





Une heureuse restauration

par Georges Julien

Nous avons la chance, à Saint-Antonin, d'avoir pu conserver l'un des cinq ateliers qui ont assuré pendant des siècles, la fabrication de l'huile de noix, l'ôli, la seule huile consommée par les habitants de notre région jusqu'au début de ce siècle. Cet atelier complet, avec ses trois composants traditionnels — le moulin, la chaudière et le pressoir — vient d'être restauré de façon remarquable grâce à son classement parmi les monuments historiques qu'a prononcé l'arrêté ministériel en date du 11 octobre 1990. Cette heureuse décision a été motivée par le fait que : « la conservation du moulin à huile de Saint-Antonin Noble Val (Tarn-et-Garonne) présente au point de vue de l'histoire et de l'art un intérêt public en raison de la rareté et de l'ensemble complet de son mécanisme... ».

C'est encore une chance que d'avoir pu obtenir cette mesure exceptionnelle de classement pour un aussi modeste immeuble qui, de surcroît, n'est ni un château, ni une église !

Il faut observer, tout d'abord, que la dénomination officielle de « moulin à huile » n'est pas exactement appropriée pas plus, d'ailleurs, que celle de « pressoir » employée dans les cadastres de 1640, 1781 et 1814 rédigés en langue française : elles sont trop restrictives l'une et l'autre. Il vaudrait mieux, si la langue d'oc n'était pas tombée en un si total mépris, utiliser le nom originel et parfaitement adapté, lui, celui de **trelh** — lo trelh, ou bien truelh, ou encore truôlh selon les dialectes — dont le sens englobe à la fois l'action de fouler et d'écraser, que fait le moulin, et l'action de presser, d'exprimer, que réalise le pressoir. Je gage qu'on n'aurait pas hésité à adopter « lo trelh » s'il s'était agi d'un vocable anglais que les plus maladroits se seraient empressés d'annexer à leur glossaire avec le même appétit que pour week end, speaker, interview ou jogging !

Cet atelier, sans doute ancien, est difficile à dater faute de documents précis et seule la dendrochronologie pourra permettre, si elle est réalisable, une estimation correcte. D'après le cadastre de 1781, il était installé au rez-de-chaussée de la maison de Jean David Villeneuve, presseur d'huile, maison dévolue par héritage à la famille Jolibois qui en est actuellement propriétaire. Il deviendra plus tard, à une date indéterminée, la propriété de Marc

Delteil dit « Pau », charretier qui possédait déjà en 1814, le local où le moulin se trouve aujourd'hui ; en 1949, enfin, l'immeuble et les installations seront acquis par M. Boyer René qui habitait la maison voisine et dont le père avait régulièrement collaboré avec Delteil pour la fabrication de l'huile de noix.

Ainsi, lo trelh, passant de main en main, subsistera jusqu'à l'époque contemporaine malgré les règlements de successions et résistera aux ravages du progrès technique ainsi qu'à la convoitise des brocanteurs et collectionneurs.

Il est vrai que la consommation de l'huile de noix s'est longtemps maintenue au sein des familles saint-antoninoises jusqu'au lendemain de la dernière guerre qui a vu l'abattage intensif des noyers pour leur conversion en bois de placage. La guerre elle-même et les restrictions qu'elle a imposées a rendu vie aux moulins, qu'ils soient à huile ou à farine et le nôtre, redevenu indispensable, a retrouvé prospérité grâce à une activité clandestine qui motivera sa fermeture officielle en avril 1942. Mais devant la pénurie croissante des matières grasses et les réclamations des « nombreux agriculteurs des cantons de Saint-Antonin et Caylus qui demandent le déblocage de cette huilerie... » le service départemental du Ravitaillement est contraint d'en autoriser la remise en fonctionnement sous « réserve que la moitié de l'huile fabriquée soit mise à la disposition du Ravitaillement Général » (1)

La guerre finie et l'approvisionnement peu à peu normalisé, le moulin à huile, maintenant gouverné par M. Boyer, va vivoter jusqu'en 1956 où son activité, devenue non rentable, cesse définitivement. Dès lors le moulin et la chaudière et le pressoir se figent et s'enfoncent dans l'oubli... jusqu'en 1972 où le propriétaire impécunieux envisage la vente de certains éléments que convoitent des amateurs aisés : le moulin de pierre aurait peut-être plastronné sur quelque verte pelouse et la vis de bois du pressoir aurait fini en support de lampadaire électrique.

Le maire de Saint-Antonin, le docteur Constans, aura eu le mérite alors d'en décider l'acquisition immédiate encouragé par les Amis du Vieux Saint-Antonin et le Syndicat d'Initiative dont le président, Gustave Rouet, avancera le prix convenu, de ses propres deniers, en attendant le vote des crédits par le conseil municipal et la passation de l'acte notarié. L'intégrité de l'ancien moulin à huile était ainsi sauvegardé dans l'attente d'une remise en état que la modestie des finances communales rendait incertaine une fois réalisé l'indispensable remaniement de la toiture.

Alors une vie nouvelle a commencé pour le moulin à huile devenu pièce de musée et musée lui-même. Nous l'avons fait connaître, avons rappelé son fonctionnement et chacune des visites commentées de la vieille ville organisées chaque samedi, à la saison d'été, se terminait là, devant le moulin de pierre et

le pressoir de bois vénérables témoins de la vie d'autrefois. Puis, à partir de 1980, dans le cadre de la grande fête agricole du premier dimanche d'août, nous l'avons remis en marche, comme autrefois, afin que les habitants et les touristes ébaubis puissent déguster l'huile de noix chaude sortie du pressoir gémissant. Le moulin à huile revivait enfin et chacun déplorait d'autant plus l'état de semi-délabrement où il était maintenu faute d'avoir pu émouvoir la compassion de quelqu'un des puissants dispensateurs des subventions publiques...

Et les années passaient... jusqu'en 1987 où M. Beghin, directeur régional des Affaires Culturelles, découvre « ce témoin d'une activité artisanale aujourd'hui disparue ». Il s'émeut de son sort. Les choses, désormais ne vont pas traîner grâce à lui. Le 24 mars 1988, à titre conservatoire, est pris l'arrêté préfectoral d'inscription à l'Inventaire Supplémentaire ; la toiture est refaite et le dossier de classement est constitué. En juin 1990, la restauration générale est entreprise avant même la parution de l'arrêté de classement du 11 octobre dernier et, le premier dimanche d'août, à l'occasion de la fête agricole, on pressait l'huile de noix dans « lo trelh » rénové. Un bel éclairage, moderne, discret et efficace mettait parfaitement en valeur les gestes des hommes au travail et le détail des mécanismes.

Il ne reste plus qu'à installer à l'étage remis à neuf lui aussi les instruments aratoires et outils de la campagne, en particulier la collection de charrues et araires léguée, il y a presque vingt ans, par M. Bouyssou d'Audubert.

Alors l'ancien moulin à huile de noix, lo trelh, renforcera l'attrait de notre cité pour tous ceux qui sont épris d'insolite mais aussi du respect pour le travail et la peine des hommes.

