

LE MOULIN ROUSTAN



Les champs d'oliviers entourent notre village et l'olive fait partie intégrante de notre patrimoine culturel.

En 1919, la commune ajoute à son nom initial « La Fare » la particule « les Oliviers » et ainsi adopte son nom définitif.

L'activité oléicole est ici importante, bien que depuis le 20^{ème} siècle, l'essentiel des cultures soit tourné vers la vigne.

Notre région fait partie des premières régions françaises de production d'huiles d'olive et se trouve au sein d'un territoire d'appellation d'origine (AOP et AOC). De nombreuses variétés d'olives y sont cultivées, tels que le Cailletier, la Grossane, la Salonenque, la Belgentiéroise, l'Aglandau, que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

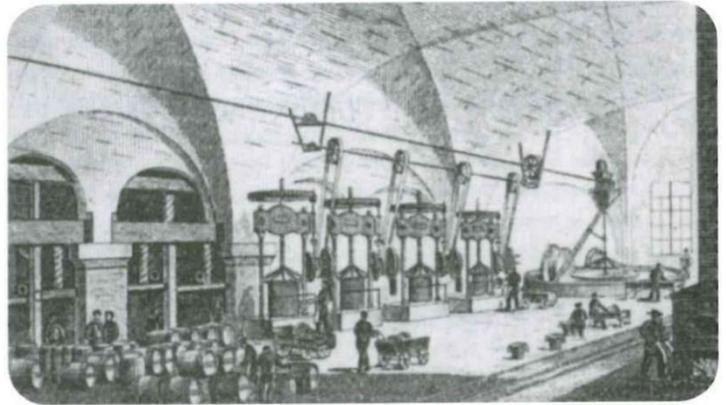
L'EVOLUTION DES MOULINS A LA FARE

A partir de 1640, les Farens plantent de nombreux oliviers entraînant une nouvelle activité économique dans le village.

A cette époque, il existe un seul moulin à huile qui appartient au Seigneur de La Fare. Ce moulin est dit à sang car les meules sont mûes par la force animale. L'origine et l'emplacement exact de ce moulin restent inconnus.

A partir de la seconde moitié du 17^{ème} siècle, le « Vieux Moulin » devient insuffisant pour la productivité du village ; c'est pourquoi, les Farens demandent au Seigneur de construire un autre moulin mais cette fois-ci hydraulique. En 1706, le Seigneur fait édifier un moulin à huile mû par les eaux du Canal de la Fare et sur lequel pèse un droit de banalité (obligation pour les habitants de la commune de faire dériter leurs olives dans le nouveau moulin).

Il est construit sur l'emplacement de la coopérative oléicole actuelle et comporte primitivement deux jeux de meules hydrauliques. Il est connu sous le nom de « moulin banal ».



En 1740, le Seigneur ajoute un troisième moulin pour retraiter les grignons et en 1751 une estive pour entreposer les huiles.

A partir de 1752 La Fare s'ouvre sur le monde extérieur grâce à la construction du Pont sur l'Arc. Ce nouvel essor ainsi que la montée de la bourgeoisie face à la féodalité déclenche un procès pour dénoncer la banalité du moulin. Il se termine en 1766 par un arrêt du Conseil d'Etat du Roi qui supprime la banalité du moulin à huile du Seigneur de la Fare

Les constructions de moulins à sang se multiplient.

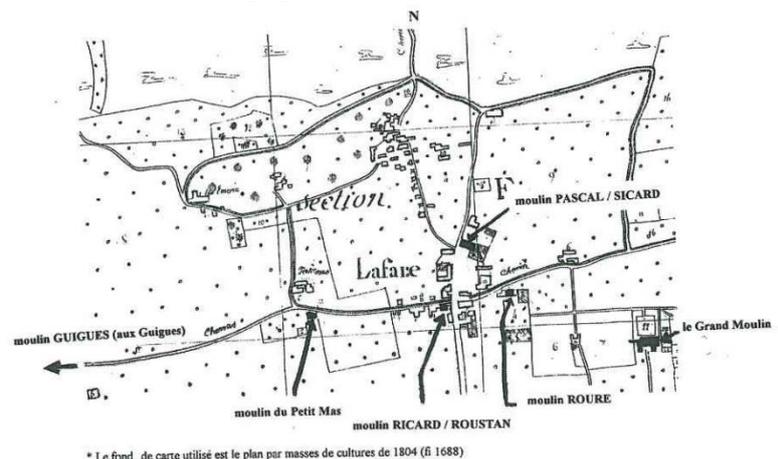
Le premier est construit en 1760 par Estienne Ricard près de son auberge, c'est le moulin Ricard-Roustan.

En 1767 Vincent Roure fait édifier un moulin au sud de l'église.

En 1777 Jean-Honoré Vincent construit celui du Petit-mas.

Pour compléter l'ensemble moulinier farenc, Lazare Pascal est le maître d'œuvre du moulin Pascal/Sicard en haut de La Fare et François Guigues construit le moulin des Guigues (hameau des Guigues).

A la veille de la révolution, la Fare possède déjà tous ses moulins à huile.



* Le fond de carte utilisé est le plan par masses de cultures de 1804 (fi 1688)

*Localisation des moulins à huile de La Fare-les-Oliviers**

* Le fond de carte est le plan par masses de cultures de 1804 (fi 1688)

LE MOULIN ROUSTAN

Construit en 1760 par Estienne RICARD, « l'Ancien Moulin » est le premier moulin particulier du village, c'est un moulin dit à sang. La bâtisse est voûtée comme on peut encore le voir. Au rez-de-chaussée se trouvent deux paires de meules et quatre presses à bras placées dans des chapelles (encore visibles aujourd'hui). Les meules permettent la trituration des olives et les presses l'extraction de l'huile. Au premier étage se trouvent les greniers.

En 1858, le Moulin Ricard passe aux mains d'un négociant marseillais d'origine farenque : Alexandre-Victorin DOR.

A sa mort en 1866, le bien est vendu à Victor-Marius ROUSTAN (boucher-charcutier du village). L'activité du Moulin permet à la famille de toucher au monde du négoce.

A la mort de son père, en 1873, Gustave ROUSTAN prend en mains les destinées du moulin. L'établissement est rapidement modernisé. En 1886, une puissante machine à vapeur est installée permettant d'actionner une paire de meules et deux presses hydrauliques du modèle « Coq » d'Aix-en-Provence. Après la Seconde Guerre Mondiale, le moulin fonctionne grâce à l'électricité.

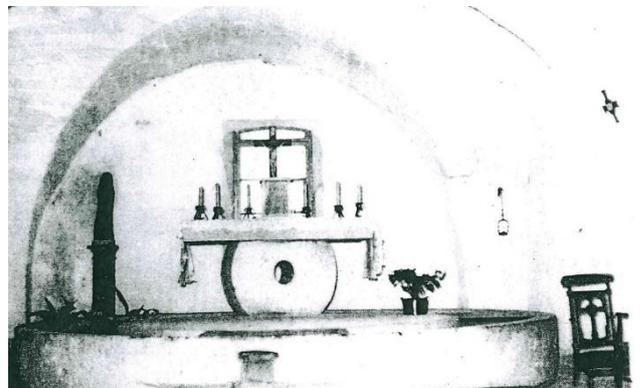


En 1956, après le grand gel des oliviers, l'activité du Moulin cesse.

En février 1957 Odette ROUSTAN (petite fille de Gustave ROUSTAN), qui dirige l'école libre jouxtant le bâtiment, en devient propriétaire et le transforme en aménageant une classe dans les greniers et une chapelle dans la salle voûtée (où se trouvent actuellement nos bureaux).

L'autel de la chapelle repose sur une des meules en pierre du moulin. Le 22 novembre 1958, la chapelle est bénite par Monseigneur de Provençère et Monseigneur Bonnet.

Jusqu'à sa fermeture, le 2 juillet 1966, le moulin voit passer de nombreux élèves, des petites classes jusqu'au brevet d'étude primaire.



Devenu propriété de l'Association Diocésaine de l'Archidiocèse d'Aix en Provence en 1984, quatre ans avant la mort de Odette ROUSTAN (par testament olographe), le moulin a été racheté en 1996 par la municipalité.

L'OMC ET LE MOULIN ROUSTAN

En 2008 la municipalité commence la restauration des anciens locaux du Moulin Roustan (maçonnerie intérieure et extérieure, mise aux normes...) et décide d'y installer les bureaux de l'Office Municipal de la Culture (OMC). Dans la continuité des actions culturelles engagées par notre association et pour aller au-delà de la préservation d'une belle architecture l'OMC s'engage dans la valorisation du lieu en y réinstallant les éléments constitutifs de son identité première, en recherchant et en faisant fabriquer les mécanismes authentiques spécifiques à la fabrication de l'huile d'olive (meules et mécanismes, pressoir...); tout cela grâce à une campagne de dons participatifs et à des dossiers de mécénats mis en place en 2017.



Les recherches se sont montrées fructueuses et, à partir du mois de février 2017, l'OMC commence sa démarche de restauration.



- Février 2017 déplacement en Corse (commune de Mouline) pour acquérir un pressoir à bras, du 19^{ème} siècle, déniché sur internet. Ce pressoir est confié à un artisan menuisier qui va le réparer, le nettoyer et le traiter.

- Avril 2017 : le tailleur de pierre ainsi que le service technique de la Mairie déplacent l'autel se situant sur la cuve à fond plat pour le mettre dans une des chapelles.



Le tailleur de pierre livre les deux meules qu'il a fabriquées, similaires à celles d'origine. Ce même jour, le menuisier installe le pressoir à bras dans une des chapelles rénovées.

- Mai 2017 : Le tailleur de pierre nettoie toutes les pierres des chapelles afin de faire ressortir la couleur initiale. Les ferronniers posent une partie du mécanisme, qui relie les meules, dans la cuve à fond plat. Ils ont pu fabriquer ce mécanisme grâce à des plans réalisés par un de nos bénévoles d'après photos.
- Novembre 2017 : Les élèves de la section tailleurs de pierre du lycée professionnel des Alpilles (Miramas), accompagnés de leur professeur, interviennent pour nettoyer la cuve à fond plat
- Janvier 2018 : achat de scourtins pour le pressoir à bras à la Scourtinerie de Nyons.

L'objectif de l'OMC est de rendre ce lieu vivant et attractif, témoin d'une époque et d'un savoir-faire ancestral. Pour cela nous avons constitué un dossier et fait réaliser un film pédagogique autour de l'huile d'olive en direction des écoliers et des visiteurs. Le tournage a commencé au mois de novembre 2017 dans le verger communal et le moulin du village puis au moulin de Tourtour (Var).

Sources : *extrait du site internet de la paroisse de La Fare les Oliviers*
Bulletin n°20 des Amis du Vieil Istres
La Fare les Oliviers « Le Temps Retrouvé » par Michel Millet & Félix Laffé