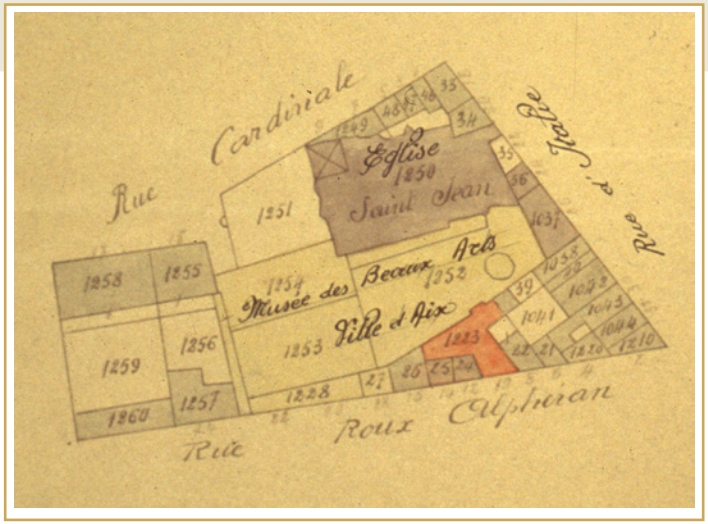
La création de cette unité artisanale illustre bien la politique qui prévalut chez les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Malte, à partir de la fin du XVIIe s. et durant tout le XVIIIe iècle, et dont le prieur Viany fut l'un des principaux instigateurs: accroître par tous les moyens les revenus de l'Ordre.

Si le moulin à huile est en activité en 1696, ainsi que l'atteste la mention qui en est faite dans le procès-verbal de visite générale de cette même année, sa date de construction reste incertaine. Nous proposons de la placer entre 1688 et 1696, le procès-verbal de visite de 1688 n'y faisant pas référence. Le coût de sa réalisation et la nature des principaux aménagements qui le composèrent à l'origine ne sont pas davantage connus.

Il faut attendre la seconde moitié du XVIIIe s. pour trouver des descriptions qui restituent l'image de l'édifice originel. On y découvre un ensemble composé de cinq pièces disposées sur deux niveaux : au rez-de-chaussée, la salle de travail où devait prendre place le moulin proprement dit, une pièce où étaient stockées les olives avant leur détritage et une écurie ; à l'étage, deux greniers. Se trouvent ici réunis les espaces nécessaires à l'activité d'un moulin classique : salle d'extraction, salle de stockage et écurie.

Les procès-verbaux de visite de 1776 et de 1779 sont encore plus diserts. Ils décrivent une exploitation relativement importante et d'une grande autonomie, possédant les espaces nécessaires à la vie des hommes et des bêtes. Mais on apprend surtout qu'on n'y fabriquait pas seulement de l'huile de bouche, mais aussi de l'huile de recense, utilisée pour l'éclairage et les activités artisanales et industrielles. C'est donc une double chaîne opératoire qu'il faut ici restituer, qui explique sans doute aussi la présence de deux moulins.

L'entrée donne directement sur la salle de travail où se trouvent les moulins, une presse et deux chaudrons de cuivre. Si l'on veut suivre l'ordre des opérations, c'est par la fabrication de l'huile alimentaire qu'il faut commencer. Il nous faut pour cela d'abord pénétrer jusqu'au fond de la salle de travail et plus précisément dans la pièce annexe signalée dans le procès-verbal de visite de 1753, et vraisemblablement située dans la partie est du bâtiment, où se trouvent « cinq compartimens construits en bois et en plâtre », réservés au stockage préalable des olives et situés à proximité des moulins. Mus par la traction d'une mule ou d'un mulet aveuglé, ces derniers servent à la « trituration » ou « détritage », action par laquelle les olives sont d'abord broyées pour former une pâte que l'on dispose ensuite, pour être pressurée, dans des scourtins, sorte de larges filtres, circulaires et plats, tressés (713 et 714). C'est du reste l'usage de la traction animale qui vaut au moulin son nom pittoresque de « moulin à sang », par opposition aux moulins à eau ou à vent actionnés par la force hydraulique ou éolienne. Certains détails permettent de restituer la forme générale de l'auge de l'un des moulins, dont on apprend que « s'etant creusé par l'usage » il avait « besoin d'etre rellevé ». Si la réfection de la coupe est chose courante tant le travail de la meule entraîne d'usure, dans le cas présent le terme d'affaissement utilisé pour en décrire l'état, suppose que celle-ci était composée d'éléments distincts, d'où l'on peut conclure qu'elle était sans doute bâtie en couronne. C'est dans le chemin ou canal aménagé sur sa périphérie que tournait la meule, l'axe auquel elle était reliée étant enchâssé dans le socle central.



712 Extrait de plan cadastral indiquant l'emplacement du moulin à sang (parcelle en rouge).



713 Zone qui accueillait le moulin et autour de laquelle tournait la mule aveuglée.



714 Vue d'une meule jetée dans une fosse en pierre froide calcaire, dans le moulin. On distingue à l'arrière plan une autre meule en basalte, également mise à l'écart.

L'extraction de l'huile, ou pressurage, était effectuée à l'aide de deux pressoirs à vis, comme on peut le déduire de la présence des quatre barres utilisées pour « les pressés ». Ces pressoirs se trouvaient à proximité de l'entrée, dans les deux chapelles aménagées dans le mur ouest du bâtiment, que les travaux de démolition ont remis au jour (715 et 716). Une fois l'huile de première pression extraite, l'opération de pressurage recommençait avec de l'eau chaude, pour fabriquer l'huile dite de seconde pression. C'est justement à faire chauffer l'eau que servaient les deux chaudrons auxquels il faut associer les deux « fourneaux » évoqués. La chaleur dégagée par ces foyers permettait aussi de maintenir dans la pièce, une température assez élevée pour que l'huile ne figeât pas.

La décantation de l'huile se faisait non dans un dispositif maçonné, comme ce sera le cas ultérieurement, mais dans les deux tinettes de bois cerclées de fer mentionnées dans le texte. Pour cette opération, l'eau était encore d'un recours indispensable et l'alimentation du moulin était ici facilitée par la présence, au fond de la pièce, d'un puits en pierre redécouvert lors des fouilles réalisées en 2001. Bien que le moulin en ait eu la jouissance, ce puits semble avoir d'abord dépendu du jardin, au sud duquel il se trouvait. Depuis le moulin, l'accès y était assuré par une baie cintrée donnant directement sur lui, ce qui suppose une double ouverture dans la partie haute de la construction.

Après la fabrication de l'huile alimentaire venait celle de l'huile de recense. On utilisait à cet effet le « marc des olives », soit les grignons. Mêlés à de l'eau chaude pour favoriser leur ramollissement, ces marcs étaient à nouveau offerts au mordant (tournant) de la meule, puis brassés. La pâte huileuse ainsi obtenue était alors pressée pour en extraire l'huile de recense. Commencée à la fin de la campagne oléicole, cette activité ne pouvait se prolonger au-delà du mois d'avril, pour des raisons sanitaires : stockés pendant de longues semaines, les grignons fermentaient, dégageant de mauvaises odeurs.
Les archives ne permettent pas de savoir si cette double fonction du moulin fût voulue et prévue dès l'origine ou si la fabrication d'huile de recense a résulté de la volonté ultérieure d'accroître les revenus, par l'association, à moindres frais, de deux activités partageant locaux et partie des équipements. L'adjonction d'un moulin à recense à un moulin à huile devient en tout cas fréquente à partir du XVIIIe s., en raison d'une demande accrue d'huile à usage artisanal ou industriel.
À côté des locaux techniques en sont d'autres tout aussi essentiels à l'activité moulinière : l'écurie d'abord où vivent les mules chargées d'activer les meules, et qui est située à l'ouest de la salle de travail. On y accède par une baie ménagée dans un mur qui fut détruit lors des transformations opérées après 1930, et dont les fouilles ont remis au jour les assises de fondation. À l'étage, accessible par un escalier maçonné, deux autres pièces servent de grenier à foin pour les bêtes. Écurie et greniers prennent le jour sur le jardin du prieuré, avec lequel l'écurie est, semble-t-il, en communication.

Au détour des inventaires, nous apprenons aussi qu'en face de l'un des moulins, se trouvait un lit de camp en bois à l'usage des ouvriers. Ce détail ouvre sur un aspect plus sociologique que technique et nous rappelle combien l'extraction de l'huile exigeait d'heures de labeur et supposait de pénibilité pour les hommes qui y concourraient. Dès la récolte achevée, le temps était en effet compté si l'on voulait fabriquer une huile de qualité, les olives supportant mal un stockage trop long. Il fallait donc que le moulin travaillât suffisamment dans la journée pour être rentable et l'animation y était, nuit et jour, intense. Les hommes dormaient donc sur place, par roulement, garantissant ainsi la quasi-continuité d'une chaîne opératoire dont le déroulement n'excédait guère six à huit semaines dans l'année, « des Morts aux Rois » comme on disait autrefois.

715 Le mur de chapelle, avant démolition en 2001.





716 Base des deux cuves qui recueillaient l'huile de pression, dans les derniers temps de fonctionnement du moulin.

Mais si le texte donne des informations précises sur les différentes installations du moulin, s'il fournit aussi les indications nécessaires à l'appréhension générale de l'édifice, il ne permet guère en revanche de percevoir précisément l'organisation intérieure de la salle de travail. Comment étaient agencés les dispositifs mentionnés ? Où exactement prenaient-ils place ? En quel point du bâtiment se trouvait l'estive, c'est-à-dire l'endroit où était provisoirement entreposée l'huile produite ? Quel type de conteneur conservait le précieux liquide ? Il reste également très laconique sur la façon dont étaient éliminées les eaux grasses, pourtant fort abondantes. Leur évacuation se faisait-elle, comme le plus souvent, dans les « enfers », comme ce sera le cas au XIXe s., c'est-à-dire dans une cuve enterrée (717), ou par d'autres voies tels des canaux se greffant directement sur les égouts de la ville ?

Une unité de production régulièrement entretenue

Durant le XVIIIe siècle, comme l'ensemble des bâtiments de l'Ordre, le moulin a fait l'objet d'un entretien régulier dont rendent compte les procès-verbaux de visite. Aucune partie des édifices n'échappe à un examen minutieux qui garantit la pérennité des biens de la commanderie. Outre l'entretien d'usage, une des préoccupations récurrentes est notamment la sûreté des accès pour lesquels est fréquemment rappelée la nécessité d'améliorer le mode de fermeture.

Si en 1728, soit quarante ans après sa construction, le moulin est déclaré en fort bon état, il n'en va pas de même en 1753 où la dégradation de certains dispositifs entraîne l'ordonnance de travaux très précisément inventoriés : « au moulin a huile faira refaire a neuf la porte d'entrée qui est totalement hors d'usage ; faira reparer le plancher du grenier à foin ou il en aura besoin. Remettre les listeaux du ratelier qui manquent. Faira mettre au haut du degré dudit grenier un garde fou. ».

En 1776, c'est au tour de la toiture, du plancher, des greniers et de l'escalier y conduisant, de nécessiter une totale réfection. À en juger par les constatations faites lors de la visite suivante, les réparations ont également touché divers outils ou agencements intérieurs dont certains ont même été remis à neuf.

En 1779, le moulin et ses dépendances sont à nouveau déclarés en très bon état.



717 Du côté rue, sous la calade se trouvait un espace enterré correspondant aux « enfers » auquel on accédait par le regard visible au centre.

Le moulin, une unité de production rentable ?

Au XVIIIe siècle, les hospitaliers ne possédaient pas le seul moulin de la rue Longue-de-Saint-Jean. Ils avaient fait construire d'autres unités de production dans le quartier et dans la ville. L'un d'eux se trouvait dans la rue des Champs (actuelle rue Sallier), un autre dans la rue des Chaudronniers.

À une époque où Aix-en-Provence devait comprendre une trentaine de moulins, la possession des Hospitaliers n'était pas négligeable, mais elle ne signifie pas pour autant des revenus fixes et importants. Ces derniers dépendaient en particulier du statut juridique des unités de production, qui était très varié. Si le moulin à sang de la rue Longue-de-Saint-Jean était bien arrenté, ce qui supposait le versement annuel d'un loyer régulièrement réévalué, ceux de la rue des Champs et de la rue des Chaudronniers étaient des moulins à cens et ne constituaient donc pas une véritable source de revenus pour l'Ordre.

Il est difficile cependant de se rendre compte de la rentabilité de ce type d'unité de production, qui, par sa superficie, devait entrer au nombre des moulins de petite taille. Nous savons seulement qu'en 1742, le moulin de la rue Longue-de-Saint-Jean est affermé cent quinze livres par an. En 1753, il est loué à un certain Estienne Leufré, revendeur de son état, pour la somme de cent cinquante livres et en 1776, il est arrenté à Antoine Cortes, répondant au statut de ménager pour la somme de trois cents livres, incluant aussi, il est vrai, la location d'une autre maison mitoyenne à usage d'habitation pour ledit moulinier, dont le montant s'élevait à quatre-vingts livres.

Évaluer les revenus que rapportent ces moulins est d'autant plus délicat que leur utilisation semble avoir été quelquefois incertaine, notamment au XVIIIe siècle, en raison du rendement aléatoire des cultures. Durant tout le siècle, l'oléiculture du pays aixois fut régulièrement touchée par des accidents climatiques. Sécheresses estivales avec leur cortège d'intempéries et plus encore rigueur des hivers, qui eurent pour effet la perte partielle de plantations en 1709, 1740, 1745, 1748, 1755, 1760, 1768 et 1789. Les rapports des commissaires chargés d'effectuer les visites signalent ainsi, à plusieurs reprises, l'inactivité obligée des moulins en raison de l'absence de récolte due à la mortalité d'une grande partie des oliviers. C'est le cas en 1728, pour le moulin à huile de la rue Longue-de-Saint-Jean. Marquée par des gels redoutables en 1768 et 1789, la seconde moitié du siècle voit également plusieurs crises toucher ce verger étendu.

Cependant, en dépit de fluctuations temporaires, ces unités de production assuraient dans l'ensemble, bon an, mal an, une certaine rentabilité, qui peut expliquer le soin attaché à leur entretien régulier.