

CERCLE d'ÉTUDES
du PATRIMOINE et de l'HISTOIRE de SOSPEL

OU
CAHEGNE

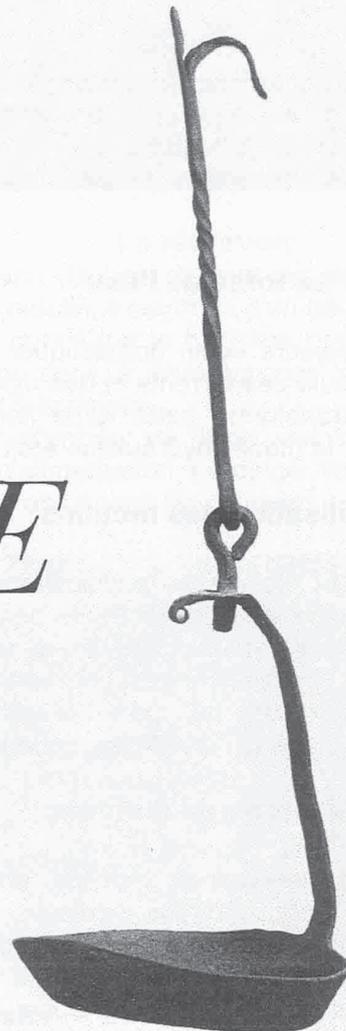


Photo Iris Blancardi

“Ou cahagne” était le lumignon simple et rustique que les Sospellois accrochaient le plus souvent dans la cheminée. Ses origines se perdent dans la nuit des temps.

Avec sa mèche baignant dans un fond d'huile d'olive, il répandait une petite et douce lumière bien utile pour se déplacer dans la maison ou l'écurie.

Dans ce bulletin, le Cercle souhaite apporter quelques petites lueurs sur divers aspects de l'Histoire et du Patrimoine de Sospel :

- * Un moulin hydraulique, comment ça marche.*
- * L'histoire des moulins de Sospel - I.*

2010 - N° 9

Secrétariat : R. MILLET 9, avenue Jean Médecin - 06380 Sospel – tél : 06 20 32 71 41
fascicules déjà parus sur <http://gneh.fr/CERCLE>

Un moulin hydraulique

comment ça marche ?

Etant gamin, déjà, le fonctionnement des moulins m'intriguait, puis souvent, on m'a demandé : un moulin comment ça marche ?

Au travers de cet article je vais essayer de répondre.

La force de l'eau

L'homme a toujours voulu domestiquer la force de l'eau qui coule des torrents et des rivières. Ce faisant, il a transformé cette force linéaire en force rotative : le moulin hydraulique était né.

Utilisation des moulins

Les moulins ont été utilisés principalement pour moudre les céréales, extraire l'huile des plantes et pour faire tourner toutes sortes de machines : scies, fouloirs, meules, forges, marteaux-pilons, pompes, malaxeurs de pâte à papier et également produire de l'électricité (générateurs)

Catégorie de moulins

Il existe deux systèmes de moulins, un à roue horizontale et l'autre à roue verticale. Ils sont connus partout, mais on retrouve plus souvent la roue horizontale dans le Sud et la roue verticale dans le Nord et en région montagneuse.

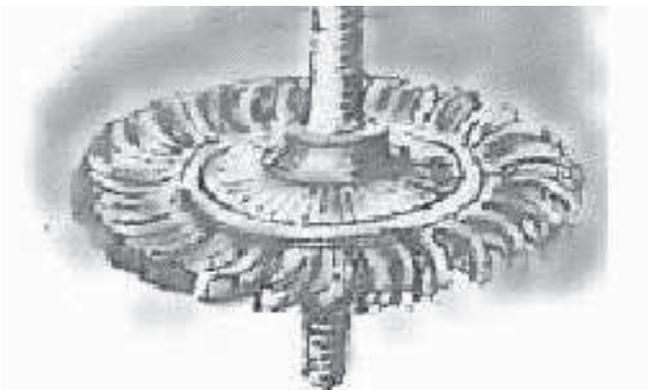
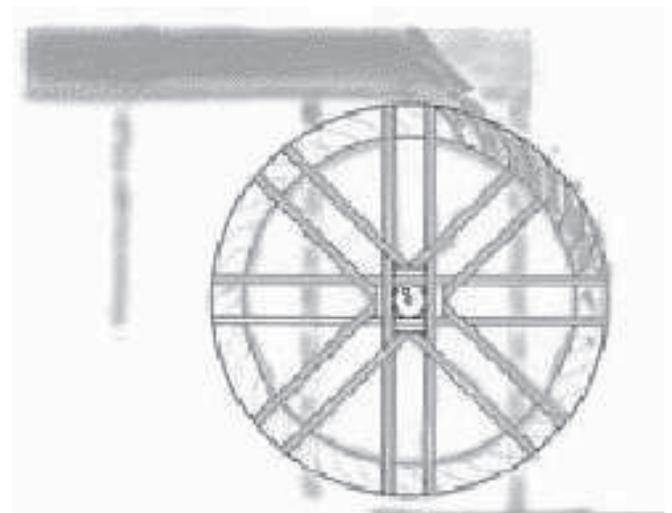
Dans le système à roue horizontale l'eau vient pousser les extrémités des rayons de la roue.

Dans le système à roue verticale il existe deux schémas principaux :

Le moulin « par en dessous » : lorsque l'eau arrive horizontalement pour frapper les palettes (surtout utilisé lorsqu'il y a peu de dénivelé).



Le moulin « par au dessus » : lorsque l'eau passe par une goulotte et vient frapper en tombant, les augets placés autour de la roue.



Les différentes parties du moulin :

La prise d'eau
Le canal d'aménée
Le réservoir
Le coursier
La roue horizontale
Ou la roue verticale
Le système de transmission
Et pour le moulin à farine :
La trémie, le cheval et la clochette
Les meules

(nous parlerons du moulin à huile dans un prochain n°)

La prise d'eau

Un barrage est construit sur la rivière à l'aide de pieux en bois, de troncs d'arbres, de dalles de pierre ou blocs de granit, afin de ralentir le débit, de former une retenue et de détourner une partie de l'eau vers le canal d'aménée. Une vanne règle le volume d'eau pris au torrent et sert également à couper l'alimentation du moulin (*mise au chômage*)

Une autre vanne de délestage (ou dessablage) entre le barrage et la berge, permet de nettoyer la retenue en faisant partir graviers, cailloux et sable qui s'accumulent lorsque la rivière est en crue.



Le canal d'aménée

Sur une longueur pouvant atteindre plusieurs kilomètres, en pente douce et régulière, le canal dirige l'eau vers le moulin jusqu'à un réservoir tampon (*la tina*)

Ce canal en terre ou empierré, était soigneusement entretenu afin d'éviter qu'il ne se comble.

Souvent il servait également à l'irrigation des terrains en aval ; il avait donc une importance primordiale.



Le réservoir

Le réservoir (la tina) permet de réguler l'arrivée d'eau au moulin, il est muni d'un déversoir de trop plein qui contourne le bâtiment pour rejoindre le flux ayant servi à faire tourner la roue et de retourner à la rivière.

Le débit d'entrée de l'eau est réglé par les vannes d'alimentation et dirigé vers la roue à aubes par un conduit (le coursier)



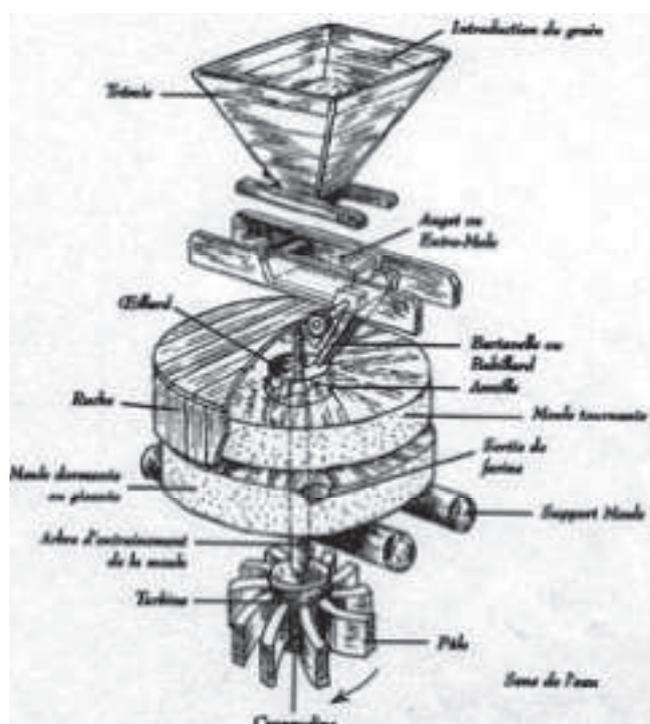
Le coursier

C'est la goulotte qui guide l'eau sur les pales. Le meunier pouvait le déplacer depuis la salle des meules, à l'aide d'un renvoi, pour activer ou arrêter le moulin.



La roue horizontale

La roue à pales horizontales est la première à avoir été utilisée. C'est le récepteur le plus simple et le moins coûteux car il transmet directement le mouvement à la meule. Au début il y avait 4 palettes encastrées dans les mortaises de l'arbre vertical puis on est passé à 8, 12, 16, pour avoir un meilleur résultat. Ces roues installées au fil de l'eau n'ont pas un bon rendement. On a donc canalisé, calibré et dirigé l'eau sur les pales par l'aménagement d'un coursier, mais celui-ci projette l'eau sur la roue avec un certain angle d'incidence et on a réalisé un grand progrès en inclinant les pales de manière à ce qu'elles soient frappées perpendiculairement. Puis on a encore amélioré le système en creusant les pales en forme de cuillères.



La roue horizontale n'est pas visible depuis l'extérieur car l'eau provient d'un réservoir situé plus haut et pour augmenter la hauteur de chute, la roue est sous le moulin.



La roue verticale

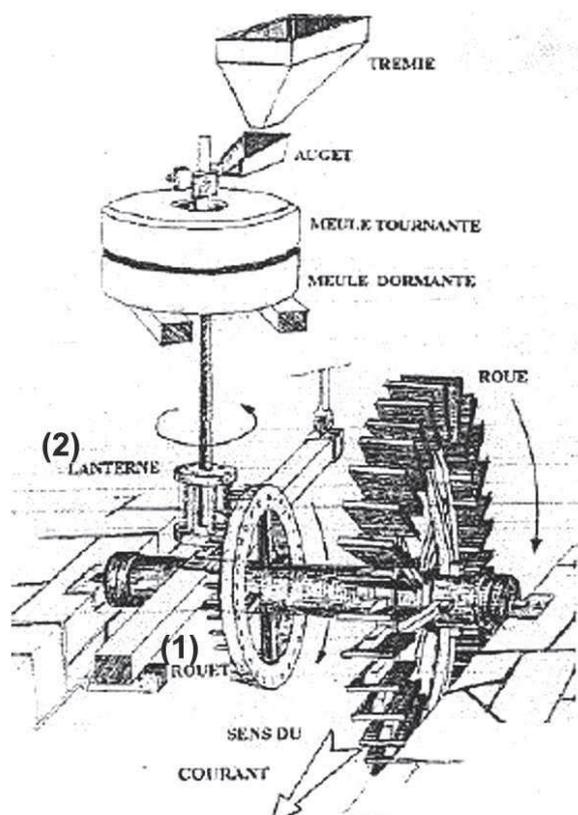
Elle comprend :

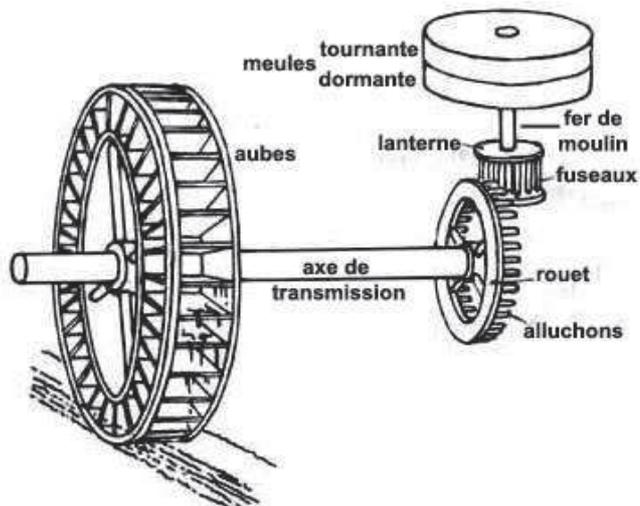
- Un axe ou pivot, qui transmet le mouvement de rotation produit par la roue.
- Les rayons dont la longueur est déterminée par la hauteur de chute dont on dispose.
- Les aubes qui reçoivent l'eau du conduit. C'est le poids de l'eau qui exerce la force imprimant le mouvement de rotation.



Le système de transmission

Le mouvement de la roue est transmis aux meules par l'intermédiaire du "rouet"(1), pièce en bois massif, dont les grosses dents engrènent les "fuseaux d'une lanterne". Le rouet, fixé à l'arbre de la roue à aubes, fait ainsi tourner la "lanterne"(2) et son axe (fer de moulin) qui traverse la meule inférieure fixe et met en mouvement la meule supérieure.



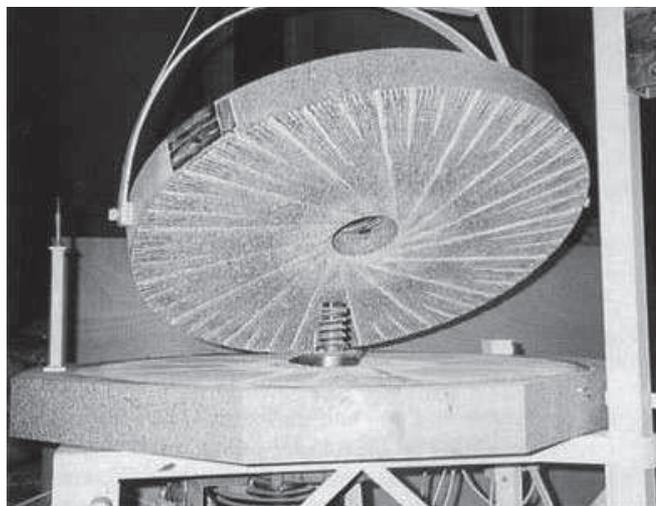


C'est l'action de la meule supérieure dite "tournante" sur la meule fixe (dite "dormante ou gisante") qui permettra aux grains de blé d'être écrasés entre les pierres et de libérer ainsi la farine contenue à l'intérieur du grain.

Les meules

Les deux meules comportent sur leurs faces en vis-à-vis, plusieurs rainures obliques partant du centre jusqu'au bord extérieur de la meule. De même, d'autres rainures plus fines partent des rainures précédentes. Toutes ces rainures de par leur orientation, obligent les grains à se déplacer de l'intérieur où la vitesse est plus faible, vers l'extérieur où la vitesse est plus grande permettant ainsi une éjection régulière de la farine.

L'écartement entre les deux meules est déterminé à l'aide d'un dispositif mécanique. Il doit être réglé avec soin pour ne pas entraîner un échauffement excessif des pierres et une usure trop rapide des rainures. Ces dernières sont retaillées régulièrement par le "rayonneur", équipé d'outils spécifiques qui se déplaçait de moulin en moulin.



Les meules d'un moulin sont fragiles. Il est donc important de veiller à ce qu'elles ne frottent pas

l'une contre l'autre. En effet, ces meules sont en silex ou en granit et souvent entourées de bois. Le danger d'incendie est donc omniprésent. Il faut toujours qu'il y ait du grain entre elles lorsqu'elles tournent.

La trémie, le cheval et la clochette

Il a fallu au meunier développer certaines techniques lui permettant de ne pas avoir à verser lui-même le grain et de ne pas surveiller en permanence son moulin.

Pour l'écoulement du grain vers les meules, il utilise la rotation de la roue : il verse le grain dans un réservoir (trémie) muni d'un déversoir faiblement incliné appelé cheval du fait de sa forme et de son mouvement. Lorsque la roue tourne, elle entraîne un rouet qui vient frapper ce déversoir rapidement, ce qui remue le grain et le fait tomber.



Les meuniers ont inventé de nombreux dispositifs pour les prévenir lorsque le réservoir à grain est vide. Un système assez répandu consiste à suspendre une clochette au bout d'un fil. L'autre extrémité, munie d'un faible poids, est plongée dans le grain. La ficelle est ensuite posée sur une poulie. Tant que le niveau de celui-ci est suffisant, il retient le faible poids. Mais lorsque la trémie est vide, la clochette n'est plus retenue, descend et vient alors se placer à côté du rouet qui frappait la trémie et qui la frappe donc également. Le meunier est alors prévenu qu'il est temps de réapprovisionner du grain.

Le grain est ainsi versé en continu. L'écart entre les deux meules détermine la finesse de la farine. Pour régler cet écart, le meunier dispose d'un levier lui permettant de soulever la meule tournante, l'axe, la roue et la poutre sur laquelle elle repose (ce qui peut représenter plusieurs tonnes). Le fonctionnement de ce système est impressionnant de simplicité mais il demande un réglage précis des points de levier.

Le meunier

Le rôle du meunier

Extraits de l'article de Jean Marie Desbois publié dans "BUËCH MAG - Notre pays", n°365, août-septembre 2004

En ce temps-là, on demande au meunier d'avoir des compétences relativement poussées pour exercer son métier. En 1790, l'académie des Sciences pose au moins neuf conditions :

"On commence à convenir qu'un meunier doit connoître : les qualités des différentes espèces de grain qu'on est dans l'usage de réduire en farine ; la manière de les nettoyer et de les étuver avant de les moudre ; la construction de toutes les pièces d'un moulin, leurs rapports entre elles, leur mécanisme, leurs effets dans les différentes espèces de moutures, pour pouvoir faire ou faire faire à propos et convenablement les constructions et réparations nécessaires ; le bon choix des meules qui convient pour la différente mouture de chaque espèce de grain séparément, et pour celle des bleds mélangés, des bleds humides et des bleds secs ; les différentes espèces de mouture ; les différens bluteaux à employer selon les différentes moutures, et les différens produits qu'on veut en tirer ; les mélanges de farine les plus avantageux pour le peuple (et enfin) l'art de conserver les farines."

Il faut bien comprendre que la technique du meunier nécessite un savoir-faire particulier. Ce sont les paysans du village qui portent leur grain au meunier une fois la moisson terminée. Le travail effectué, le meunier livre alors les sacs chez les gens. Dans ce cas, il garde de 8 à 10 % de la farine obtenue. Si c'est le client qui ramène sa farine, la commission du meunier n'est alors plus que de 5%.

Une bien mauvaise réputation

Les meuniers ont mauvaise réputation. En effet il est facile de tricher sur la quantité de farine obtenue à partir du grain qu'a apporté le cultivateur. Il semble qu'aucun meunier n'échappait à cette réputation.

Dans *Meuniers et moulins du temps jadis*, un meunier du Gers disait que "si un client méfiant s'obstinait à rester près de ses sacs, un dispositif ingénieux permettait à une certaine quantité de farine d'être recueillie clandestinement dans une caisse à double fond".

Des quolibets ont souvent suivi les meuniers, tel celui-ci, provenant d'un almanach : "Qu'est-ce qui prend chaque matin un voleur au col ? La chemise du meunier !" Il se disait aussi que les meuniers n'avaient pas droit au paradis.

Un métier très difficile

Et pourtant, que de labeur pour exercer ce métier. Et tout d'abord dans les conditions de vie qui sont loin d'être idéales. Le moulin est généralement construit par la communauté des villageois, parfois par le seigneur, qui en loue alors l'usage à un meunier, le bail est payé... en blé, bien sûr.

L'entretien coûte très cher et le rendement n'est pas toujours assuré. Comment se fier aux caprices d'une rivière qui, en hiver, ressemble plus à un torrent impétueux qu'à un cours d'eau paisible et, en été, est fréquemment à sec plusieurs jours de suite ? Plusieurs communes ont dû cesser d'exploiter leur moulin en raison des charges qu'il imposait.

Le meunier doit pour sa part accorder à son installation une attention permanente. La farine étant très inflammable, le risque d'incendie est quasi-permanent, surtout en été, période de chaleur et de grande activité. Une étincelle sur les meules peut suffire à déclencher un incendie. En hiver, il fallait veiller à ce que le torrent n'inonde pas la salle des meules, d'où un système de vannes mis au point pour tenter d'enrayer l'impétuosité des flots. Mais combien de moulins ont été purement et simplement emportés par le courant. Il valait mieux alors avoir de bonnes jambes et ne mettre son salut que dans la fuite.

Au nombre des dangers auxquels était soumis le meunier, le principal, car il est permanent, était le risque de voir ses doigts broyés entre les meules suite à une mauvaise manipulation. On dit d'ailleurs que des mains abîmées étaient la fierté de la corporation. Mais lorsque c'étaient des vêtements qui se coinçaient, il y avait là danger de mort bien réel. Et, au vu du bruit dans la pièce, il s'écoulait du temps avant de comprendre qu'un drame avait eu lieu.

Nous voyons bien, après ces quelques lignes, que le métier de meunier, quoique emprunt de noblesse (qu'y a-t-il de plus noble que de nourrir ses concitoyens ?), n'en demeurait pas moins fort ingrat.

Avec le temps, les roues ont cessé de tourner, les moulins sont tombés dans l'oubli et la ruine. Aujourd'hui, on peut les retrouver, cachés ça et là, dans la végétation épaisse bordant un torrent impétueux ou encaissés dans le creux d'une vallée, là où la rivière est forte.

Il est loin le temps où le moulin était incontournable dans la vie des gens. A l'heure de l'automatisation et du vivre-facile, il est bon de s'en souvenir...

Georges Eberhardt

✱ L'HISTOIRE DES MOULINS DE SOSPEL - I ✱

Après une période prospère au XIXe siècle, le dernier des moulins hydrauliques sospellois s'est arrêté de tourner au XXe siècle, il y a environ une quarantaine d'années et la mémoire collective a conservé une seule image : celle d'un moulin à huile qui fonctionnait entre les mois de décembre et d'avril, lors de la cueillette des olives.

Ces souvenirs sont d'ailleurs confortés par la vue des versants environnants où subsistent essentiellement quelques plantations d'oliviers.

Les moulins à farine

Par contre, il est plus difficile d'imaginer le bassin de Sospel quelques siècles en arrière, époque où il était considéré comme le "jardin de tout le Comté". Avant le XVIIIe siècle le tiers des terres cultivées que l'on désignait sous le nom de "campi" ou "camps" étaient ensemencées de diverses céréales, souvent sur de petits plateaux ou des terrasses de culture aujourd'hui envahis par les arbres et les broussailles.

Les moulins hydrauliques remplissaient alors une autre fonction primordiale pour la communauté, c'est-à-dire celle de produire les farines indispensables à sa survie.

Dans ces moulins, une meunerie artisanale était souvent contiguë à la salle destinée au broyage des olives. Au-delà de la simple activité saisonnière, elle traitait toute l'année les céréales récoltées dans le terroir sospellois ou importées en cas de nécessité, le commerce des blés étant par ailleurs très réglementé.

Au fil des siècles le Conseil Communal a édicté des statuts et des bans recueillis dans le "Livre Rouge de Sospel" pour organiser la vie et l'activité de la communauté. La révision de 1553 comportait un chapitre intitulé "De Molinerijs". Ces règlements montraient l'intérêt manifesté par le Conseil pour les moulins à farine et les mesures prises pour assurer leur bonne marche. Le Conseil ordonnait, entre autres :

— *Qu'aucune personne ne pouvait exercer l'office de meunier ou demeurer dans l'un des moulins des lieux de Sospel et de Castillon, s'il ne remplissait pas les conditions exigées pour cette fonction.*

— *Avant de faire fonctionner le moulin et d'y amener toute sa famille, le meunier devait obtenir l'agrément du Conseil.*

— *Chaque année, à la période de la Sainte-Trinité le montant de l'affermage du moulin sera acquitté dans les mains de l'un des syndics de la cité en présence de son propriétaire et de deux témoins confirmant que le meunier a bien pratiqué son métier, avec constance et conformément aux règlements, comme s'il en était le propriétaire.*

L'appareillage du moulin devait être conforme aux prescriptions suivantes :

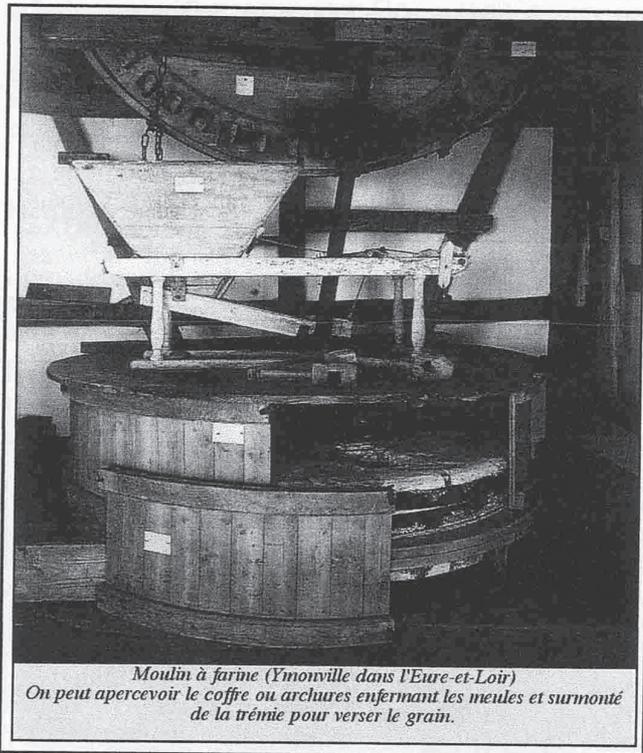
— *La distance obligatoire entre les meules à farine et le coffre ("arescles") qui les recouvrait ne peut être supérieure à deux doigts. Une raclette devait être mise à disposition pour faire venir à soi la farine restante.*

D'autres prescriptions concernaient la mouture.

— *Le réservoir ("tina") et les goulottes ("gorgue") devaient être recouvertes d'armatures de fer et de bois, de manière suffisante pour empêcher une personne ou une bête de tomber à l'intérieur.*

— *Seul, l'entretien d'un coq et de deux poules, à l'exclusion de toute autre volaille, était autorisé.*

— *Les "raspieri ou riguardatori" avaient la charge du contrôle et de la perception des amendes fixées pour chaque infraction.*



C'est au milieu du XIVE siècle qu'est apparu dans les textes régionaux le mot "edificium" pour désigner le moulin à huile, ceci afin de le différencier du "molendinium" destiné à moudre les céréales. Dans notre dialecte, sont restés "ou defici" pour les olives et "ou mouhin", en terme plus générique.

Les moulins hydrauliques, avant le XVIIIe siècle

Dès le XIVE siècle, quelques documents et des actes notariés ont attesté la présence des moulins hydrauliques dans le bassin de Sospel, soit directement, soit par la mention des biefs ou "bealheas" :

— un acte du chartrier de Saint-Pons de Nice, daté du 9 décembre 1370, mentionnait le bief du moulin des Génois (bedale molendini Januesiorum).

— En 1380, selon l'historien Sigismondi Alberti, les "bealere" des moulins du Prieuré de Saint-Michel et du notaire Martini ont été emportées par une crue de la Bévéra.

— Le 7 avril 1384 Frère Bertrand, évêque de Vintimille, a donné à la communauté sospelloise, le vin, le froment, l'avoine et l'huile d'olive lui appartenant, ceci en remerciement des grâces, services et honneurs que lui ont prodigués ses habitants.

— Un acte notarié de l'année 1439 indiquait la présence d'un bief de moulin en bordure du Merlanson, au quartier Saint-Roch. Selon M^o Pastoris, il s'agissait "d'où mourin rouman", ainsi dénommé au XIXe siècle.

— En 1447, le pré acheté par la Cité de Sospel pour y construire le couvent des Franciscains se trouvait à proximité "du moulin dit de la Trinité".

Propriété de M^e Simon Blancardi à cette date, il a ensuite appartenu à la Commune sous le nom de "moulin de Saint-Sébastien".

— Selon un testament du 27 janvier 1515, Lucien Alberti a été propriétaire du moulin du Merlanson et de celui des Balmettes,

— Au quartier de la Cabraira, sur la rive droite de la Bévéra, le moulin à grains et édifice à huile, des frères Gio Battista et Gio Francesco Pellegrino, a été emporté par une crue de la rivière en l'année 1698.

* * *

Les éléments révélés par les documents ci-dessus sont évidemment fragmentaires aussi bien en ce qui concernait les bâtiments ; moulin à grains ou édifice à huile ainsi que la nature de leurs appareillages, mais des textes postérieurs ont montré que jusqu'au XIX^e siècle leurs meules étaient actionnées par des "turbines horizontales".

Selon les époques, l'importance des cultures majeures de la vallée ou "triade méditerranéenne : vin, farine et huile d'olive" ont varié en fonction de l'évolution de l'économie locale et des nécessités du moment.

L'histoire des moulins de Sospel, c'est-à-dire leur nombre, leurs structures ou leur appartenance, s'identifie alors avec les modifications des besoins ou des intérêts de la communauté sospelloise.

En 1702 - Le premier cadastre de Sospel

En vertu d'une l'Ordonnance Royale du 15 janvier 1702, le notaire collégial Gio Stefano Imberti a établi un "Cadastro della Città di Sospel". Cette matrice cadastrale a été rédigée avec de nombreux détails et l'on peut, à partir de cette date, obtenir des relevés relativement plus complets des divers moulins, de leurs productions et de leurs propriétaires, ainsi que la nature ou l'importance des cultures, par quartier et pour chacune des parcelles du terroir.

Emplacement des moulins sospellois

Au début de ce siècle, sept moulins fonctionnaient sur le territoire de la communauté ; trois étaient actionnés par les eaux du Merlanson et quatre par celles de la Bévéra. Celui dit "des Bessons" se trouvait à l'intérieur des remparts, les autres étaient situés à la périphérie de l'agglomération. Tous produisaient de la farine et de l'huile.

Deux moulins étaient situés sur la rive droite du Merlanson, dont une partie du cours a été modifié au début du XX^e siècle. Ils appartenaient à la famille des Alberti depuis près de deux cents ans :

— Moulin au lieu-dit des "Balmettes"

Ce moulin à grains et édifice à huile se trouvait à proximité de l'aqueduc qui enjambait le Merlanson pour alimenter les fontaines de la Cité en eau potable.

L'appellation du lieu-dit "les Balmettes" s'est perdue au XX^e siècle.

Les Signori Alberto Lucas, Alberto Carlo, procureur et Alberto Horatio en partageaient la possession en parts égales.

— Moulin dit du Merlanson (D. 2566 a)

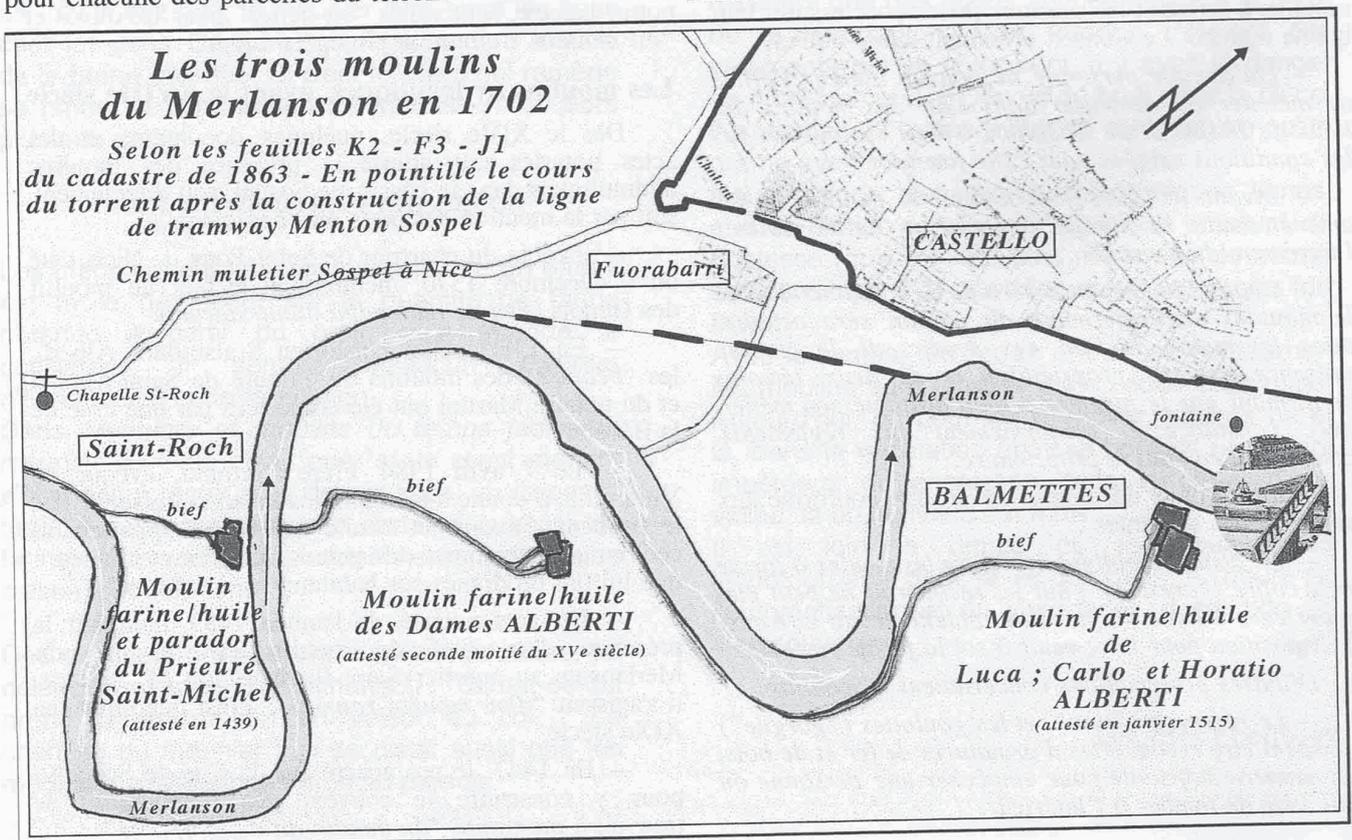
Cet autre moulin à grains et édifice à huile était situé en contrebas du bourg de Fuorabarri, dans une boucle de la rivière qui a disparu en 1908 après la construction de la ligne de tramway Sospel/Menton.

Sa propriété était indivise entre les Dames nées Alberti : Vittoria Isnarda, Catarina de Tondut et Maria Madalena Bens de Turin.

Un troisième se trouvait sur la rive gauche du Merlanson :

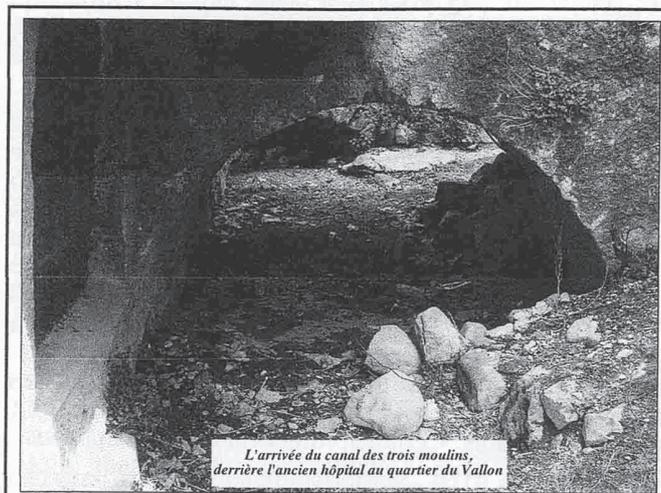
— Moulin au lieu-dit "Saint-Roch" (D. 2566 a)

Ce moulin à grains et édifice à huile, avec foulon pour le chanvre ou le cuir, était construit dans un pré en bordure du Merlanson, au dessous de la première chapelle saint-Roch. Cité dès le XV^e siècle, il était la propriété de l'église Saint-Michel, le Signor Corvesi Lazare le détenait avec un bail emphytéotique.



Sur la rive droite de la Bévéra, trois moulins étaient alimentés par le même canal qui détournait l'eau de la rivière au niveau du vallon de Braus..

Cette "bealhiea" rejoignait l'agglomération au quartier du Vallon pour longer ensuite la muraille Nord de la Cité et retourner dans la Bévéra après le collège des Pères Doctrinaires.



L'arrivée du canal des trois moulins, derrière l'ancien hôpital au quartier du Vallon

En 1728, ce bief était également cité dans l'ouvrage de Sigismondi Alberti qui écrivait : "une belle eau claire passait derrière l'Hôpital". Une portion du tracé est encore visible de nos jours, mais la partie terminale se trouve sous l'avenue Jean Médecin.

*** Au quartier du Vallon :**

– Moulin de Sainte-Brigitte

En bordure du chemin de Sainte-Brigitte, où se situait autrefois une chapelle dédiée à cette sainte, le Signor Comte Blancardi Ottavio Maria, de Turin, était propriétaire d'un moulin à grains et édifice à huile, d'une grange avec écurie et d'une maison détruite. Les bâtiments se trouvaient dans un ensemble de prés et gravières qui s'étendait jusqu'à la Bévéra.

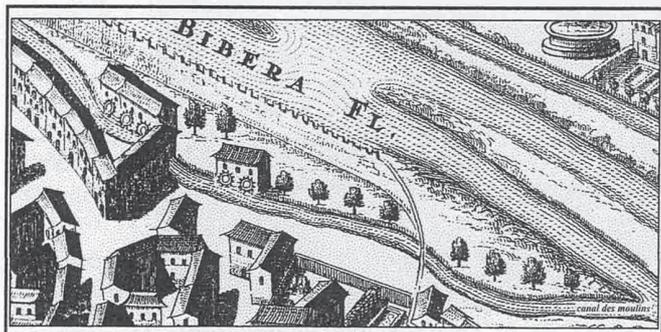
– Moulin de la Guorga

Dans l'actuel passage du Vieux Moulin, le prier commendataire de l'église Saint Michel, Gio Francesco Corvesi, avait cédé un moulin à grains et édifice à huile avec un bail emphytéotique aux Signori Vachiero Melchior et Vassalo Gio Batta.

*** Au quartier de la Colla :**

– Moulin dit "des Bessons"

Contre le mur de la cité et sous le collège des Pères Doctrinaires, un moulin à grains et édifice à huile appartenait, en parts inégales, au Signor avocat Alberti Antonio Francesco, au Signor Alberti Ottavio Francesco et au Signor avocat Prioris Francesco. Il était dénommé "des Bessons" car son appareillage comportait plusieurs roues.



La fin du canal d'après le "Theatrum Sabaudiae"

Sur la rive gauche de la Bévéra, un bief débutait à proximité du Pont-Vieux pour actionner un moulin situé au lieu-dit de Saint-Sébastien (D. 2204) :

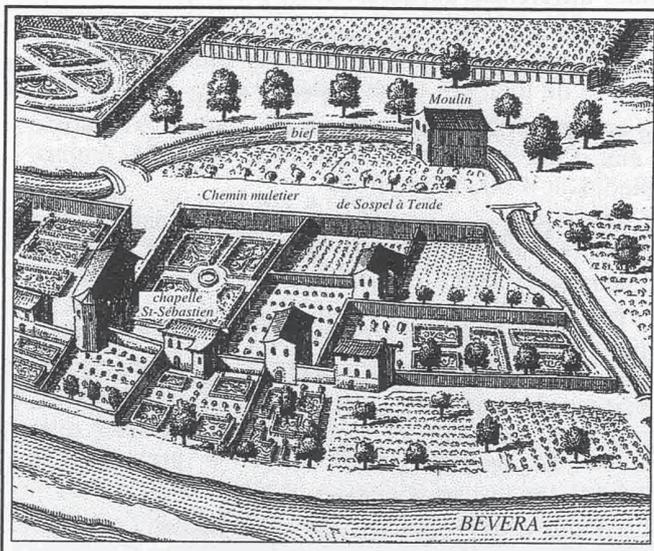
Ce moulin communal à grains avec édifice à huile était consigné au cadastre par les Illustrissimes Consuls l'avocat Stefano Corvesi et Ottavio Alberto,

Les délibérations du Conseil mentionnaient les travaux et les réparations effectués, ainsi que les adjudications pour son exploitation en régie.

Le moulin était situé à proximité de la chapelle dédiée à Saint-Sébastien, en bordure de l'ancienne voie muletière. En l'année 1447, il était dit "de la Trinité" et faisait partie de l'héritage de M^o Simon Blancardi.

Devenu propriété de la Cité, en 1702 il procure à celle-ci un revenu de 400 Livres, selon l'Intendant Pierre Mellarède.

Cet endroit marquait la limite Est de Sospel où l'on disposait des gardes en cas d'épidémie. Les notables sospellois s'y rendaient pour accueillir les personnalités de passage.



Le quartier de Saint-Sébastien en 1682 (Theatrum Sabaudiae)

* * *

Selon les évaluations fiscales du cadastre, le classement des moulins était le suivant :

- des Bessons :	666 lire 8 soldi
- de Saint-Sébastien :	466 lire
- de Sainte-Brigitte :	450 lire
- de la Guorga :	450 lire
- de Saint-Roch :	366 lire 14 soldi
- des Balmettes :	333 lire
- du Merlanson :	200 lire

Une cinquantaine d'années plus tard, entre 1751 et 1754, l'intendant Joanini précisait dans son rapport : "du torrent Beula dérivent les "bealliere" pour 7 moulins à grains et 6 "deficy" à huile, propriétés de divers particuliers avec un revenu de 300 livres chacun pour la Cité de Sospel".

A la fin du XVI^e siècle, seul le moulin de Saint-Sébastien était un bien communal ; tous les autres appartenaient ou étaient exploités par diverses familles de notables de la Cité.

Notamment, la famille des Alberti était propriétaire de trois de ceux-ci, en copropriété ou en indivision et le commendataire des biens de l'église Saint-Michel avait cédé les siens par bail emphytéotique également à des notables.

Les terres à céréales

Au début du XVIII^e siècle, la majeure partie des terres mises en culture était encore réservée à la vigne ou aux céréales dans les "campo" et quelques fois associées dans la même parcelle ("vigna e campo").

Sauf pour les prés, la contenance des parcelles correspondait à la surface ensemencée avec un "sestier" de grains. A Sospel, cette starata était divisée en 4 quartalate ou 20 moturali, elle équivalait à 1223 m² environ.

L'intendant Mellarède a reconnu les difficultés rencontrées pour établir ces surfaces avec exactitude.

En ce qui concerne ces "campi", ou "camps" en dialecte, le cadastre nous fournit les éléments suivants :

— Sur les 865 propriétaires inscrits, 70,6 % de ceux-ci ont consigné 1218 parcelles de terres à céréales et la plus grande partie était effectivement cultivée à cette époque. Si les trois quarts des propriétaires possédaient des vignes et des campi de grandes différences existaient entre les classes sociales.

— La superficie des terres à céréales emblavées représentaient 3122 starate ou 382 hectares environ, soit 33 % du total des terres cadastrées.

— En 1702, le rapport de l'intendant Mellarède fait état d'une production sospelloise de 25000 émines de bled, soit 4 000 hl environ.

Mais ces récoltes étaient souvent insuffisantes pour nourrir la communauté, car elles étaient soumises aux aléas de la nature et aux désastres dus à la guerre.

Progressivement, au fil du temps les "camps" de qualité médiocre ou éloignés du village ont été abandonnés. La culture des céréales a régressé avant de disparaître du paysage sospellois au XX^e siècle. Par exemple, il faut imaginer le quartier de Santouen avec plus de 33 hectares cultivés qui à présent sont recouverts par des taillis ou des broussailles.

Ci-après, un tableau des principales terres à céréales qui entouraient le bassin en 1702.

Les contenance en starate ont été converti en hectares.

- Sentouen (33,5 ha)	- Berrins (7,8 ha)
- Herc (18 ha)	- Perus (7,3 ha)
- Piastra (14,1 ha)	- Piastrisses (7 ha)
- Lavina (13 ha)	- Reounas (6,7 ha)
- Castès (13 ha)	- Colleta (5,7 ha)
- Albarea (12,8 ha)	- Saraman (5 ha)
- Vasta (12,4 ha)	- Cuore (5 ha)
- Abbai (12,3 ha)	- Candelans (4,9 ha)
- Hierbi (11,5 ha)	- Capel (4,3 ha)
- Faissa longa (9,8 ha)	- Lignieras (4 ha)
- Himeras (9,5 ha)	- Iega (3,9 ha)
- Barbon (9,3 ha)	- Nieya (3,75 ha)
- Piggia (9,3 ha)	- Parais (3,7 ha)
- Bassera (8 ha)	- Albadaimon (3 ha)

Ou plus près du village : à la *Cremaia* et au *Fontan* (7 ha) ; aux *Colonnes* (4,6 ha) ; à la *Condamine* (3,25 ha).

— Si les "camps" se situaient dans 108 lieux-dits du terroir, la plus grande partie était ensemencée sur la moitié supérieure des versants jusqu'aux limites du territoire sospellois. Certains comportaient des maisons de campagne avec l'étable ou simplement des "loggias" pour abriter le gros bétail.

— Compte tenu du relief, selon la qualité de la terre et de l'altitude les paysans sospellois semaient des blés, des orges dont la variété "pamolà" localement appréciée, du seigle, de l'avoine, mais aussi des vesces et des gesses également réduites en farine.

Voici ce que l'on pouvait lire dans un livre de compte du Signor Millon de Verailon :

— *Le 7 mars 1794, j'ai expédié à mon perruquier Gubernatis une émine de vesces... et ceci en acompte "di farmi la barba", pour une valeur de 3 lire 10 soldi.*

— En 1795, parmi ses récoltes de Barbon, de la Vasta et du Vier, on notait : du blé "sogagliato" battu au fléau et du blé "calcato" foulé sur l'aire; de l'orge mondé et de la pamolà ; des vesces et des gesses.



Il faut noter un certain regain des cultures au cours de la seconde guerre mondiale, comme le prouve cette photo du battage du blé à la Vasta en 1943 (photo Emile Laveder)

Les oliveraies

Dans la cuvette sospelloise, la culture de l'olivier est sans doute ancienne, mais plusieurs études ont fait ressortir une relative médiocrité de l'oléoculture régionale jusqu'au XVI^e siècle.

Durant cette période les quelques actes notariés concernant Sospel font seulement état de vignes, de jardins, de terres, de vergers ou de prés. La dîme épiscopale concernait le vin, le blé et le petit bétail.

Au XVII^e siècle, les éléments historiques connus font penser que les quantités d'huile produites devaient suffire à une importante consommation locale de plus de 3500 habitants. Notamment pour l'alimentation dont la friture des poissons des nombreux jours maigres ; pour l'éclairage des particuliers ou des édifices religieux et de leurs luminaires ; pour l'utilisation et les préparations d'huiles saintes, médicinales ou corporelles.

Mais cette production, qui n'était pas encore exportée, restait bien inférieure à celles des XVIII^e et XIX^e siècle.

Les oliveraies sont inscrites dans le registre cadastral sous la dénomination de "terra con olivieri".

Leur disposition dans la cuvette sospelloise concernait trois zones restreintes :

— Sur les versants dominant la rive gauche de la Bévéra s'étendait, d'Ouest en Est, une zone médiane aux lieux-dits : Huebi, Berrins, Cantamerlo, et Serrea (14 911 m²) ; Sainte-Marie et Gaisen (18 333 m²) ; enfin Gippas et Paralops.

Soit, 5,53 hectares pour cette seule partie, c'est à dire plus des 2/3 des oliveraies déclarées au cadastre.

— Une seconde zone, de 0,88 hectare, se trouvait sur rive gauche de la Nieya, près de son confluent avec la Bévéra : à Longaval, à la Nieya et à Cai.

— Une troisième oliveraie, de 1,35 hectares, était déclarée sur le versant Est du Barbonnet : à Campaost, Bragaron, Fommarina, Colleta, St-Roch et une petite parcelle à Gagnola, en face.

Ces oliveraies étaient de petites dimensions, seules trois parcelles étaient un peu plus étendues que les autres : au Paraour (0,8 hectare environ) ; en Serrea et à Berrins (0,5 hectare chacune environ).

Sur 865 propriétaires inscrits au cadastre seuls 44 de ceux-ci, soit 5,08 %, ont consigné 43 "terres avec oliviers", 1 "champ avec oliviers" et une "vigne avec oliviers". La somme de ces contenances correspondait à l'équivalent d'environ 7,8 hectares, soit 0,67 % de la contenance des parcelles inscrites au cadastre.

Ce total de la superficie des parcelles consignées était très modeste. Si les déclarations sont exactes il s'agissait sans doute de terres seulement complantées d'oliviers, car avec une densité moyenne de 200 à 220 arbres à l'hectare elles auraient comporté moins de 2000 arbres.

Aux chiffres indicatifs ci-dessus il faut sans doute ajouter la production des terres dites "agrégées", dans lesquelles l'olivier était cultivé avec la vigne et les arbres fruitiers. Ainsi que tous les oliviers qui se trouvaient en plus petits nombres ou isolés dans les "faissas" et souvent plantés à leurs extrémités.

Lorsque les oliviers étaient plus clairsemés les Sospelais cultivaient sous le couvert des arbres : des fèves, des pois chiches, des vesces, de la luzerne et du sainfoin. Cette méthode de culture a perduré dans la vallée jusqu'au milieu du XX^e siècle.

C'est également dans "le Livre Rouge" des règlements de Sospel que se trouvait un article concernant ces oliveraies :

- Art. 224 - *Confines diventii olivarum et bandimento eiusdem.*

"...on trouve aussi des terres complantées exclusivement en oliviers ; en raison de la densité de la plantation le terrain n'était jamaisensemencé... pour la majeure partie, elles ne dépendent pas d'une métairie... Il y a un défens des oliviers dont l'article 224 donne le bandiment et les limites, qui en partie, se confondent avec celles des méans de l'Agaisen et de la Nieya."

Du 1^{er} mai au 8 juin, ces terres étaient réservées à la pâture des nourriguiers, c'est-à-dire aux troupeaux de moutons des pasteurs locaux. Les bergers restaient sur place pour surveiller les bêtes qui assuraient la fumure. Ensuite, la terre était immédiatement labourée après leur départ. (cf. J. Pastoris in *Nice Historique* 1944)

* * *

En comparant les évaluations des terres cultivées en 1702 on obtient les valeurs suivantes pour une starata équivalente à 1223 m² environ :

- **Prés** : 32 lire à la Darsena (St-Etienne) et 30 lire à St-Sébastien.

- **Vignes** : 30 à 27 lire à l'Agaisen.

- **Oliveraies** : entre 31 et 20 lire à l'Agaisen ; 24 lire à Fommarina ; 29 et 16 lire à la Nieya.

- **Campi** : 26 lire au Fontan ; 20 lire à la Cremaïa (terres à blés) et 16 lire au Perus ou à la Piastra.



La cueillette des olives au Gippas, détail d'une gravure de "Nice et Savoie - 1864"

Le XVIII^e siècle

Dès la première décennie du siècle les Sospellois ont connu des années très difficiles avec les guerres de successions d'Espagne et d'Autriche :

En 1707, le passage ou les séjours de milliers de soldats alliés ou ennemis ont eu des conséquences désastreuses pour la population et les campagnes :

— le 7 juillet, 1600 dragons de Savoie ont campé dans les prés de la Darsena ; le 15 juillet certains des 5000 cavaliers présents se sont répandus par bandes dans la campagne pour piller les grains sur l'aire. . .

— 15 août : la cloche des agonisants sonne tous les jours dans la Cité et ceci plusieurs fois dans la journée.

— Les Allemands de leur propre autorité, ont pris 9000 sacs de blé... ils ont dépouillé la campagne des céréales, parmola, foin et paille... ils ont également ouvert la Ville pour emporter céréales, huile et vin...

Le 7 avril 1735, le Conseil Communal souligne "la nécessité urgente de ravitailler la Ville, à cause de la disette des grains".

A ces calamités il faut ajouter les redoutables jours de gel des mois de janvier et février 1709 et les épidémies consécutives aux périodes de malnutrition.

Après quelques décennies de calme, la fin du XVIII^e siècle a été à nouveau très mouvementée avec l'arrivée des armées révolutionnaires françaises :

La ville a été mise à sac et le 29 novembre 1792 l'intendant Mattone di Benevello, écrivait ces lignes :

"Il est vrai que de nombreuses maisons de campagne et quelques moulins existant sur le territoire de Sospel ont été incendiés. Il est exact également que presque toutes les maisons de la ville ont été saccagées... ils ont répandu dans les ruisseaux l'huile et le vin..."

Les hivers de 1792 et 1793 ont été rigoureux et, outre les méfaits du gel, les troupes en campagne ont même coupé des oliviers pour se chauffer.

Le département des A.M. a connu alors de gros problèmes d'approvisionnement, surtout pour le blé et au hasard des correspondances municipales des Ans III et IV (de 1794 à 1796) nous trouvons :

— en brumaire et frimaire (automne), des réquisitions d'huile sont effectuées ;

— en nivôse (hiver), le contingent d'huile est impossible à fournir, la pénurie de grains se fait sentir et la récolte des olives est retardée par la neige ;

— en thermidor et fructidor (été), suite à la sécheresse les récoltes de blé sont déficitaires, il est défendu d'exporter des grains ;

— en pluviôse (hiver), le froment est réquisitionné.

Le 7 germinal de l'an II (printemps 1794) les moulins et prairies des émigrés Cauvin et Vassal sont déclarés biens nationaux et mis aux enchères (Ce moulin a été construit postérieurement à 1702, sur la rive gauche de la Bévéra, à Garragai).

En 1794/1795, la commune de Sospel a établi un classement des terres cultivées. Soit pour les grains :

- 1 000 setiers de bonne qualité ; 2 000 setiers de qualité médiocre ; 1 800 setiers de mauvaise qualité.

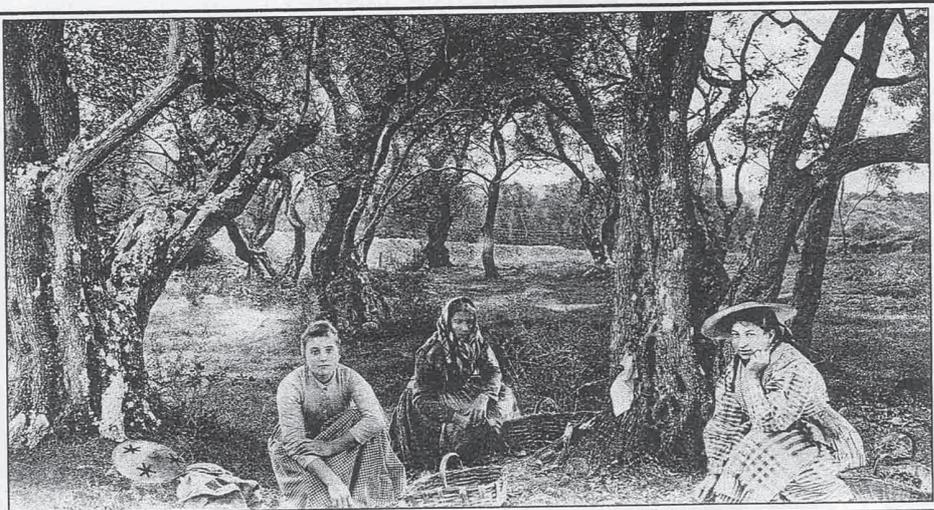
- Les terrains sont semés tous les 2 ans seulement.

- Pendant le repos, on sème des fèves, vesces et orges.

- Les terrains de 2^e et 3^e qualité sont soutenus par des murailles à sec et à très grands frais.

- Les terrains de 4^e qualité sont semés seulement tous les 4 ans, quant il n'y a pas d'engrais. Il y a, faute de laboureurs, de nombreux terrains en friche depuis la Révolution. (J. Combet "Les districts des Alpes-Maritimes")

La cueillette des olives
sur la Côte d'Azur,
au début du XX^e siècle
(Giletta)



Un "Livre de maison" du Signor Milon de Verrailon ajoute quelques notes personnelles aux documents de la période 1790-1795 (cf. D. Robert) :

— Le 7 avril 1790, s'est ouvert "l'edificio" que nous avons en commun avec le signor medico Pellegrin et la veuve Pittoc. Les olives ont été faites à notre compte sans "edificieri" et nous avons pris l'animal (un mulet) à la journée. Il faut noter que l'huile lavée a été retirée par Domerego en sa maison. Il doit nous en rendre compte. (l'emploi du mulet, fait penser à un moulin à sang, inexistant en 1702).

— Le 10 août 1793 j'ai vendu à la Nation, par ordre de la Municipalité, 5 rubs 13 d'huile au prix fixé à 40 lire en assignats qui m'ont valu la somme de 221 lire 12 soldi.

— Le 25 février 1795, ont été traitées les olives de Barbon et de la Gaisen dans "l'edificio" du Préfet Borriglion : les olives de Barbon consistaient en 6 stare et celle de la Gaisen en 10 stare. Le produit de l'huile a été en tout de 12 rubs, que l'on a divisé par moitié avec mes colons Corbin. Il ont approvisionné le repas, je n'ai participé à aucune dépense. (Il s'agit du moulin de la Gorga, propriété des Borriglion à cette date).

— Le 12 mars 1795, l'huile du Vijer a été faite dans "l'edificio" du Préfet Borriglion. Les colons ont apporté le bois et la "merenda", moi j'ai fourni le repas. L'huile a été divisé au quart ; ma part était de 15 rubs 20 produit par sept "pistagne". Je l'ai vendue à l'edificio, soit 6 rubs 9... et 9 rubs 11...(La merenda est resté un moment de repos très apprécié jusqu'au XX^e siècle).

Gnech Roger