

*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 - Deuxième partie.*
- \* L'histoire des moulins de Sospel - II.*

*2010 - N° 10*

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

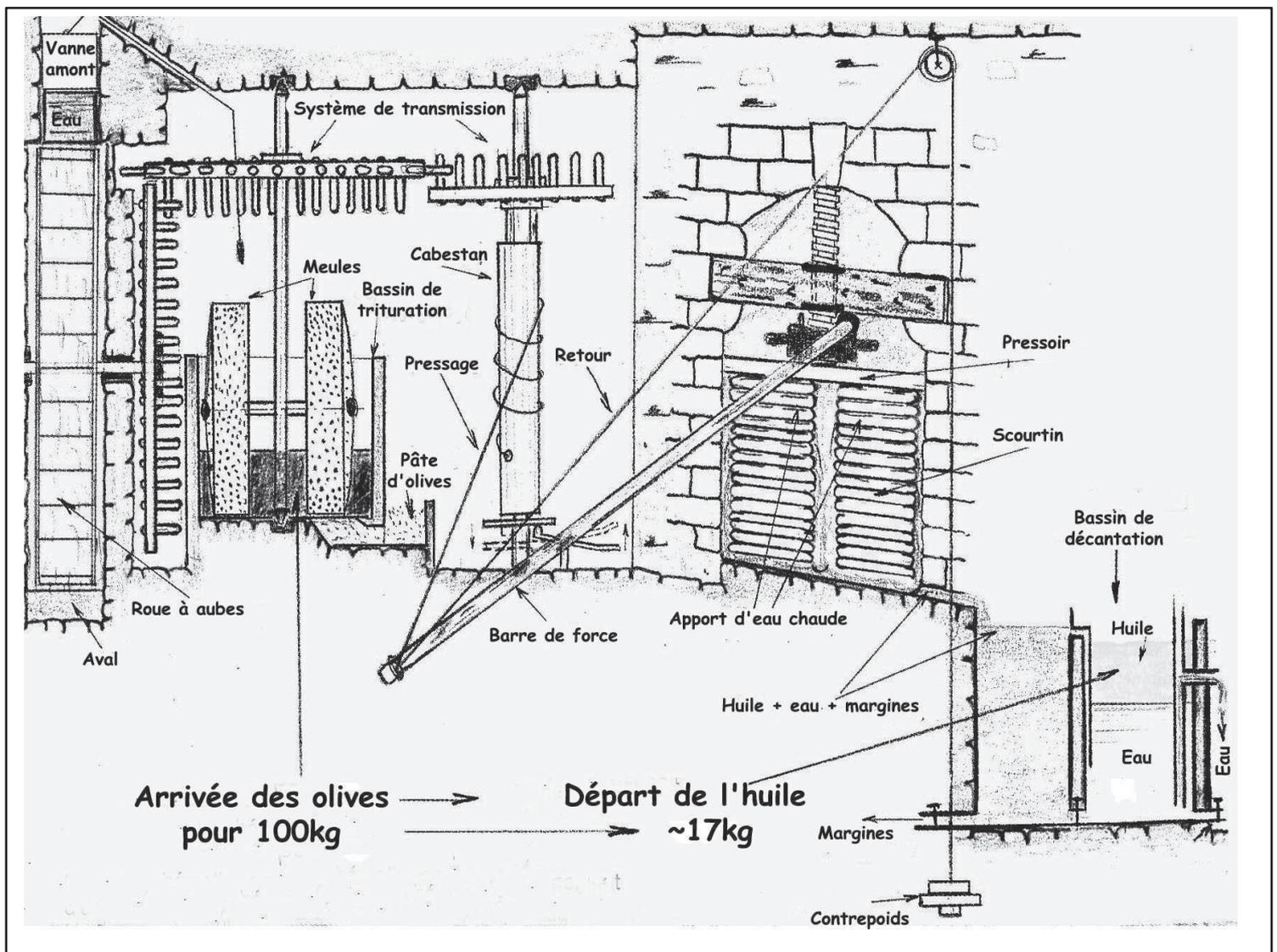
# Un moulin hydraulique

*comment ça marche ?*

## Deuxième partie : Moulin à huile

Dans « OU CAHEGNE n°9 » nous avons vu le fonctionnement du moulin hydraulique en général et du moulin « à farine » en particulier. Cette fois il va être question du moulin à « huile ».

### Principe de fonctionnement du moulin à huile



#### Déchargement

Les olives sont rassemblées propres et sans feuilles et ne doivent pas rester trop longtemps en attente pour éviter la fermentation. A Sospel elles étaient apportées au moulin par 4 sacs, ce qui correspondait à une tournée (200 kg environ).

#### La tournée (*en sospellois : a pistaia*)

La tournée est le volume d'olives que l'on peut mettre dans l'auge (bassin de trituration) et broyer en une fois. Généralement les moulins avaient une capacité comprise entre 16 et 18 mesures à la tournée.

### La mesure (*a mesua*)

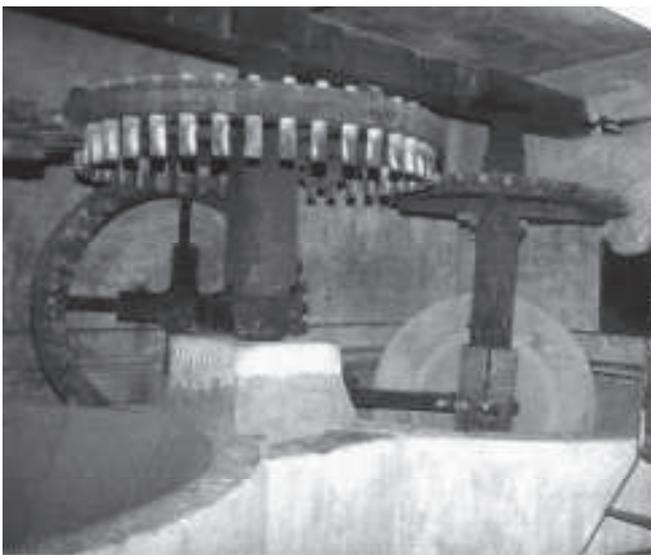
La mesure est un cylindre de 30 cm de hauteur et 30 cm de diamètre. Le poids moyen de son volume d'olives est de 12 kg 500.

La mesure ou double décalitre, permettait d'évaluer la production d'une oliveraie (ou d'un arbre) ou pour porter son jugement sur le travail d'un maître moulinier. Dans les campagnes on pouvait entendre : « Tel olivier a produit 2 mesures  $\frac{1}{2}$  ou tel moulin a donné 2 litres  $\frac{1}{4}$  d'huile à la mesure ».



### Le système de transmission

Le système de transmission qui comprend les renvois d'angles appropriés, est l'interface entre la roue à aubes, la meule et le cabestan. Il permet grâce à un nombre de dents déterminé, de donner une vitesse de rotation optimale à la meule (en principe 8 tours par minute)

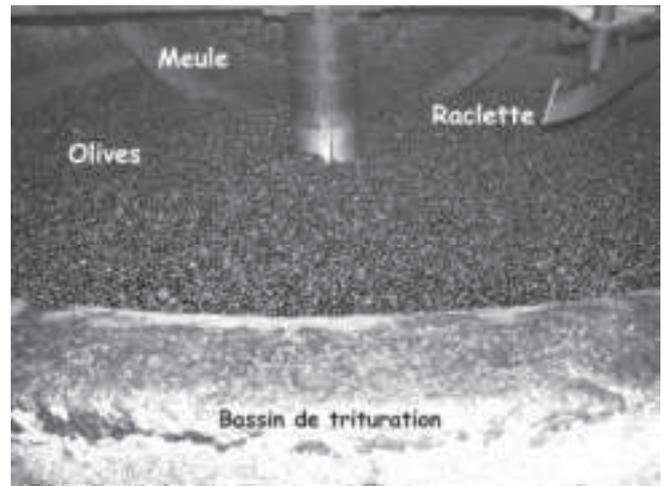


### L'auge, bassin de trituration (*ou goup*)

C'est un bac à fond plat en granit, aux bords relevés dans lequel tournent les meules qui écraseront une quantité d'olives correspondant à la tournée. Celle-ci est versée dans l'auge de façon graduelle. Le passage de la meule sur les

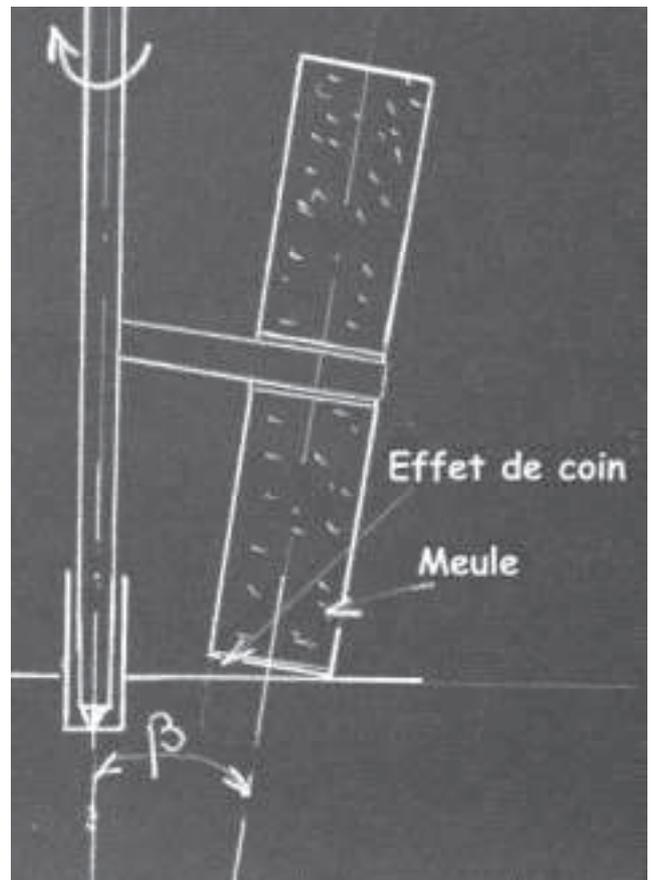
olives, les écrase pour obtenir une pâte fine et homogène.

Le fond de l'auge est souvent muni d'une trappe permettant de recueillir la pâte.



### La meule (*a moha*)

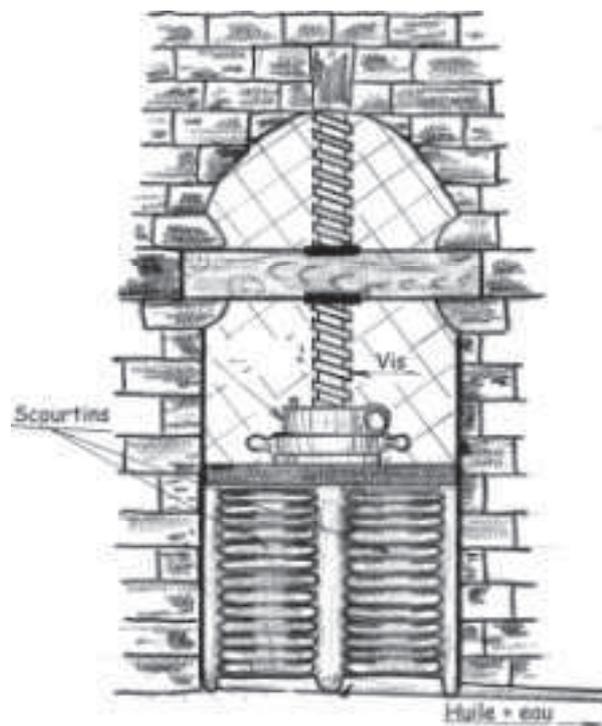
C'est une roue taillée dans une roche très dure (granit ou silex) qui tourne au centre de l'auge, avec un axe légèrement oblique, lui-même fixé sur un arbre vertical en pivot. Ainsi, la roue ne portant que sur l'extérieur ripe un peu, ce qui lui donne toute son efficacité. La roue est munie de raclettes qui permettent de rassembler la pâte. L'ensemble assure le broyage et le malaxage de la pâte obtenue.



### **Le scourtin (l'escourtin)**

Le scourtin est une pièce en fibre, ayant la forme d'un béret basque, d'un diamètre de 50 à 80 cm. Son rôle est de laisser passer l'huile et de retenir les parties solides des olives, constituées de fragments de peau et de noyaux.

Autrefois les scourtins étaient fabriqués avec des fibres naturelles : alfa d'Afrique du Nord, fibres de coco de l'Inde ou chanvre. Plus tard, le nylon les a remplacées. Il ne reste actuellement en France qu'une fabrique de scourtins à Nyons (Drôme) qui utilise principalement la fibre de coco.



### **Le cabestan (l'argue)**

C'est un cylindre en bois qui entre en rotation lorsqu'il est enclenché (par une pédale), sur lequel s'enroule une corde dont l'extrémité est liée à la barre de force (*la bara*) qui entraîne la vis (*l'avit*) du pressoir. Un cliquet empêche le retour lors de la remise en position initiale pour une nouvelle pression.

### **La presse (a pressa)**

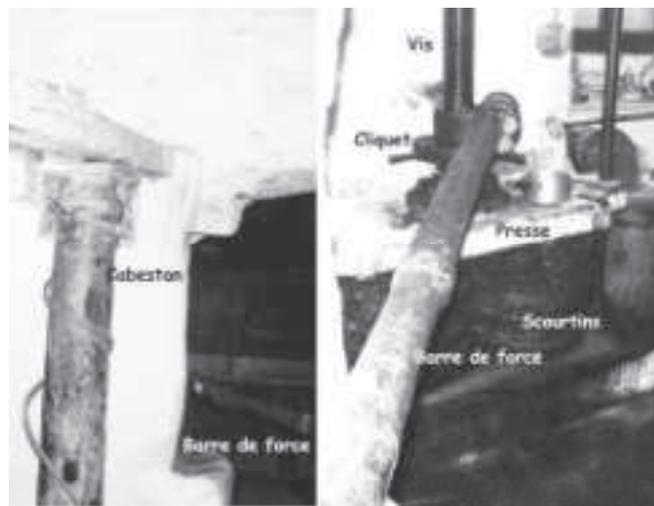
L'extraction de « l'huile vierge » est obtenue par pressage à froid des scourtins.

Les scourtins correctement remplis de pâte sont empilés sous la presse, très régulièrement, de façon à former deux colonnes bien verticales et qui devront le rester durant toute l'opération de pressage. En effet, lorsque la répartition de la pâte n'est pas homogène, sous l'effet des forces appliquées, les colonnes « flambent », se déforment et les scourtins du milieu tendent à s'échapper d'un côté ou de l'autre.

La presse se compose d'une base fixe reliée à la partie supérieure par l'intermédiaire d'un bâti. Sur la partie supérieure la vis du pressoir vient prendre appui. L'extrémité basse de la vis comporte un cliquet qui permet d'utiliser une « barre de force » actionnée à la main par un cabestan. En actionnant la vis, celle-ci vient presser les colonnes de scourtins, permettant à l'huile de s'écouler.

### **L'eau chaude**

Afin d'obtenir de « l'huile courante » les scourtins sont arrosés avec de l'eau chaude pour extraire plus complètement la partie liquide de la pâte, éviter à l'huile de se figer et accélérer son temps de décantation.



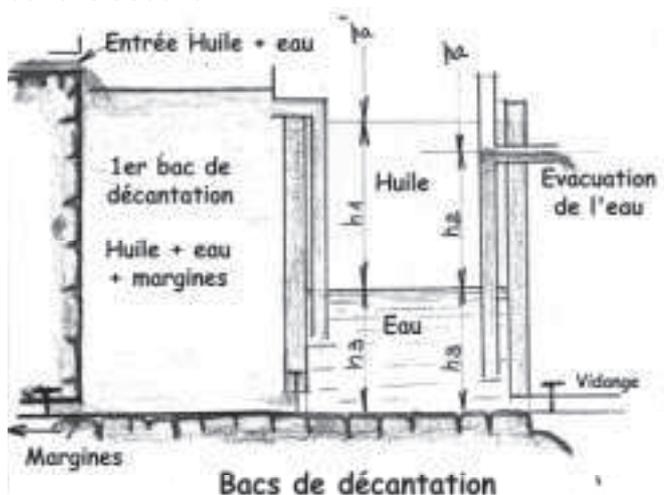
### **Les bacs de décantation (ou trueulh)**

Les bacs de décantation sont destinés à séparer les différentes matières sortant de la presse (eau, huile, matières solides).

La densité de l'huile (0,91) étant plus faible que celle de l'eau (1) la hauteur de remontée de l'eau est inférieure au niveau de l'huile et l'eau s'évacue automatiquement.

Les margines (résidus solides) sont entraînées au fond du bac.

C'est un dispositif astucieux, composé d'un tube ouvert à la partie supérieure du second bac, qui permet d'évacuer l'eau au fur et à mesure que le mélange brut remplit le premier bac et se déverse dans le second.



### La feuille (a coupela)

L'huile débarrassée de ses impuretés est recueillie à l'aide de la « feuille » (ustensile en fer blanc, circulaire et légèrement conique, muni d'une poignée) et stockée dans des récipients afin de continuer sa décantation.



### Classification moderne de l'huile d'olive

Parmi les huiles d'olive on distingue différentes catégories qui sont rappelées dans le tableau suivant (définition du Conseil Oléicole International).

1. Huile d'olive vierge.	1.1 Huile d'olive vierge propre à la consommation.	1.1.1 Huile d'olive vierge extra.	Acidité oléique inférieure ou égale à 1% et/ou note au test organoleptique supérieure ou égale à 6,5.
		1.1.2 Huile d'olive vierge (fine).	Acidité oléique inférieure ou égale à 2% et/ou note au test organoleptique supérieure ou égale à 5,5.
		1.1.3 Huile d'olive vierge courante.	Acidité oléique inférieure ou égale à 3,3% et/ou note au test organoleptique supérieure ou égale à 3,5.
	1.2 Huile d'olive vierge lampante.	Acidité oléique supérieure à 3,3% et/ou note au test organoleptique inférieure à 3,5.	
2. Huile d'olive raffinée.	Huile obtenue à partir d'huile d'olive vierge par des méthodes de raffinage qui n'altèrent pas la structure de l'huile.		
3. Huile d'olive.	Mélange d'huile raffinée et d'huile vierge pour la consommation.		
4. Huile de grignons d'olive	4.1 Huile de grignons d'olive brute	Huile obtenue à partir des grignons à des fins de consommation.	
	4.2 Huile de grignons d'olive raffinée	Huile obtenue par extraction de l'huile brute sans altérer la structure de l'huile	
	4.3 Huile de grignons d'olive	Huile obtenue par mélange des huiles brutes et raffinées	

J'ai souhaité par ces quelques lignes vous permettre d'appréhender le fonctionnement des anciens moulins à huile. Bien entendu, les méthodes actuelles d'extraction d'huile d'olive ont évolué et se sont modernisées.

L'huile d'olive de Sospel et de sa région est très recherchée par les amateurs pour ses qualités écologiques et gustatives et c'est toujours avec beaucoup de plaisir que nous la faisons découvrir à nos visiteurs.

Georges Eberhardt

## ❄ L'HISTOIRE DES MOULINS DE SOSPEL - II ❄

Le précédent "Cahegne n° 9" vous a fait connaître "L'histoire des moulins de Sospel", jusqu'au XVIIIe siècle. Voici une seconde partie qui s'étend du XIXe siècle à la fin des moulins hydrauliques du bassin sospellois.

### La matrice cadastrale de 1806 (A.D.A.M. 049 - 093 / 1G3)

Au début du XIXe siècle, l'administration impériale a décidé une refonte de l'ancien cadastre. Dès 1801, un décret a divisé le terroir sospellois en cinq sections de A à E, dans lesquelles chaque parcelle était affectée d'un numéro. Bien que sans planches cadastrales, cette matrice de 1806 permettait un nouveau relevé des moulins et des cultures du bassin de Sospel et l'on pouvait constater les modifications intervenues au cours d'un siècle.

#### L'extension dans le terroir de 1702 à 1806

Malgré un contexte de guerres et de troubles sociaux, au début et à la fin du XVIIIe siècle, la communauté sospelloise semble avoir profité comme le reste du Comté d'un certain développement du commerce de l'huile. Au cours de cette période intermédiaire, la Cité de Sospello avait atteint son "apogée" culturelle et économique.

Ainsi, onze moulins à farine et dix-sept à huile sont maintenant recensés dans la matrice cadastrale de l'année 1806. Notamment, les "deficis" à huile étaient plus nombreux et leurs implantations s'étendaient à tout le bassin de Sospel. Voici un état des moulins sospellois, tel qu'il ressortait à cette date :

#### A - Rive droite de la Bévéra, six moulins de la Cité étaient alimentés par le canal existant en 1702.

\* Au quartier du Vallon, deux moulins se trouvaient sur d'anciens sites :

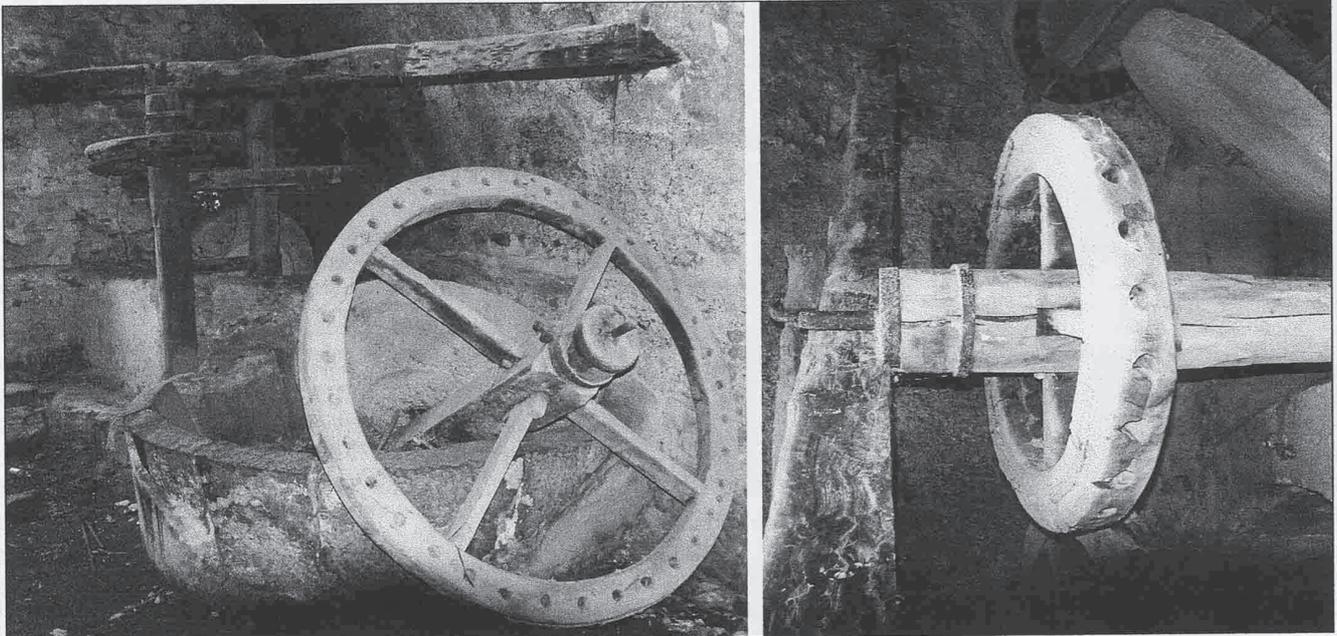
- Un moulin à grains et à huile à Sainte-Brigitte. Propriétaire : Bourillon Jean-Baptiste, cultivateur.
- Seulement un édifice à huile à la Guorga. Propriétaire : Pellegrin Laurent, médecin.

Deux autres moulins se situaient dans un nouveau pâté de maisons, en bordure de la route carrossable :

- Un moulin à grains et à huile. Propriétaire : Puliga Guigino Joseph.
- Un édifice à huile. Propriétaire : Maulandi Thérèse.

\* Au quartier de la Colla :

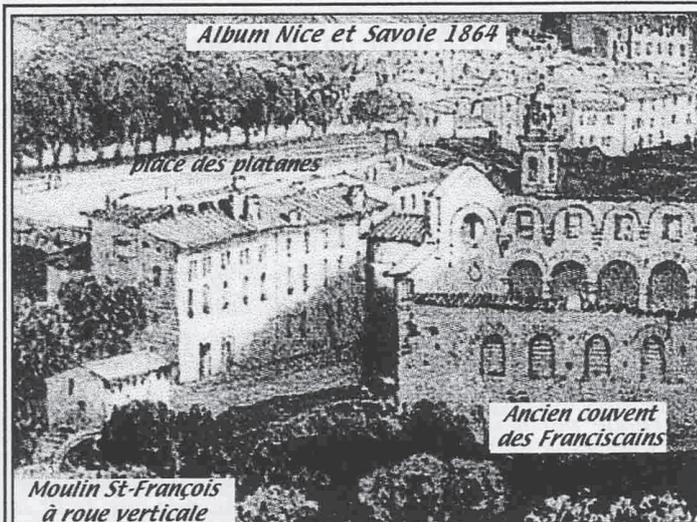
- Un moulin à grains et à huile subsistait à l'emplacement de celui "des Bessons".  
Propriétaires : Bourillon Jean Baptiste (1/2) ; Maulandi Marianne (2/6) ; Maulandi Lazare, homme de loi (1/6).
- Un nouveau moulin à grains et à huile se trouvait à proximité, sous la Route Royale.  
Propriétaire : Prioris Vital Etienne, homme de loi.



Vestiges du "defici" à tournant horizontal, construit sous la Route Royale à la fin du XVIIIe et arrêté en 1884 (photo G. GNECH)

#### B - Rive gauche de la Bévéra, quatre moulins étaient mentionnés dans le Bourg Saint-Nicolas :

- Un moulin à grains et à huile était installé à la limite ouest du quartier de Garragai. Son bief prenait l'eau de la Bévéra à Sainte-Marie. Propriétaires : Cauvin Charles, ex-religieux et Vassal Michel, homme de loi.  
Le moulin a été confisqué comme bien national en l'an II.
- Un moulin à huile se trouvait rue Longue, près de la fontaine. Propriétaire : Borgondi François



### Dans le Bourg Saint-Nicolas, suite :

#### - Un moulin à huile place Saint-François.

Propriétaires : Truchi François, cultivateur et Saramito Jean Baptiste, agent municipal.

Les moulins de la rue Longue et de Saint-François recevaient sans doute l'eau du canal de Saint-Sébastien.

- A Saint-Sébastien, en bordure de la route carrossable l'ancien moulin communal se trouvait en reconstruction après son incendie par les Français, en 1792

- Un cinquième moulin à huile, situé sans doute à la place Gallona, était actionné par un animal (moulin dit à sang).

Propriétaire : Pastoris Joseph, Président du canton de Sospel.

### C - Sur la rive droite du Merlanson, deux moulins à grains et à huile occupaient d'anciens sites

- Sous le quartier du Castello : Propriétaire : Vaquieri Louis.

- Au lieu-dit des Balmettes : Propriétaire : Bourillon Impérial.

A noter sur la rive gauche, l'absence du moulin de St-Roch peut-être aussi incendié en 1792.

### D - Plusieurs moulins fonctionnaient dans la campagne, à quelques kilomètres de la Cité

#### \* Au nord-ouest du terroir, vers Piaon :

- A Gerbaias (rive gauche de la Bévéra), moulin à grains et à huile.

Propriétaire : Maulandi Thérèse

En 1806, il est indiqué "à la Nation"

- A Piaon/Rossea (rive gauche du Ghiou), moulin à grains et à huile, alimenté par ce vallon.

Propriétaires : Pellisseri Charles et Joseph, cultivateurs.

- A Piaon, à proximité de la chapelle Sainte-Madeleine (rive droite de Bévéra), moulin à grains et à huile.

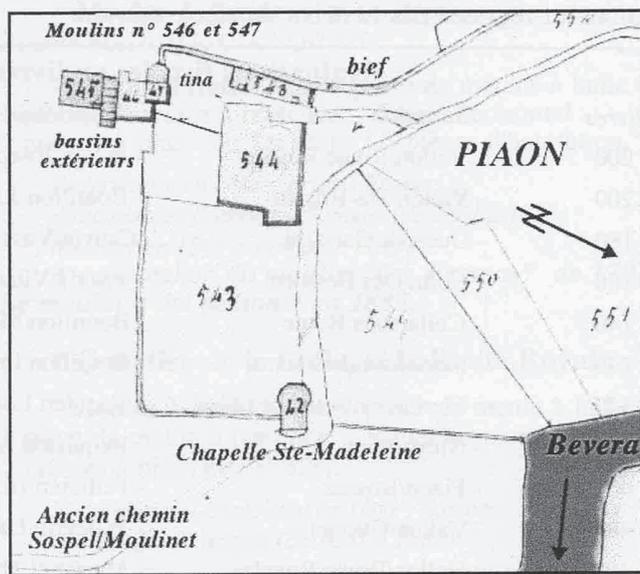
Propriétaire : Alberti Hyacinthe, cultivateur.

Ci-contre, d'après la feuille A3 du cadastre de 1864

#### \* A l'est du terroir, vers la Nieya :

- Au lieu-dit le Pont, rive droite du vallon de Callacastagna, se trouvait un moulin à farine/huile.

Propriétaires : Requiston Antoine et frères, cultivateurs



### Les propriétaires de ces moulins

Avec la disparition de l'ancienne société, les nouveaux propriétaires ont perdu la qualité de "Signor". La liste ci-dessus montre cependant qu'à l'exception de Joseph Puliga tous faisaient partie des anciennes familles sospelloises. Un certain nombre d'entre eux occupaient des fonctions officielles.

Le moulin de Saint-Sébastien était toujours une propriété communale, mais incendié en 1792 il n'a pu reprendre ses activités qu'au cours de cette année 1806.

### Les oliveraies en 1806

Les parcelles comportant des oliviers étaient inscrites dans la matrice cadastrale sous les dénominations suivantes : "Oliviers" ; "Vignes et oliviers" et quelquefois "Oliviers/verger" (cerisiers, figuiers et pêchers). Ces déclarations cadastrales indiquaient deux manières d'utiliser les terres :

- Lorsque l'emplacement et la nature du sol le permettaient, l'olivier était complanté seul avec une densité de plantation plus importante.

Notamment, ces plantations étaient réservées aux versants qui dominaient la rive gauche de la Bévéra, de Piaon à Cai et dans une moindre mesure à ceux de la rive droite et du Merlanson. En général, ces parcelles étaient peu étendues et un très petit nombre atteignait une contenance de trois à quatre sestiers.

En 1702, ces parcelles étaient consignées dans 18 quartiers pour seulement 63 starate de contenance. En 1806, c'était un total de 362 sestiers qui étaient mentionnés dans 30 quartiers différents du terroir.

- Déjà au XVIIIe siècle, la vigne était dominante dans le bassin sospellois. Un siècle plus tard, sa culture restait importante mais la matrice cadastrale indiquait souvent une association de la vigne et de l'olivier. Le total de ces parcelles représentait l'équivalent de 1519 sestiers répartis dans 50 quartiers.

En moyenne, leurs superficies étaient supérieures à celles réservées uniquement à l'olivier : plusieurs propriétaires en possédaient 10 sestiers et plus. A la Freghiera une déclaration mentionnait 34 sestiers.

La matrice de 1806 indiquait une totalité de 7554 starate pour le territoire de Sospello. L'espace réservé à l'olivier seul ou en culture agrégée était de 1882 sestiers, soit 25 % du terroir.

En relation avec l'augmentation du nombre des moulins à huile, le cadastre laisse apparaître l'extension des oliveraies.

### Les terres à céréales

Dans les déclarations de 1806, ces terres apparaissaient sous la dénomination de "champ", ce qui correspondait au "campo" de l'ancien cadastre.

Parmi tous les lieux-dits cités en 1702, quatre-vingt de ceux-ci (soit 60 % environ) étaient encore mentionnés au cadastre, un siècle plus tard.

Quarante-huit autres sites, pour la plupart relativement plus éloignés du village ou de moindre rapport, n'y figuraient plus.

En revanche, 23 nouveaux lieux-dits étaient mentionnés : l'ancien prieuré de Verco, vendu comme bien national, représentait 44 sestiers de "champs"

Après une évolution favorable des moulins à farine, constatée au cours du XVIIIe siècle, il semble que ce nombre ait régressé dès le début du siècle suivant.

Ce que confirmait la réponse du maire de Sospel à une circulaire préfectorale du 18 janvier 1809 :

*"Actuellement sont en activité : 10 moulins hydrauliques à tournants horizontaux, pouvant produire une moyenne journalière de 4 quintaux.*

*Les meules proviennent en grande partie de Fréjus et quelques unes du territoire de Sospello. (des traces d'extraction de meules sont visibles au col de Braus)*

*Lesdits moulins, au nombre de dix, sont bien souvent hors d'activité; puisque moins de la moitié suffiraient pour approvisionner cette population de 3400 habitants. Une partie desdits moulins sont formés sur des torrents dont les eaux tarissent dans l'été. Une grande partie des farines proviennent de l'intérieur de l'Empire et de la 27e division militaire.*

*L'entretien des mêmes moulins est beaucoup dispendieux, soit pour les meules à fournir que pour le maintien des aqueducs et bealieres dans le lit des torrents.*

*Fait à la Mairie de Sospello, ce 23 février 1809, par Rostagnj-Raissonj, Maire."*

Malgré la reprise en main du département par le Préfet Du Bouchage l'arrière-pays avait beaucoup souffert de la conquête républicaine et du manque de main-d'œuvre : la Cité de Sospello avait perdu un millier d'habitants. En 1702, 865 propriétaires avaient consigné des biens au cadastre ; en 1806, seuls 751 propriétaires y étaient inscrits.

### Evaluations fiscales en livres des moulins existant en 1806

livres	Situation	Propriétaires	Productions	
- 200	- Vallon/Route Royale	- Puliga Joseph	huile/farine	(01) nouveau en 1806
- 200	- Vallon/Ste-Brigitte	- Bourillon J.B.	huile/farine	(02) <b>site existant en 1702</b>
- 180	- Ouest de Garragai	- Cauvin/Vassal	huile/farine	(03) nouveau en 1806
- 180	- Colla/Des Bessons	- Prioris Vital	huile/farine	(04) <b>site existant en 1702</b>
- 140	- Colla/sous Route	- Bourillon/Maulandi	huile/farine	(05) nouveau en 1806
- 140	- Merlanson/Balmettes	- Bourillon Impérial	huile/farine	(06) <b>site existant en 1702</b>
- 140	- Merlanson/sous Castello	- Vaquieri Louis	huile/farine	(07) <b>site existant en 1702</b>
- 50	- Nieya/Pont	- Requiston Antoine	huile	(08) nouveau en 1806
- 40	- Piaon/Rossea	- Pellisseri frères	huile/farine	(09) <i>disparu en 1861</i>
- 40	- Vallon/Guorga	- Pellegrin Laurent	huile	(10) <b>site existant en 1702</b>
- 40	- Vallon/Route Royale	- Maulandi Thérèse	huile	(11) <i>disparu en 1861</i>
- 40	- Saint-Francois	- Truqui/Saramito	huile	(12) <i>disparu en 1861</i>
- 40	- Rue Longue	- Borgondis François	huile	(13) <i>disparu en 1861</i>
- 40	- Garragai/Gallona	- Pastoris Joseph	huile	(14) <i>disparu en 1861</i>
- 30	- Piaon/Ste-Madeleine	- Alberti Hyacinthe	huile/farine	(15) <i>disparu en 1861</i>
- 30	- Gerbaias/sous Beroulf	- Maulandi Thérèse	huile/farine	(16) <i>disparu en 1861</i>
non évalué	- Saint-Sébastien	- Commune de Sospel	huile/farine	(17) <b>site existant en 1702</b>

Soit un total de : 11 moulins à huile et à farine et 6 "defici" à huile

### La matrice de 1861 (093-1G4/1G5) et les feuilles cadastrales de 1863 (094 - 1G7/1G10)

Suite à l'annexion du Comté de Nice par la France, l'administration a procédé à l'établissement d'un nouveau cadastre de la ville de Sospel. Dès 1861, son territoire a été partagé en 11 sections désignées de A à K.

En 1863, ces documents conservés aux Archives Départementales des A.M, avec pour la première fois des feuilles cartographiées, permettent une nouvelle situation afin de bien localiser les bâtiments, connaître leurs appareillages et les mutations de propriétés jusqu'en 1911. Ci-après un relevé, comparatif entre le début et la fin du XIXe siècle :

## SUR LA RIVE DROITE DE LA BEVERA

— Dans la campagne, 2 moulins au nord-ouest du village :

### \* Quartier de PIAON, à Sainte-Madeleine

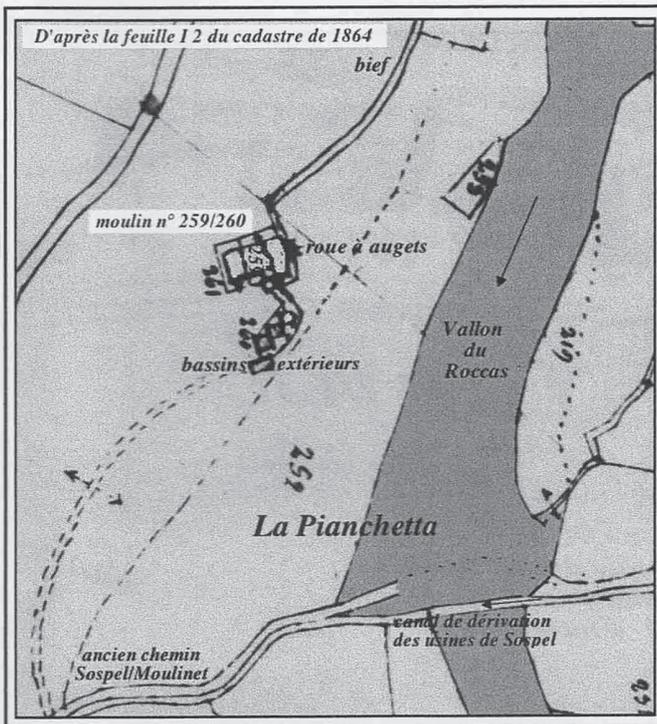
- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules à rouet horizontal. (Feuille A3 / n° 546 et 547)

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules à huile et 1 pièce de meules pour ressence - 2 presses à bras.

Propriétaires en 1861 : Alberti Charles, colonel en retraite à Piaon (de 1861 à 1882).

La conversion des moulins en bâtiments ruraux est indiquée en 1907.

### \* Quartier ROCCAS, au lieu-dit La Pianchetta



- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules à olives et 1 pièce de meules à ressence - Roue hydraulique. - 1 presse à bras.

Propriétaires en 1861 : Borgondi Jules avec Cauvin Jean-Baptiste ; Eusebi et Pellegrin.  
Exploitant en 1861 : Pellegrin François

Le Préfet Du Bouchage a accordé la concession des eaux du Roccas à Maulandi Paul-François le 21 septembre 1808. Le moulin a été démonté en 1886.

\* \* \*

— Dans l'agglomération, 4 moulins étaient toujours alimentés par l'ancien canal.

Les plans cadastraux de 1863 montrent le tracé d'un béal, dénommé "canal de dérivation des Usines de Sospel". Il détournait les eaux de la rivière en amont du vallon de Braus. A partir du quartier du Vallon, son tracé est identique au canal cité en 1702.

### \* Quartier du Vallon, à Sainte-Brigitte

- **Moulin à farine** : avec 2 pièces de meules à rouet horizontal. (feuille K2 / n° 340)

Propriétaires en 1861 : Imbert Dominique, fabricant de chandelles au Vallon (de 1861 à 1882)  
Mentionné en 1907 pour un revenu de 75 fr.

- **Moulin à huile** : avec 2 pièces de meules à huile et 1 pièce de meules à ressence - roue hydraulique - 2 presses à bras - au 1er étage : 3 pièces d'habitation.

Propriétaire en 1861 : Imbert Dominique, fabricant de chandelles au Vallon

Mentionné en 1861, le moulin à huile n'apparaît plus dans la matrice cadastrale en 1866.

### \* Quartier du Vallon, sur la R.N. 2204

- **Moulin à farine et maison** : 2 pièces de meules à rouet horizontal - au 1er étage : 3 pièces d'habitation.

Propriétaires en 1861 : Borillon Prosper et Edouard  
Exploitante : Veuve Manaira Marguerite

A rapprocher de l'emplacement du moulin de la Guoprga de 1702 (feuille K2 / n° 366).

- **Moulin à huile, inscrit sur la matrice cadastrale à partir de 1878** (K2 / n° 367 :

Propriétaires en 1878 : Bonfante/Imbert Emmanuel-Jean, adjoint à Sospel (de 1878 à 1902)

Avec quelques modifications les moulins ont fonctionné jusqu'aux années 1950.

### \* Quartier de la Colla, s/ Pères Doctrinaires

- **Moulin à farine** : avec 2 pièces de meules - Rouets horizontaux (K2 / n° 529).

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules à huile et 1 pièce de meules à ressence - Rouet horizontal - 2 presses à bras - au 1er étage : 3 pièces d'habitation.

Propriétaire en 1861 : Prioris François, directeur des Postes, rue Longue (de 1861 à 1885)  
Meunier en 1861 : Bonfante Pierre

A rapprocher du moulin "des Bessons" de 1702. Le moulin a été démonté en 1885.

### \* Quartier de la Colla, s/ la Route Royale

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meule à huile et 1 pièce de meule à ressence - Rouet horizontal - 2 presses à bras (K2 / n° 526).

Propriétaire - Exploitant en 1861 : Saramito Michel, rue Longue à Sospel (de 1861 à 1882)

Le moulin a été mis en place sous la Route Royale construite fin XVIIIe. Il a cessé son activité en 1884.

\* \* \*

— Dans la vallée du Merlanson, 3 moulins fonctionnaient avec les eaux du torrent.

### \* Quartier Saint-Roch

- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal (J1 / n° 199).

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules à olives et 1 pièce de meules à ressence - Rouets horizontaux - 2 presses à bras -

Propriétaires en 1861 : Pastoris François, avocat au Trincat (de 1861 à 1874)

Meunier en 1861 : Allavena Antoine dit Niero

A rapprocher du moulin Corvesi du cadastre de 1702. On peut relever son absence dans la matrice de l'année 1806. Il ne fonctionnait plus au XXe siècle.

**\* Moulin Ricci, sous le quartier du Castello**

- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal (F3 / n°579).

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules à olives et 1 pièce de meules à ressence - Rouets horizontaux - 2 presses à bras -

Propriétaires en 1861 : Ricci/Huebi Lazare, receveur des douanes italiennes en retraite à Sospel (de 1861 à 1894)

- Meunier en 1861 : Ricci Ignace

Situé dans une boucle du torrent, supprimée vers 1908, les bâtiment ont disparu à la suite des travaux.

**\* Moulin Maulandi, au lieu-dit des Balmettes**

- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal - au 1er étage: 3 pièces d'habitation.

**Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal - 1 presse à bras - (K1 n° 547)

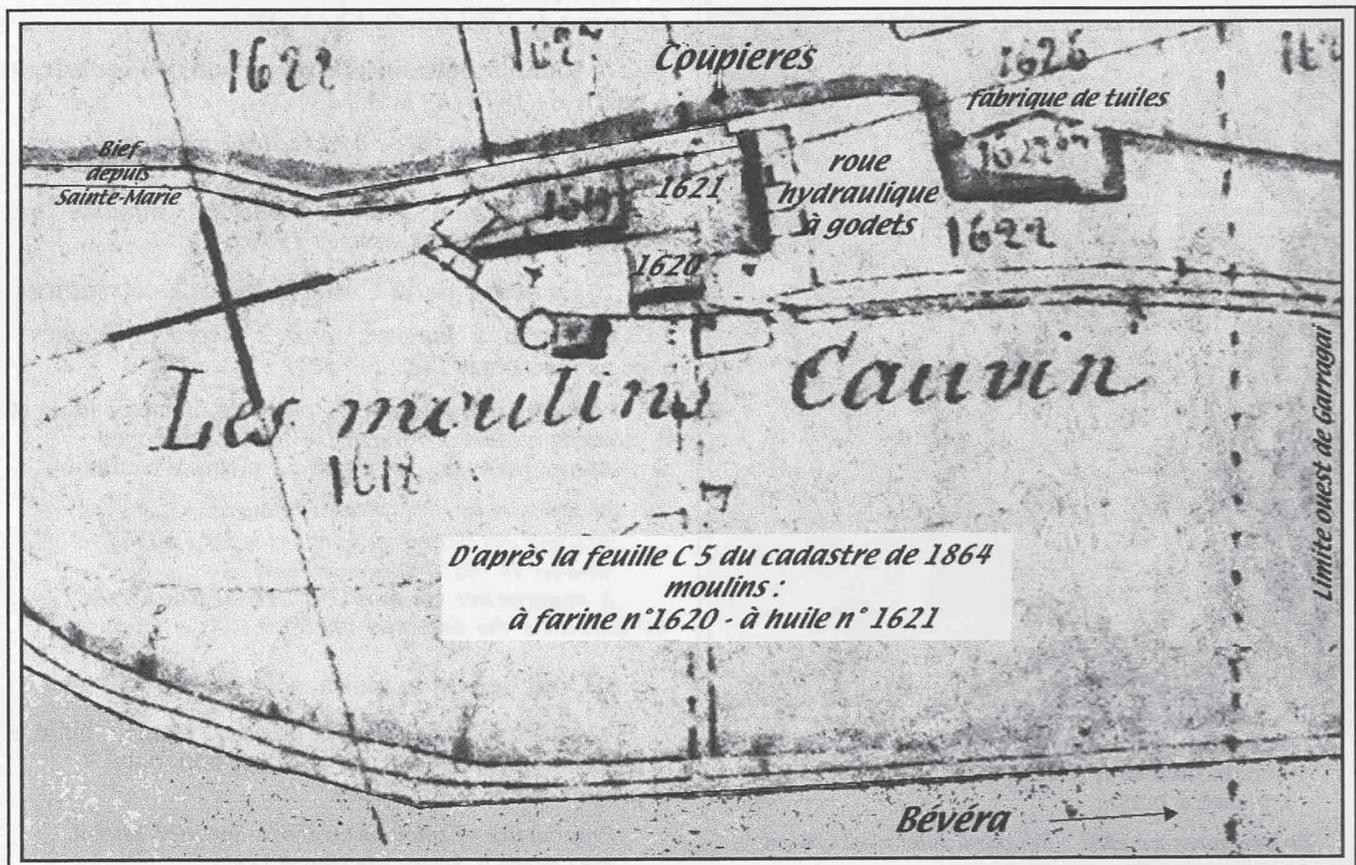
Propriétaire en 1861 : Maulandi Lazare / Borrillon Prosper

Reconstruction des moulins en 1882, par Ferrier/Gallis Charles. Le moulin a été dénommé "Maulandi" puis "Ferrier", il est resté en activité jusqu'aux années 1950.

**SUR LA RIVE GAUCHE DE LA BEVERA**

A proximité de l'agglomération, 3 moulins étaient alimentés par les eaux de la Bévéra

**\* A la limite ouest du quartier de Garragai**



- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules

- **Moulin à huile** : avec 2 pièces de meules pour olives et 1 pièce de meules pour ressence  
3 presses à bras - Roue hydraulique - au 1er étage : 2 pièces d'habitation

Propriétaire en 1861 : Cauvin/Vassal Augustin, major en retraite, rue du Vallon (de 1861 à 1892)

De 1892 à 1904, les moulins sont devenus la propriété de Borriglione Alfred, député et maire de Nice, puis de son gendre Leteinturier Jules. Ils ont cessé leur activité dans les années 1950.

Au-dessus des moulins on peut noter le lieu-dit "Coupieres" c'est à dire l'endroit où se fabriquaient et se cuisaient des tuiles ("e coups" en sospellois)

**\* A l'est du bourg, au lieu-dit la Peschiera, en bordure de la Route Royale (R.N. 2204)**

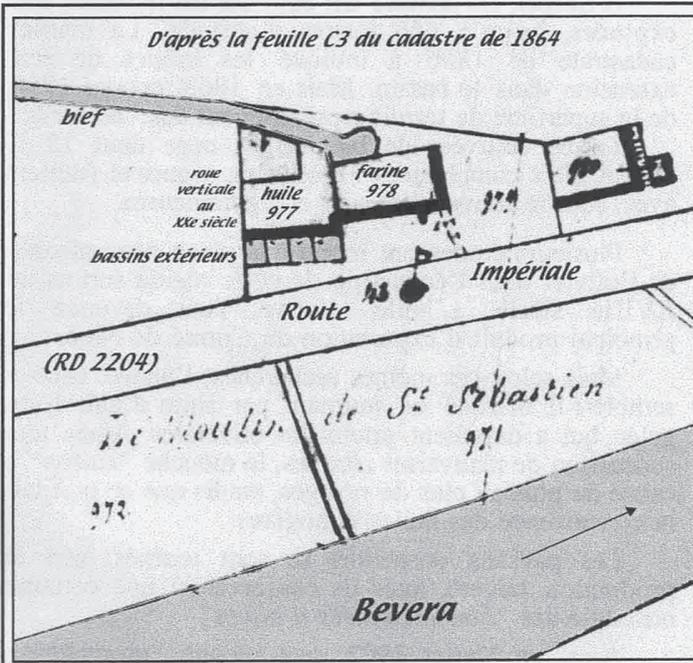
- **Moulin à farine et à huile** (feuille C3 / n° 909)

En 1806, Vachieri Ange a demandé l'autorisation de construire un moulin à farine et à huile dans sa propriété au lieu-dit "La Peschiera". A l'origine un animal a dû en assurer la marche.

En 1807, Vachieri a sollicité l'utilisation des eaux de la Bévéra et de celles sortant du moulin de la Cité. La décision a été suspendue pour des questions de propriétés. Le 7 décembre 1840, son moulin a été mis en adjudication

Il n'est pas mentionné dans les matrices cadastrales de 1806 et de 1861. Seuls quelques vestiges de meules et les documents ci-dessus attestent son existence au XIXe siècle, entre les dates ci-dessus.

**\* Toujours à l'est du bourg, au quartier de Saint-Sébastien**



- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal - 2 pièces d'habitation au 1er étage.

- **Moulin à huile** : avec 1 pièce de meules pour olives et 1 pièce de meules pour ressence - Rouet horizontal - 1 presse à bras .

*Propriétaires successifs :*

- La Commune de Sospel (de 1861 à 1882)
- Pellegrin/Genovesi Marc-Aurèle, négociant au Trincat (de 1882 à 1900)
- Pellegrin Madeleine, épouse Genovesi et Pellegrin Jeanne, épouse Vallaghe (de 1900 à 1905)
- Jean-Charles Vallaghe (après 1905)
- Meunier en 1861 : Saramito Jean

*A rapprocher du moulin de Saint-Sébastien de 1702, acheté par la Commune de Sospello à Léonard Vachiero en 1628. Il a cessé son activité vers 1972 (roue hydraulique au XXe siècle)*

**\* Dans la campagne de la Nieya, 2 moulins fonctionnaient avec les eaux des torrents de Callacastagna et de Nieya**

**\* Au lieu-dit le Pont**

- **Moulin à farine** : avec 1 pièce de meules - Rouet horizontal - En chômage pendant l'été

- **Moulin à huile et maison** : avec 1 pièce de meules à olives et 1 pièce de meules à ressence - 2 presses à bras. Le tout dans une petite pièce - Roue hydraulique

*Propriétaire en 1861 : Casoni Henry  
Exploitant en 1861 : DANIEL Jean-Baptiste dit Mersan*

*Le moulin ne fonctionnait plus au XXe siècle.*

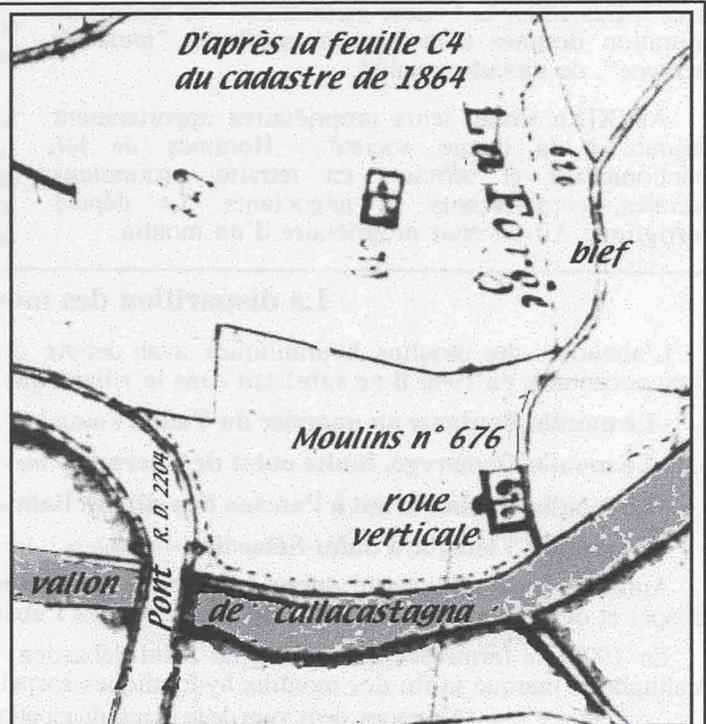
\*\*\*

**\* A la Nieya/Saint-Gervais**

- **Moulin à huile** : (feuille D2 n° 99)

*Propriétaire : Comoglio/Isnardi Joseph, négociant rue de la République à Sospel.(de 1882 à 1890)*

*Le moulin a été démonté en 1890.*



**Meules à ressence et l'huile lavée**

Selon l'usage et l'équipement du moulin, la pâte pressée était remise dans une petite auge un peu surélevée (*ou lavaour*) où elle était détremée avec de l'eau froide à mi-hauteur et à nouveau triturée.

Après deux heures de lent concassage, de l'eau courante entraînait les peaux et l'huile de surface dans une enfilade de bassins de décantation, en plans dégradés les uns par rapport aux autres . Selon la coutume, sur une moyenne de six bacs deux étaient réservés au client et le reste au "déficier".

Le lavage était terminé lorsque l'eau de l'auge était claire. L'huile et la pulpe surnageante étaient récupérées en surface. La pulpe pressée à nouveau dans de petits scourtins donnait un mélange de matières grasses et d'eau. L'opération permettait d'obtenir jusqu'à 2 kg d'huile par sac, mais de qualité médiocre.

Les noyaux broyés (*ou ressansou*) et les peaux restantes étaient évacués séparément dans des bassins extérieurs (*e tampas*). Hormis le ressensou qui était un bon combustible, tous les déchets étaient stockés dans une fosse (*l'infèrn*) et destinés à la vente aux savonneries.

## Le déclin des moulins

La comparaison des trois matrices cadastrales a permis de constater l'évolution des moulins hydrauliques pendant 250 ans :

En 1702, l'agglomération sospelloise comptait sept moulins. Un siècle plus tard, en 1806, un maximum de 17 moulins se situaient dans tout le bassin soit : 11 moulins à farine et à huile et 6 à huile.

En 1863, ce total était ramené à 13 moulins, soit 10 moulins à farine et huile et 3 à huile.

Sept moulins peu rentables avaient cessé d'exister, bien qu'entre ces deux dates 2 nouveaux étaient apparus et que celui de Saint-Roch avait recommencé à fonctionner.

**La matrice de 1861 a détaillé les équipements de douze de ces moulins :**

- 9 moulins à farine et 7 à huile utilisaient toujours des rouets horizontaux (turbines), avec "la tina".

- 1 moulin à farine et 5 à huile étaient équipés de roues verticales à augets.

- Certains moulins à farine ou à huile possédaient 2 ensembles de meules.

- Excepté le moulin des Balmettes, tous les moulins à huile avaient la petite auge à ressece, avec bassins de décantation pour la production de "l'huile lavée". Dès 1803, E. Fodéré mentionnait ces bassins de trituration destinés à la fabrication d'une "huile de ressece", de moindre qualité.

Au XIXe siècle, leurs propriétaires appartenaient toujours à la bonne société : Hommes de loi, fonctionnaires et officiers en retraite, professions libérales, commerçants et négociants. Le député Borriglione Alfred était propriétaire d'un moulin.

A Sospel, les oliviers ont colonisé les terrasses bien exposées, jusqu'à 650 mètres d'altitude. La matrice cadastrale de 1806 a indiqué les limites de leur extension dans le bassin. Mais en 1863, encore 17 % de la superficie du terroir représentaient des "terres".

Terres cultivées de blé, seigle, orge dont 13 % étaient dites complantées : d'oliviers, vignes et fruitiers avec, sous le couvert, céréales et légumineuses.

Plusieurs études ont montré la place déterminante de l'olivier dans l'économie de notre région surtout au XVIIIe siècle. L'huile d'olive était devenue le principal produit d'exportation du Comté de Nice.

Mais selon ces mêmes recherches, l'année 1860 a semble-t-il marqué un tournant par suite d'une forte gelée qui a durement atteint les oliveraies. Après une succession de mauvaises récoltes, la mouche "cairon" a causé de plus en plus de ravages, tandis que se profilait la concurrence des huiles étrangères.

Les paysans sospellois se sont tournés vers la production laitière, mais ils conservaient une certaine nostalgie des "bonnes années d'olives"

Ainsi en février 1902, une récolte prometteuse était attendue dans la vallée. Pour pallier le prévisible manque de main-d'œuvre, le Conseil Municipal a décidé de s'adresser au ministre de l'Agriculture, afin d'obtenir des congés exceptionnels pour les militaires sospellois, de manière qu'ils puissent aider leurs familles et éviter la perte d'une partie de la récolte.

Par contre, en juillet 1917, ce même Conseil Municipal déplorait "que depuis quelques temps certains propriétaires n'hésitaient pas à abattre des oliviers" pour vendre le bois. Il qualifiait cette pratique de "vandalisme" et interpellait la Chambre des députés, le Sénat et le ministre de l'Agriculture.

## La disparition des moulins hydrauliques

L'abandon des moulins hydrauliques avait débuté dès le milieu du XIXe siècle. Ensuite leur disparition s'est accentuée, en 1940 il ne subsistait dans le village que quatre moulins à farine et huile, avec roue verticale.

- **Le moulin Bonfante au quartier du Vallon** - meuniers : Diana Célestin / Gatineau Jean.

- **Le moulin Domerego, limite ouest de Garragai** - meuniers : Aucourt Georges / Domerego Albert.

- **Le moulin Diana/Faraut à l'ancien lieu-dit des Balmettes** - meuniers : Gastaud Hyacinthe / Raibaut Séraphin.

- **Le moulin Vallaghé à Saint-Sébastien** - meuniers : Albert Joseph / Vallaghe Charles.

Après un regain d'activité durant la seconde guerre mondiale la culture des céréales a disparu du bassin de Sospel et de nombreuses oliveraies ont été laissées à l'abandon. Les moulins ont été transformés en habitations.

En 1972, la fermeture du moulin de Saint-Sébastien, avec le décès de son propriétaire exploitant Charles Vallaghé, a marqué la fin des moulins hydrauliques sospellois.

Ci-dessous, deux vues de la façade du moulin Domerego avec l'inscription MOULIN

