

MOULINS A HUILE ET OLÉICULTURE A CAUMONT-SUR-DURANCE (Vaucluse) Du XV^e au XX^e siècle

Evoquer le passé agricole de Caumont-sur-Durance en 1998, c'est rappeler le passé glorieux de la production du raisin de table dont le marché local était l'un des tout premiers de France. Mais d'oléiculture... point. A la limite sud-ouest du département de Vaucluse, sur la rive droite de la Durance, en bordure de la plaine alluviale du Comtat, on imagine difficilement une activité oléicole digne de ce nom. Et ce ne sont pas les quelques collines qui séparent Caumont-sur-Durance d'Avignon qui y changent grand chose. Certes, les agriculteurs les plus âgés se rappellent bien qu'ils ont travaillé dans les olivettes familiales, et porté leurs olives « au moulin du pays » (ils en parlent toujours au singulier), mais ce n'était, dans la plupart des cas, que pour l'huile de la maisonnée. Avec une belle économie de mots, ils ont tout dit en déclarant, d'un ton définitif : « Caumont, avant, c'était le raisin de table, alors que maintenant c'est la cuve... sinon les fruits ». Voire...

Des travaux d'aménagement ont mis à jour en 1994 les vestiges d'un moulin à chapelle, aménagé dans le rempart nord du village, et une enquête rapide révéla que nul ne se souvenait de son existence. Le seul moulin dont on gardait quelque souvenir n'était pas là, mais « à la porte de Cavaillon ». Dès lors, les recherches entreprises permirent de découvrir l'importance (à l'échelle locale s'entend) d'une activité aujourd'hui totalement disparue. C'est ainsi que petit à petit réapparurent les vestiges plus ou moins éloquentes de sept pressoirs à huile, et que les archives municipales permirent de reconstituer

plus ou moins complètement leur histoire, confortée en partie par les témoignages des anciens¹.

REMARQUES GÉNÉRALES

Quelques remarques générales méritent d'être faites avant d'entreprendre la description des moulins, au nombre de sept – celui de la chartreuse de Bonpas inclus² –, que nous avons identifiés à Caumont. Tous les vestiges que nous avons pu observer sont ceux de pressoirs à chapelle qui nécessitent une maçonnerie épaisse pour le maintien du banc (Fig. 1 - Plan cadastral de 1832). On comprend ainsi que quatre de ces pressoirs³ aient été construits aux dépens des remparts de la ville, qui offraient à moindres frais l'épaisseur de maçonnerie désirée, cependant que celui de Bonpas a été partiellement creusé dans la roche, ce qui est une autre manière d'économie. On pourrait s'étonner de voir ainsi affaiblir les défenses de la ville et, de fait, percer les murailles faisait l'objet d'une autorisation délivrée par le vice-légit. Elle n'a jamais été refusée aux XVII^e et XVIII^e siècles, dans la mesure où les temps étaient assez paisibles pour ne pas voir dans une telle opération un risque majeur pour la sécurité des habitants.

Malgré tout, ce n'est pas par hasard que les moulins les plus anciens de Caumont se trouvent tous à l'intérieur du rempart, et il en va de même pour la chartreuse. Il faut y voir le prix que l'on attachait à cet outil de travail, et à la place importante que tenait cette activité dans la vie économique du village, comme nous le verrons plus loin. Pendant longtemps il a fallu mettre cette industrie à l'abri des aventuriers et autres brigands, isolés ou non, qui

1. Je veux exprimer ma gratitude à M. J.-P. Locci, président de l'Association pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine industriel de Vaucluse, qui m'a fourni toute la documentation technique sur les moulins à huile, et à M. F. Orts qui a su diriger une opération de restauration exemplaire sur le moulin « Révis », dont il sera question plus loin. Je tiens aussi à adresser mes remerciements aux habitants de Caumont-sur-Durance qui ont bien voulu m'apporter leur témoignage : Raoul Aillaud, né en 1913, décédé en 1998 Marcelle Audigier, née en 1920 -, Céline Chabas, née en 1909; Marius Estrat, né en 1897, décédé en 1988 Eliane Fouyer, née en 1930; Maurice Gassin, né en 1930; Roger Gilbaud, né en 1921; Régis Hostaléry, né en 1933; Victorine Marrot, née en 1908, décédée en 1997; André Rivier, né en 1923.

2. La chartreuse de Bonpas est, en bordure de la Durance, sur le territoire communal de Caumont-sur-Durance. Depuis sa fondation, sa vie a toujours eu partie liée avec celle de la communauté, dont elle percevait la dîme.

3. Sur le plan cadastral, il s'agit des moulins 1, 2, 3, et sans doute 4, mais pour ce dernier les vestiges sont extrêmement ténus.

4. Le vice-légit paraît débordé, sinon négligent. Le registre des Archives communales de Caumont (abrégé A.C.) BB 16 (délibérations consulaires), atteste de nombreuses sollicitations à ce sujet. La première date du 25 mars 1760, et l'autorisation ne parvient que le 26 mars 1762.

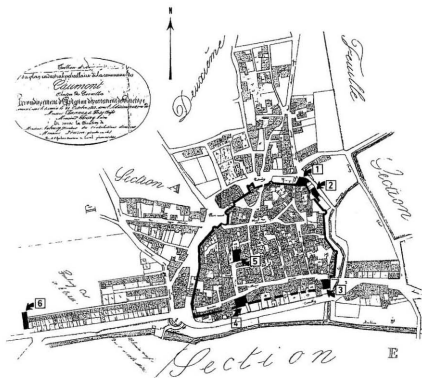


Fig. 1 - Plan cadastral de Caumont-sur-Durance en 1832.

- 1 - Le moulin Révis.
- 2 - Le moulin Seytres à la posterle.
- 3 - Le moulin de la communauté.
- 4 - Le moulin Seytres, Grande-Rue.
- 5 - Le moulin de la « Demoiselle ».
- 6 - Le moulin Pounet.

écumaient les campagnes. Les moulins étaient toutefois implantés (à une exception près) au plus près d'une porte ou posterle, pour simplifier les charrois.

Le banc, qu'il s'agisse d'un pressoir à martin ou d'un pressoir à action directe, fait l'objet d'une attention particulière. Ses dimensions d'abord, font que l'arbre dont il est extrait n'est pas ordinaire : il faut un chêne au minimum centenaire pour obtenir le gabarit voulu, et ce type de sujet, pour être quelque rare que de nos jours, n'en était pas moins difficile à trouver il y a quelques siècles. Il faut se rappeler, pour s'en convaincre, le poids respectable du banc (en deux pièces, il est vrai) du pressoir à mouton que l'on peut encore voir au moulin des Bouillons à Gordes (Vaucluse), qui avoisine sept tonnes⁵. L'abattage, le transport, et l'équarrissage n'étaient pas à la portée du premier venu. On le voit bien lorsqu'en 1783 la communauté de Caumont cherche un fournisseur pour remplacer le banc cassé de son moulin : c'est jusqu'à Saint-Rémy-de-Provence que l'on doit courir pour trouver un spécialiste, Maurron, qui livrera un nouveau banc, dont le bois a sans doute été prélevé dans les Alpilles⁶. C'est que le banc, quel que soit le type de pressoir, subit des contraintes considérables, et sa structure doit être sans défaut, d'un bois parfaitement sain, car on ne peut s'exposer au risque d'une rupture, particulièrement redoutable en pleine saison de cueillette. Soit dit au passage, ledit Maurron, quoiqu'expert de l'art, ne fut pas irréprochable : en août 1786 le conseil de la communauté autorise le consul Barthélémy Silvy à utiliser toutes voies de droit contre lui car « le banc fourni par Maurron est pourri »⁷.

C'est peut-être l'encombrement des pressoirs à mouton et, dans une certaine mesure, la difficulté de les mettre en œuvre, qui expliquent leur disparition. Mais la pénurie de bois n'est sans doute pas étrangère non plus à leur abandon, à partir du XVII^e siècle. Ainsi à Caumont, lorsque le consul de la communauté, Nicolas Cavalier, décide de l'achat de l'un des moulins appartenant à M. de Seytres⁸, cette acquisition donne lieu à une série de délibérations intéressantes à plus d'un titre. L'achat lui-même fait l'objet d'une expertise⁹ qui nous donne un renseignement précieux pour ce qui nous préoccupe ici, puisqu'elle précise l'existence d'un « banc appelé martin », preuve que le moulin de la porte de Cavaillon était donc conçu à l'origine avec ce type de pressoir. Mais ce banc est une bien mauvaise occasion car la communauté sou-

5. Voir le livret-guide (anonyme) disponible à l'entrée du musée des Bouillons.

6. BB 23, délibérations consulaires.

7. *Ibid*

8. La communauté dépend de la famille de Seytres depuis le XVII^e siècle.

9. Les experts, Passat de Noves et Lange Allibert d'Avignon, estiment la maçonnerie à 1323 £ et « le banc appelé martin » à 367 £ 7 sols. La décision d'achat est prise le 15 février 1759.

haite, en vain, laisser « le banc lui-même et tous ses attraits » au vendeur. Lorsqu'elle décide tout de même de l'achat pour 1800 £, début 1759, il lui faut immédiatement engager les travaux de réfection car elle a en perspective la récolte de l'automne. C'est alors tout naturellement, en ce milieu du XVIII^e siècle, la technique du pressoir à chapelle qui s'impose, et pour faire bonne mesure, on décide d'en construire deux dans le même bâtiment¹⁰. Et comme il n'y a rien de nouveau sous le soleil, fin août, les édiles se plaignent amèrement du retard pris par le chantier « alors que la récolte approche », et s'en plaindront encore à plusieurs reprises »¹¹ !

Nous dirons encore quelques mots à propos des vis des pressoirs, toujours en bois dur, dont nous n'avons retrouvé qu'un seul exemplaire, hors d'usage, à Bonpas. Leur diamètre imposant, toujours proche de 25 cm, se justifie par l'intensité des efforts qui leur sont infligés. Quant à leur disparition quasi-totale *in situ*, il faut se rappeler qu'elles ont été le premier mécanisme à être remplacé par du fer, autrement plus résistant, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, pour être suivies de près par les bancs eux-mêmes. Dès lors, les vis en bois ont fait office de porte-pot ou de pied de lampe d'intérieur, si elles ne sont pas allées au feu.

Mais voyons plutôt les vestiges de moulins qu'il est encore possible de reconnaître à Caumont...

LES MOULINS DE CAUMONT-sur-DURANCE

Rue Puits des Bœufs, le moulin « Révis » (Fig. 2)

Il a fait l'objet de la découverte fortuite évoquée ci-dessus, et a appartenu, en dernier à M. Révis, d'où son nom. Les vestiges encore visibles permettent d'observer une niche bâtie en blocs de molasse locale soigneusement appareillés, voûtée en plein cintre (la clé de l'arc se trouvant à 3,70 m du sol), pourvue de deux encoches de 0,72 m de hauteur, ménagées dans les piédroits à 1,90 m du sol. Ces deux encoches étaient destinées à recevoir et à caler solidement le banc. En outre, pour assurer une bonne assise de la poutre, elles débordent largement de chaque côté des piédroits de la chapelle, et sont pourvues d'un corbeau à leur partie inférieure. Cette disposition est visible dans tous les autres

10. Notons au passage que les documents n'emploient pas le terme de chapelle, mais celui de « nissète ». Par ailleurs les textes ne distinguent pas le nombre d'unités de pressage que comportent chacune des chapelles.

Ainsi, ce moulin de la porte de Cavaillon abritait deux chapelles en batterie avec, pour chacune, deux unités de pressage, ce qui augmentait considérablement sa capacité.

11. BB 16, délibérations consulaires.

pressoirs. Le banc et la vis n'ayant pas été retrouvés, il n'est pas possible de donner leurs dimensions exactes mais, à en juger par les mesures des encoches, et en établissant une comparaison avec les observations faites ailleurs à Caumont, on peut proposer pour la poutre les dimensions suivantes : longueur 2,40 m, largeur 0,75 m, épaisseur 0,70 m. La vis devait mesurer environ 0,25 m de diamètre (mesure extérieure du pas). C'est à un pressoir à action directe, dit « à chapelle », que l'on a affaire ici. La niche a été creusée dans l'épaisseur de la muraille du rempart, jusqu'à une profondeur de 0,95 m. Au sol, on peut encore voir deux auges circulaires de 0,75 m de diamètre, cerclées de fer. Elles servaient à maintenir les maies, qui ont disparu, et dont on ne peut dire si elles étaient en bois ou en pierre.

En avant de cet ensemble, à 0,20 m plus bas, règne le sol de terre battue du bâtiment qui abritait le moulin à huile. Il n'a pas été possible d'y retrouver des traces significatives signalant la présence de « l'enfer », du manège, ou d'un foyer. En revanche, les deux murs en équerre qui se dressaient à proximité immédiate du pressoir, à droite, portaient encore un enduit au mortier lisse, sur lequel on pouvait distinguer la trace d'un compartimentage. A l'évidence se trouvaient dans cet angle du bâtiment des cuves maçonnées dans lesquelles les olives étaient entreposées pour la fermentation.

Rue des Ecoles, le moulin Seytres « à la posterle » (Fig. 2).

Installé dans un grand bâtiment adossé au rempart, à proximité d'une porte appelée autrefois « la posterle », il n'est distant du précédent que d'une cinquantaine de mètres, au sud. C'est encore dans l'épaisseur du rempart qu'a été creusée une chapelle de 2,16 m de largeur, 3 m de hauteur, 0,80 m de profondeur à la base (0,70 m seulement au sommet). Le tout est construit en gros moellons appareillés. A 1,27 m de hauteur, l'encoche destinée à recevoir le banc est haute de 0,70 m, et pourvue d'un encorbellement saillant de 0,10 m. Contre toute attente, la partie sommitale de la chapelle est horizontale, mais une observation attentive laisse deviner une reprise récente, en béton. De même, un crépi sur le mur interdit de vérifier la présence, très vraisemblable, d'un arc appareillé. Enfin, l'encombrement considérable du sol (qu'il n'était pas possible de dégager) empêche d'y repérer une trace significative. Nous verrons plus loin que ce moulin a appartenu à M. de Seytres.

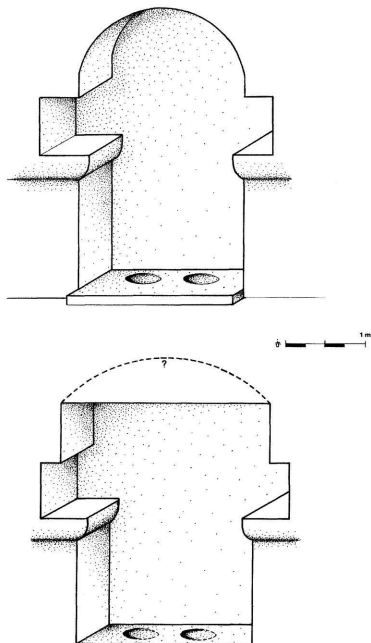


Fig. 2 - Croquis des pressoirs à chapelle.
En haut : le moulin Révis.
En bas : le moulin Seytres - Grande-Rue.

Porte de Cavaillon, le moulin de la communauté (Fig. 3).

Une fois de plus l'épaisseur du rempart a été mise à profit pour la mise en place, de façon aussi économique que possible, d'une batterie de deux pressoirs à chapelle. La première mesure 3,90 m de hauteur, 2,30 m de largeur, 1,06 m de profondeur. Le logement de la poutre transversale mesure 0,76 m de hauteur, et 2,80 m de longueur, le corbeau inférieur faisant saillie de 0,12 m. La seconde chapelle présente quelques différences en ce qui concerne la largeur, qui n'est que de 1,80 m, et la profondeur de 1,25 m, cependant que les autres dimensions sont comparables. Le cintre des arcs présente un rayon assez court, comme il avait été possible de l'observer pour le moulin de la posterle. Le banc, en chêne, de la chapelle la plus large est conservé en place et a pour mesures : 2,75 m de long, 0,70 m de large, 0,62 m d'épaisseur. Il est perforé en son centre par un trou de section carrée de 16 cm sur 11 cm, par lequel passait une barre de raidissement. De part et d'autre il est taraudé à un pas de 25 cm, l'entraxe de ces deux trous de vis étant de 1,12 m. Des ferures de renforcement ceignent la poutre à intervalles réguliers pour éviter sa rupture à l'effort. Cette chapelle était donc pourvue de deux unités de pressage, mais il n'est plus possible d'en observer les traces au sol, car il a été refait récemment. En revanche, 0,80 m vers l'avant, on peut lire une reprise de maçonnerie circulaire, de 2 m de diamètre, qui témoigne de l'existence d'un manège à cet emplacement (ce n'est pas le cas face à l'autre chapelle).

Le nom que nous avons donné à ce moulin permet de comprendre qu'il s'agit, ici, du moulin de M. de Seytres, vendu à la communauté en 1759.

Rue A. Briand, le moulin « Seytres - A la Grande-Rue »

Situé dans l'ancienne grande rue du village, appartenant à la famille de Seytres, il n'existe plus que... dans les archives¹² où, toutefois, les confronts ne laissent pas de doute sur son emplacement exact. Il n'en reste malheureusement aucun vestige éloquent, ce qui peut s'expliquer par le fait qu'il est un des premiers à avoir été fermé, comme nous le verrons plus loin. Rien n'interdit de penser qu'il était doté d'un pressoir à mouton, dont les indices les plus lisibles sont au sol, et disparaissent au moindre réaménagement des lieux, contrairement à une chapelle (toujours plus ou moins réutilisée à d'autres fins). Ajoutons encore que le rempart a été largement percé à cet endroit (pour laisser libre passage aux charrois d'olives ?), et qu'il s'y trouve un puits. Ce sont là, il faut bien l'admettre, des indices très ténus.

12. CC 79, cadastre de 1761.

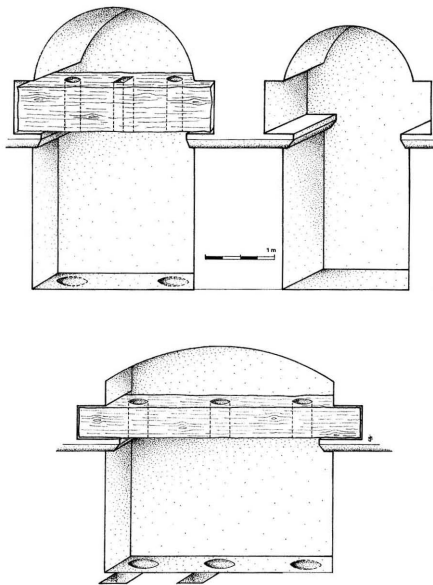


Fig. 3 : Croquis des pressoirs à chapelle.
En haut : moulin de la communauté.
En bas : moulin de la « Demoiselle ».

Rue J. Althen, le moulin de la « Demoiselle » (Fig. 3)

De tous ceux qu'il nous a été donné d'observer, c'est le pressoir à chapelle unique le plus imposant, ce qui ne laisse pas de surprendre dans la mesure où il n'a pas été construit aux dépens du rempart (mais tout de même dans le périmètre du château seigneurial). Jugeons plutôt : 3,22 m de largeur entre les piédroits, 3,19 m à la clé de l'arc, 1 m de profondeur. La poutre en chêne, encore en place, mesure un peu moins de 4 m de longueur, 0,45 m de hauteur, 0,60 m de profondeur, soit un poids voisin de 700 kg ! Elle est calée dans une encoche identique à celles que nous avons déjà décrites, et l'on peut y voir les ferrures de renforcement, ainsi que trois trous de vis de 25 cm de diamètre, distants de 1,43 m (mesures d'entraxes). Deux maies sur trois sont encore parfaitement visibles au sol, très semblables par leur forme circulaire, et leur dimension (0,75 m de diamètre), à celles que nous avons pu observer dans le moulin Révis. On peut en outre remarquer, encastrés dans le sol, deux bacs en pierre de 0,55 m sur 0,45 m, qui constituaient les « enfers ». Enfin, il nous a été possible de retrouver le plateau d'écrasement sous lequel étaient posés les scourtins, appelé autrefois « rondeau »¹³. Il mesure 0,62 m de diamètre, et 0,10 m d'épaisseur. La pièce dans laquelle se trouvent ces vestiges renferme encore des fûts dans lesquels l'huile était stockée.

Rue de la croix, le moulin « Pounet »

Nous ne pouvons citer ce moulin, du nom de son créateur, que pour mémoire. En effet, nous n'en connaissons l'existence que par des témoignages oraux, et par la chance d'une réglementation administrative qui soumettait à autorisation préfectorale toute installation d'une machine à vapeur. Les rares vestiges qui subsistaient de ce moulin ont disparu à l'occasion de travaux de transformation à usage d'habitation de l'immeuble dans lequel ils se trouvaient (en 1992). Au moins le propriétaire a-t-il pu nous décrire sommairement une « voûte en arc de cercle » aménagée dans l'un des murs, ainsi qu'une « cuve aménagée dans le sol ». Nous interpréterons ces indices comme étant ceux de la chapelle d'un pressoir et de la cuve d'un « enfer », sans toutefois aller plus avant.

13. LIGER, *La nouvelle maison rustique, ou économie générale de tous les biens de campagne; la manière de les entretenir et de les multiplier*, Paris, tome I^{er}, 9^e édition, 1768. p. 344-346, et 463.

Le moulin de la chartreuse de Bonpas (Fig. 4)

Nous sommes encore en présence des vestiges d'un pressoir à chapelle, visibles dans le sous-sol d'une des parties les plus anciennes de la chartreuse, tout à côté de la chapelle Notre-Dame de Bonpas. La pièce a été creusée en partie aux dépens du substrat rocheux. C'est particulièrement vrai pour la chapelle du pressoir qui s'y enfonce de 1,30 m de profondeur. Elle n'en est pas moins parementée d'un arc en grand appareil à grand rayon de courbure, mesurant 3,21 m de hauteur à la clé, et 2,35 m de largeur. Les encoches destinées à recevoir le banc sont à 1,83 m du sol, mesurent 0,58 m de hauteur sur 0,85 m de profondeur, et sont pourvues de corbeaux en saillie de 0,12 m. L'ensemble permet d'estimer à 3 m la longueur de ce banc (disparu). Le sol, dallé, ne laisse apparaître aucune trace significative quant à la présence des accessoires que l'on pourrait attendre (« enfer », manège...). L'intérêt particulier du moulin de Bonpas réside avant tout dans le fait qu'il conserve,

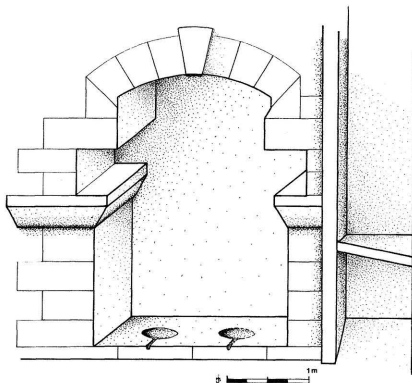


Fig. 4 : Croquis de la chapelle du pressoir à huile de la Chartreuse de Bonpas.

tout contre la chapelle, un foyer de 1,10 m de largeur, pourvu d'une cheminée. Cette disposition, bienvenue pour le chauffage de l'eau nécessaire à la recense, est un cas unique dans tout ce qui peut encore être observé à Caumont. Les propriétaires actuels de la chartreuse conservent en outre une vis en bois provenant de ce pressoir, dont les dimensions sont tout à fait conformes aux observations faites par ailleurs. De même, deux auges se voient dans la cave du même bâtiment : s'agit-il des « auges à huile » évoquées par M. Gayet dans son article sur le monastère des chartreux¹⁴ ?

Pour être tout à fait complet, nous mentionnerons une autre chapelle de pressoir, toujours dans le même corps de bâtiment, mais à son extrémité opposée¹⁵. On peut penser, sans preuves formelles, que ce pressoir a été abandonné en raison de son emplacement vraiment très malcommode, à l'intérieur du bâtiment ; peut-être sur l'initiative du prieur dom Polycarpe de la Rivière (voir plus loin) ?

C'est donc un total de sept pressoirs qu'il a été possible d'inventorier à Caumont-sur-Durance (mais, précisons-le dès maintenant, ils n'ont pas fonctionné simultanément), nombre surprenant aujourd'hui, alors que toute activité oléicole a disparu (comme du reste dans la très grande majorité des communes du Vaucluse). Au lieu de pressoirs, nous pouvons nous autoriser à parler de moulins. En effet, si les vestiges décrits ne permettent d'identifier formellement que des installations de pressage (à l'exception du moulin de la communauté), il est possible de vérifier que les archives évoquent toujours des « moulins à détriquer les olives » aux mêmes endroits. Le moulin Seytres à la posterle, seul, laisse la place au doute dans la mesure où les textes consultés le placent dans son « jardin de la posterle », au « couchant des murailles de la ville », soit à l'intérieur de celles-ci, alors que nous l'avons retrouvé à l'extérieur. On voit mal toutefois par quel caprice incongru les deux outils d'un même processus de fabrication auraient pu être séparés. Il n'est pas interdit de penser que le moulin originel a été construit à l'intérieur des remparts, en effet, pour les motifs exposés précédemment, pour être transféré par la suite à l'extérieur, où nous avons pu l'observer. Une modernisation de l'installation (comme le remplacement du pressoir à mouton par un pressoir à action directe, par exemple) en aura fourni l'occasion. En tout état de cause, il est peu vraisemblable que moulin et pressoir aient été séparés, ni avant, ni après ce transfert.

14. M. GAYET, « Monographie de trois monastères fortifiés », *Mémoires de l'Académie de Vaucluse*, tome V, 1886. p. 64-92.

15. Cette chapelle nous a été aimablement signalée par le propriétaire, qui vient de la découvrir. Elle se trouve au fond du bâtiment, dans un endroit peu commode d'accès, qui servait jusqu'ici de débarras.

Par ailleurs, on aura remarqué qu'en faisant l'inventaire de ces vestiges il nous a été possible de retrouver, mais dispersés, à peu près tous les éléments d'une huilerie. Paradoxalement, ce sont les outils les plus lourds qui ont totalement disparu : ni banc à mouton, ni manège, ni meule... Si, comme nous l'avons vu, l'ancienneté de l'abandon des bancs de grandes dimensions peut justifier leur disparition complète de nos jours, il est plus malaisé d'expliquer la disparition des manèges, pièces lourdes, scellées au sol. Un seul témoin¹⁶ nous a affirmé avoir vu les débris d'un « pilon » (une meule) encombrant le trottoir de sa maison, peu après la dernière guerre. Tous les moulins ont été transformés, après leur désaffectation, en garage ou en écurie : est-ce là qu'il faut chercher la cause de la disparition d'un outil aussi encombrant, au milieu d'une pièce ? Les auges ont probablement subi, quant à elles, un sort semblable à celui des vis, devenant des objets décoratifs appréciés, après avoir joué le rôle d'abreuvoir pour le bétail. A contrario, si les chapelles ont été si bien préservées c'est que, comme nous l'avons dit, elles peuvent se transformer aisément en placards (ce que nous avons pu vérifier partout).

HISTOIRE DES MOULINS DE CAUMONT-SUR-DURANCE

La reconstitution de l'histoire des moulins de Caumont (et, par là, de l'oléiculture à Caumont) peut s'écrire en grande partie en raison de l'importance que cette activité a eue dans la vie du village : elle a, de ce fait, laissé des traces écrites.

Un moulin est d'abord un outil saisonnier, hors du commun de par l'investissement de départ qu'il exige. Ce n'est donc pas un hasard si, jusqu'à la Révolution, on ne le voit qu'en possession exclusive du seigneur (ou de ses alliés), sinon de la communauté. M. Derlange rappelle qu'en tout état de cause la construction d'un moulin à huile est une obligation seigneuriale, sauf à en abandonner les droits à la communauté¹⁷. Leur importance fait que les cadastres les mentionnent toujours expressément¹⁸, et il en va de même pour les inventaires de biens, ou actes de succession¹⁹, de la même

16. Il s'agit en l'occurrence de Mme Céline Chabas, actuelle propriétaire de l'ancien moulin de la porte de Cavaillon.

17. M. DERLANGE, « Olivier, huile, et gestion communale en Provence orientale sous l'Ancien Régime », *Provence historique*, tome XXXI, fasc. 124, 1981. p. 113-125.

18. Pour ce qui est de Caumont, les cadastres de 1583, 1668-1715, 1834, soit, respectivement, CC 76, CC 79, 1 G 6.

19. A Caumont, la séparation des biens allodiaux et seigneuriaux de Jean de Seytres en août 1668, II 7 des archives municipales, ou la succession de Mlle Seytres de Piévert, aux Archives départementales, 3 E 10-1052, fonds Sylvestre versé à l'étude Pradon.

façon que pour les fours ou moulins à farine. La collectivité s'en remet aux disponibilités financières du seigneur, mais se doit de se substituer à lui lorsqu'il est défaillant, preuve, si besoin était, qu'il s'agit bien d'un service d'intérêt général pour lequel les consuls se doivent d'être vigilants. C'est d'autant plus vrai que la récolte, contrairement au blé en grains, ne peut attendre, ou en tous cas très peu de temps. Les cahiers des délibérations consulaires surabondent d'interventions des édiles, soit pour veiller au bon fonctionnement du moulin communal et au bon entretien des bâtiments, soit pour entreprendre, à temps, la construction d'un moulin supplémentaire qui fait défaut à la communauté²⁰. Nous verrons un peu plus loin que le nombre de moulins variera notablement dans le temps : l'adaptation aux impératifs de la récolte y contraint.

La plus ancienne mention claire et précise à propos des moulins à huile apparaît dans le cadastre de 1583²¹. Caumont compte alors trois moulins, tous de propriété seigneuriale, sans autre précision sur leur situation exacte²². On retrouve ces moulins dans le cadastre de 1668, avec quelques précisions supplémentaires : deux d'entre eux sont en possession de la famille de Seytres « à la posterle » et dans la « Grande Rue²³ ». A peu près au même moment, en 1687, un acte d'arrentement de la chartreuse de Bonpas mentionne l'obligation qui est faite au métayer de son domaine de Tartay de « fournir deux de ses grosses bêtes pour tourner la meule [du moulin à huile²⁴] ». Ainsi est-on en mesure de dénombrer quatre moulins pour le territoire paroissial. En revanche, aucun indice ne nous permet de dater très précisément leur construction. Pour ceux du village, on peut tout au plus affirmer qu'ils datent au moins du XVI^e siècle. Quant à celui de la chartreuse, le prieur dom Polycarpe de la Rivière se flatte, en quittant sa charge en 1638, d'avoir « refait tout à neuf le moulin d'huile²⁵ ». De même, à l'exception de celui de la Porte de Cavaillon dont on sait formellement qu'il était « à martin » (cf supra), on ne peut dire de quel type de pressoir ces moulins étaient équipés.

20. Les exemples, trop nombreux, ne peuvent être tous cités. Retenons seulement que les cotes des archives municipales : BB 16, BB 19, BB 20, BB 22, BB 23, CC 98, donnent, au fil des pages, de nombreuses citations.

21. CC 76.

22. On peut penser, toutefois, que celui de M. de Seytres est « à son jardin de la posterle ». Celui de Mlle de Pérussis (famille alliée des Seytres) pourrait correspondre à quelques vestiges très ténus que nous avons pu voir rue J. Althen (à ne pas confondre avec celui de la « Demoiselle »), Quant à celui de M. de Caumont-Pérussis, son emplacement demeure inconnu.

23. CC 79.

24. A. GROS, *Caumont-sur-Durance : essai d'histoire locale*, Cavaillon, 1976, p. 147.

25. M. DUBOIS, « La chartreuse de Bonpas, 1320-1791 », *Revue Mabillon*, 1931, p. 91.

En mars 1755, cet équipement ne répond plus, semble-t-il, aux besoins de la communauté villageoise puisqu'une délibération consulaire se plaint au vice-légat de ce que « les trois [moulins] qui existent ne suffisent plus à détriquer les olives²⁶ ». Ils n'incluent donc pas celui de Bonpas dans leur compte, ce qui donne à penser que la récolte des chartreux assurait une charge de travail suffisante pour leur installation propre²⁷. Les moines, déjà surchargés, ne devaient pas être d'un grand secours pour la population caumontoise, dans ce domaine. Cela ne les empêche pas de se solidariser pleinement avec M. de Seytres lorsqu'il s'agit de s'opposer à la volonté exprimée par le conseil consulaire de construire un quatrième moulin au village car, répliquent-ils, « les trois moulins du lieu ont été capables de détriquer les olives de la récolte dernière qui a été très abondante²⁸ ». Il y a là une contradiction difficile à comprendre, sauf à penser qu'ils cherchent à préserver, solidairement avec le marquis, un monopole lucratif. A moins que M. de Seytres n'ait eu une arrière-pensée peu avouable : se débarrasser de l'un de ses moulins, dont nous avons vu le médiocre état, en le vendant à la communauté ? En fait, la construction d'un nouveau moulin finit par être accordée « à condition de ne pas dépasser 4500 £ », ce qui nous permet d'apprendre au passage le prix, considéré comme raisonnable, d'un moulin neuf au milieu du XVIII^e siècle. Il n'est pas inintéressant de noter que le projet devait se réaliser « au cul-de-sac dit le Plan de Sauze et de percer les murailles du lieu audit endroit afin que les bourgadiers du même lieu puissent plus commodément porter leurs olives à ce moulin pour les faire détriquer²⁹ ». Il s'agit très exactement de l'emplacement du moulin Révis. En fin de compte, l'assemblée consulaire renoncera à ce projet et préférera acheter d'occasion, en 1759, le moulin du marquis à la porte de Cavaillon, pour en doubler d'urgence la capacité, non sans se heurter à bien des turpitudes, et dépenser beaucoup d'argent.

Cette préoccupation des édiles nous conduit à nous demander si la production augmente fortement au cours de cette période, ou si les moulins existants sont d'un rendement vraiment insuffisant. Nous reviendrons plus loin sur la première question, nous bornant, pour l'instant, à relever qu'il y a eu en effet une augmentation très vraisemblable de la récolte. Pour le deuxième aspect, rappelons pour mémoire le piètre état de l'un des moulins du seigneur pour justifier un constat : les équipements existants avaient sans nul doute des performances insuffisantes. Le fait est que la nécessité d'un quatrième moulin dans le village (un cinquième pour la paroisse, la chartreuse de Bonpas

26. BB 20, délibérations consulaires.

27. En 1785 les chartreux récoltent 8000 kg d'olives et produisent 1800 litres d'huile (GROS, *op. cit.*, p. 134). BB 20, délibération du 8 mars 1755.

28. BB 20, délibération du 8 mars 1755.

29. Pour qui n'est pas de Caumont, il faut dire que l'impasse en question butait contre le rempart nord, c'est-à-dire dans la direction des collines qui portaient la plus grande part des oliviers.

incluse) est criante et, en 1767 enfin, le cadastre peut inventorier quatre moulins³⁰, signant la naissance d'un nouveau venu sur le marché, le moulin de la « Demoiselle », rue J. Althen (alors appelée rue du Paty)³¹. Tout neuf, à trois maies, il fut sans doute bienvenu dans la mesure où l'état du moulin de la communauté suscite de plus en plus d'inquiétudes : on y multiplie les réparations, parfois très onéreuses, portant désormais sur le bâtiment lui-même. Il ne faut pas moins de cinq enchères à la chandelle, le 12 octobre 1788, pour en adjuger la ferme à Jean-Pierre Révis et Joseph Auzias, pour 263 £³². On comprend les réticences des candidats : deux mois plus tard, l'assemblée consulaire délibère encore sur « deux poutres du couvert [qui sont] pourries dans le rempart »³³. De guerre lasse, la communauté finira par vendre comme bien national cet outil coûteux, le 14 avril 1796, au profit de Jean-Claude Tellière. Profit est bien le mot, semble-t-il, car en dépit de son mauvais état, Tellière l'acquiert au prix payé par la communauté en 1759, soit 1800 £, mais cette fois-ci c'est dans une monnaie trempée dans la tourmente révolutionnaire.

Les documents nous renvoient désormais en 1834, époque à laquelle nous pouvons encore recenser quatre moulins, plus celui de la chartreuse de Bonpas³⁴. Le moulin de la porte de Cavaillon appartient toujours à la famille Tellière (Jean-Louis ayant succédé à Joseph), Melchior Thomassin dit « Benezet » a acquis le moulin Seytres de la posterle (à une date indéterminée), Jean-Jacques Loubière a succédé en 1778 à Joseph Lambertin dans le moulin de la « Demoiselle »³⁵, cependant que Esprit Hostaléry dit « Gavot » exploite un nouveau moulin construit (nous n'avons aucune date précise sur cette construction) rue Puits des Bœufs, là où la communauté avait projeté d'en bâtir un, en 1755. On notera par ailleurs que le moulin de la Grande-Rue (Seytres) a cessé son activité, en raison vraisemblablement de la nécessité dans laquelle s'est trouvé le duc³⁶ de Seytres de réaliser quelques biens, après la tempête révolutionnaire. Ses acquéreurs paraissent avoir mis fin au détriage, mais nous n'en avons aucune trace écrite. Quant au moulin des chartreux, il fonctionne, semble-t-il, non sans avoir subi le même sort

30. CC 84.

31. La réalité est sensiblement plus complexe. En effet, ce moulin est inclus dans la succession de Mlle Seytres de Piévert, décédée en 1762. Il est alors vendu, la même année, à Joseph Lambertin, négociant de Cavaillon, pour 2000 £. C'est en tous cas la « Demoiselle » qui l'a créé.

32. BB 19, délibérations consulaires.

33. BB 19, délibération du 18 décembre 1788.

34. A. C. 1 G 6.

35. Ce même Joseph Lambertin (voir note précédente) s'est reconverti dans la garance car il a acheté en 1774 les parts de Jean Althen dans la société que ce dernier avait fondée conjointement avec le marquis de Seytres.

36. Malchance insigne du marquis de Seytres que d'avoir été fait duc par le Pape Pie VI en avril 1789!

que l'ensemble du monastère : il a été adjugé le 30 septembre 1798 au citoyen Fabre dit « Montagne », auquel succédera une série inhabituelle de propriétaires, François Dervieux en 1801, Alexis Mercier en 1812, Blache en 1815, Juste Castinel en 1827³⁷. La Révolution a favorisé une redistribution de la propriété, mais le bilan demeure le même qu'en 1768 : quatre moulins à Caumont, auxquels s'ajoute celui de Bonpas. Au total, si l'on en croit les statistiques agricoles annuelles, cela représente, en 1834, du travail pour vingt ouvriers déclarés³⁸.

Un changement intervient cependant en 1846. André Pounet obtient l'autorisation préfectorale d'utiliser, rue de la Croix, une machinerie à vapeur de 2 CV, fonctionnant à la houille, pour actionner son huilerie nouvellement créée³⁹. Le village de Caumont compte-t-il désormais cinq moulins en activité, plus celui de Bonpas ? Probablement pas, car la statistique agricole officielle de 1875 mentionne bien cinq moulins, mais elle inclut Bonpas⁴⁰. Ce qui signifie qu'entre 1834 et 1875, un moulin a été fermé dans le bourg. Nous inclinierions à penser qu'il s'agit du moulin Seytres de la posterle (acquis par M. Thomassin), sans toutefois pouvoir le démontrer. (La transformation complète des lieux, tout comme l'état des vestiges, semblent indiquer un abandon plus ancien que pour les autres). Toujours est-il que cette même statistique agricole de 1875 est accompagnée d'un commentaire du maire, M. Arnaud, qui note que « la production est en augmentation à cause des villages voisins qui préfèrent le travail de Caumont », ce qui donnerait à croire que le savoir-faire des huiliers caumontois était particulièrement apprécié... Il s'agit plus probablement d'une explication quelque peu chauvine d'une réalité plus prosaïque : la rapidité de l'exécution de la tâche, grâce à un équipement plus complet et moderne, a pu suffire pour justifier ce succès. La demande est sans nul doute très forte car on peut constater qu'au village voisin de Gadagne par exemple, le sieur Vidal crée lui aussi, en 1864, un moulin à vapeur, en se justifiant : « car les deux autres moulins sont à une certaine distance du village ». Trois moulins donc, ce qui peut-être apprécié comme un sous-équipement relatif par rapport à Caumont⁴¹. Le passage à la vapeur est, on s'en doute, un phénomène classique en cette deuxième moitié du XIX^e siècle, plus particulièrement dans les années soixante où l'on vient de la voir apparaître à Gadagne, et c'est aussi le cas à Courthézon en 1863, ou Ménerbes en 1860 et en 1864. Les machines

37. A. GROS, *op. cit.*, p. 146-151.

38. A.C. 3 F 2.

39. Archives départementales de Vaucluse (abrégié ADV) 5 M 103-104.

40. ADV 2 F 1.

41. A la même époque, en 1874, nous avons pu relever que Lagnes, dont le terroir est semblable à celui de Caumont (plaine et collines) ne comptait que deux moulins, ce qui est peu (ADV 5 M 112).

y sont sensiblement de même calibre que celle de Pounet, soit 2 CV de puissance, et 2 à 4 atmosphères de pression. Pour en revenir à Caumont, en dehors de l'huilerie déjà citée, les données datées portant sur le passage à la vapeur font défaut. Nous savons, par des témoignages directs (qu'il faut replacer vers 1920), que le moulin de la porte de Cavaillon (désormais à Pierre Puget) avait aussi franchi ce cap important car, nous a-t-on dit : « les enfants s'y arrêtaient en hiver pour se réchauffer sur le chemin de l'école », non sans se faire tancer par le propriétaire qui n'appréciait pas la présence des marmots près de sa chaudière⁴². Aucun indice ne nous permet d'en dire autant pour les autres moulins, mais il semble bien que cela n'a pas été le cas⁴³. De fait, il s'agit d'un investissement coûteux dans lequel, face aux prémisses d'une crise oléicole, on ne s'est hasardé qu'avec beaucoup de circonspection.

Condamnés, non pour la première fois, mais cette fois-ci pour longtemps (malgré des encouragements de l'Etat), les oliviers ne fourniront bientôt plus de matière première aux moulins, et ceux-ci vont fermer les uns après les autres. Là encore, hélas, les renseignements précis font cruellement défaut.

Aux dires des héritiers de la famille Révis, le moulin du même nom a été fermé en 1911. En 1914, vient le tour du moulin Pounet de la rue de la Croix, à cause, en grande partie, de la mobilisation. Ses ustensiles de cuivre seront offerts à l'Etat à titre de contribution patriotique⁴⁴. Le moulin de la « Demoiselle », propriété Loubière, fonctionnait encore en 1914, mais nul ne peut dire la date exacte de sa fermeture, non sans toutefois la mettre en relation avec la Grande Guerre. Le moulin de la porte de Cavaillon est sans nul doute celui qui est resté le plus longtemps en activité, mais les terribles gelées de l'hiver 1929 auront raison de Pierre Puget, son dernier propriétaire. Nous ne sommes pas en mesure de dire à quelle date ont été fermés les moulins de Seytres dans la Grande Rue, et de Bonpas. Toutefois - c'est en soi une indication significative - nul ne garde le souvenir d'une quelconque activité de ces moulins, ce qui indique qu'ils étaient arrêtés à la veille de la seconde Guerre Mondiale.

Il n'y a rien d'exceptionnel, à Caumont, dans ce domaine, mais plutôt le reflet d'une évolution générale constatée à partir du début du XX^e siècle dans toute la Provence. Faut-il rappeler qu'il ne subsiste, en 1996, qu'une douzaine de moulins actifs dans le Vaucluse⁴⁵, contre deux cents dans la première moitié du XIX^e siècle⁴⁶.

42. M. Raoul Aillaud a été particulièrement disert sur ce sujet.

43. Aucun vestige, aucun témoignage, aucun document relatif aux machines à vapeur aux Archives départementales, ne le laisse supposer.

44. Témoignage de Mme Marcelle Audigier, descendante de la famille Puget qui avait acquis le moulin Pounet.

45. Il s'agit des moulins du Barroux (2), de Beaumes-de-Venise, Caromb, Cucuron, Malemort, Ménerbes, Mérindol, Oppède, Saint-Saturnin-lès-Apt, Vaison.

46. J.-P. LOCCI, *Le Vaucluse industriel, soie, garance, et fabriques*, La Garde, 1993, p. 58-59.

Un regard sur la culture de l'olivier dans la commune nous permettra de comprendre en partie pourquoi...

LA CULTURE DE VOLIVIER A CAUMONT :

Au XV^e siècle, en 1422 exactement, la communauté a éprouvé le besoin d'établir des statuts de police rurale pour « la conservation des oliviers », ce qui prouve l'importance que les habitants y attachaient à cette époque⁴⁷. Les statuts de 1465 prévoient une amende de 15 sols pour qui fera paître ses chèvres sous les oliviers, et 30 sols si elles ne sont pas accompagnées par le berger. On le comprend, car l'olive est, alors, une des rares sources de corps gras alimentaires, essentiellement auto-consommée, encore que quelques échanges de faible ampleur puissent s'imaginer avec, par exemple, Avignon dont le terroir se prêtait mal à cette culture.

Les XVI^e et XVII^e siècles ne nous livrent aucune donnée chiffrée, et nous ne nous hasarderons pas à des spéculations qui pourraient être malheureuses. On peut tout de même remarquer que cette absence de documents écrits est, en soi, une indication : la culture de l'olivier, pour n'être pas négligeable, n'en tient pas moins un rôle secondaire dans les activités agricoles du moment. C'est du reste ce que l'on peut retenir des articles publiés ces dernières années dans cette revue⁴⁸. Nous avons par ailleurs déjà observé qu'entre 1583 et 1648 le nombre de moulins ne varie pas dans la commune : il y en a trois.

Pour les XVIII^e et XIX^e siècles, les sources historiques sont claires, s'agissant du rôle joué, en général, par la culture de l'olivier dans la vie rurale de Caumont, et les auteurs ne manquent pas de le signaler. Ainsi l'abbé Expilly, en 1764 : « La montagne est couverte d'oliviers dont on fait de l'huile excellente et en quantité »⁴⁹. Emile Garcin, dans son *Dictionnaire de la Provence* dit que « les principales productions [de Caumont] sont le blé, le vin, l'huile, et beaucoup de mûriers⁵⁰... », cependant que J. Courtet écrit que « la

47. FF 8. Cette cote, connue par son résumé dans l'inventaire de 1958, est malheureusement en défaut en 1994.

48. M. DERLANGE, « Olivier, huile, et gestion communale en Provence orientale sous l'Ancien Régime », *Provence historique*, tome XXXI, fasc. 124, 1981. p. 113-125; G. GANGNEUX, « L'olivier et ses perspectives de rentabilité en France méditerranéenne dans les domaines de l'ordre de Malte (Provence et Bas-Languedoc) de 1675 à la fin du XVIII^e siècle », *Provence historique*, tome XXXI, fasc. 124, 1981. p. 101-112; L. STOUFF, « L'olivier et l'huile d'olive en Provence aux derniers siècles du Moyen-Age », *Provence historique*, tome XXXVIII, fasc. 152, 1988. p. 181-191.

49. EXPILLY, *Dictionnaire géographique, historique, et politique des Gaules*, tome 2, Amsterdam, 1764. p. 137138.

50. E. GARCIN, *Dictionnaire historique et topographique de la Provence*, tome 1, Draguignan, 1835. p. 195 et 308.

colline est bien plantée en oliviers et vignobles. L'huile y est de première qualité... »⁵¹. Restons au XVIII^e siècle pour noter que les contrats d'arrentement, lorsqu'ils portent sur des terres contenant des oliviers, sont toujours d'une grande précision en ce qui concerne ces arbres. Le 17 octobre 1789, le contrat entre les chartreux de Bonpas et Antoine Rivier dit « l'Ange », stipule : « Ledit Rivier... ne touchera en aucun cas les oliviers complantés dans ladite terre, moins encore en cueillera les fruits et ne fera paître aucun genre de bétail sous peine de dommages et intérêts... », et, plus loin, il est précisé que le fumier est « à mettre de préférence au pied des oliviers. Le Procureur se réserve tout le produit des oliviers, tant en fruit qu'en bois. Les fermiers ne pourront en élaguer aucun sous le prétexte de bois mort. Le bétail est interdit. En cas de maladie les fermiers préviendront le Procureur »⁵². En 1791, le contrat passé avec Firmin Bonbonneau dit « Passeron », ajoute : « Le Procureur sera chargé comme par le passé de faire chausser les oliviers. L'année de repos sera réservée à la Chartreuse, sans que les autres n'y puissent cueillir aucun fruit, ni couper aucune espèce de bois, ni paître aucun genre de bétail. ». On voit clairement, à travers ces contrats, l'attention qui est portée aux oliviers pour leur réserver la fumure, les protéger du bétail, leur éviter les coupes « sauvages ». Attention méticuleuse au point d'imposer au métayer un devoir d'alerte en cas de maladie des arbres. Leur produit est trop important pour qu'on se permette de courir le risque d'une perte de récolte.

Mais, si l'importance et la réputation de l'oléiculture sont clairement établis dans les textes descriptifs de Caumont, E. Garcin nous rappelle toutefois qu'elle est, au début du XIX^e siècle, la partie d'un tout dans lequel interviennent toujours les cultures vivrières (les chemins de fer n'ont pas encore déclenché le processus de spécialisation des campagnes), et d'autres cultures spéculatives. En effet, le territoire communal présente l'avantage d'offrir des terroirs complémentaires, partie en plaine alluviale humide, partie en versants de collines bien égouttées et ensoleillées, « couvertes d'oliviers » comme le dit Expilly. Les préoccupations industrielles ne sont pas absentes des activités du paysan caumontois. La sériciculture tient une place de choix, vieil héritage des soieries d'époque pontificale, que dirigeait Avignon. En 1859, le propriétaire de la chartreuse, M. de Castinel, emploie saisonnièrement 32 ouvrières dans sa « fabrique de soie », et en 1880, la statistique agricole annuelle enregistre qu'une « fabrique de chenilles » (sic) emploie 20 ouvrières (pour une production qu'elle envoie à Lyon), soit autant que les cinq moulins à huile. On ne peut pas perdre de vue non plus que, depuis Althen, Caumont est le berceau de la culture industrielle de la garance, et qu'il faut attendre 1868 pour que l'alizarine de synthèse mette un terme à

51. J. COURTET, *Dictionnaire géographique, géologique, historique, archéologique, et biographique des communes du département de Vaucluse*, Avignon, 1876, p. 137-142.

52. A. GROS, *La chartreuse de Bonpas - Essai d'histoire locale*, Avignon, 1995, p. 91.

ce qui faisait la fortune du pays⁵⁵. En 1774, il y a encore 120 hectares cultivés en garance, dans la commune. On l'a compris : grâce à la variété de ses terroirs, notre village est loin d'être un de ces pays qui ont construit leur réputation sur la seule oléiculture, et il ne faut pas s'attendre à le trouver en tête des palmarès régionaux, et pas même départementaux, dans ce domaine. Il n'en demeure pas moins que l'oléiculture n'y est pas simplement accessoire, car elle est de bonne réputation.

Les choses se compliquent terriblement, dès lors qu'il s'agit de chiffrer cette production. C'est que, selon l'époque, les données sont exprimées en unités fort différentes. Selon les années, nous disposons de poids, de volumes⁵⁴, de pieds d'arbres, ou d'hectares plantés (une équivalence entre hectares plantés et nombre de sujets est évidemment hasardeuse, en raison du relief), sans que jamais la différence soit faite entre les olives destinées à la table, et celles destinées au moulinage. Circonstance aggravante, les données peuvent être parcellaires, voire franchement erronées⁵⁵. Cela ne favorise guère les extrapolations, tant il est vrai que, par ailleurs, les récoltes sont extrêmement capricieuses, parce qu'une gelée sévère (voire mortelle, comme celles de 1709, 1789, 1820, 1929) compromet gravement les rendements, parfois pendant plusieurs années. Qu'on le veuille ou non, le Vaucluse est quasiment à la frontière naturelle septentrionale de cette culture. Et, comme un malheur ne vient jamais seul... nous n'avons retrouvé, pour le village même de Caumont, qu'un seul chiffre antérieur à 1806, alors qu'ils surabondent pour le XX^e siècle ! Autant dire qu'il faut admettre que cette tentative de description de la culture de l'olivier à Caumont est chargée d'incertitude⁵⁶.

Commençons par le XVIII^e siècle qui nous donne au moins une indication chiffrée intéressante : en 1785, la chartreuse de Bonpas produit 1800 litres d'huile dans son moulin, soit 1650 kg⁵⁷. A l'inventaire de ses biens en 1792, apparaît une capacité de stockage de 586 kg⁵⁸, que l'on peut considérer comme étant la mesure de la consommation propre des chartreux, la

53. Précisons que si Althen a bien démarré à grande échelle la culture de la garance à Caumont-sur-Durance (où il est inhumé), il n'y a jamais eu un seul moulin à garance sur la commune.

54. Ce le moindre mal, sachant que la densité de l'huile d'olive est de 0,917, les transpositions sont possibles.

55. En 1877 et 1889, le scribe avait, sans doute possible, quelques problèmes avec le système métrique (3 F 3), ajoutant parfois des zéros avec beaucoup d'aisance !

56. Afin de ne pas surcharger le texte de notes de renvoi, on retiendra, pour les chiffres qui vont suivre, et sauf mention particulière, les sources suivantes : DD 16, 1 F 6, 2 F 1, 3 F 3, 3 F 7, 5 J 5 ; ADV 7 M 63, 7 M 64, 7 M 65.

57. A. GROS, *op. cit.*, p. 82.

58. En fait 23 gerles de 3 cannes, chaque canne comptant, en mesure d'Avignon, pour 9,261 litres.

différence étant moulignée pour autrui, ou plutôt destinée à la vente aux clients mentionnés dans ses archives : quatre couvents d'Avignon, et trois particuliers⁵⁹. Si l'on accepte l'hypothèse suivant laquelle il s'agit là d'un résultat moyen, en le multipliant par cinq (total des moulins de Caumont en 1785, Bonpas inclus), on parvient à une production totale de 8250 kg d'huile pour Caumont. Comparé aux résultats du XIX^e siècle (ci-dessous), le chiffre est d'autant moins déraisonnable que nous avons vu précédemment que la communauté revendiquait avec insistance un quatrième moulin depuis 1761, attestant ainsi que la matière première existait en abondance.

La monographie remarquable d'Albert Gros sur Caumont-sur-Durance nous fournit par ailleurs des chiffres intéressants sur le montant des adjudications de la ferme du moulin à huile communal entre 1762 et 1790⁶⁰.

1762.....	213£
1764.....	186£
1770.....	66£
1775.....	115£
1779.....	66£
1790.....	« rapport nul » (la communauté paye même 2£ d'indemnité à l'adjudicataire malheureux)

Ce tableau nous permet de voir les effets concrets des intempéries sur les récoltes (et en même temps sur le budget communal) : en 1766 par exemple, le Rhône a gelé, et l'on ressent quatre ans plus tard encore les conséquences de ce rude hiver, puisqu'en 1770 le montant de l'adjudication de la ferme demeure inférieur au tiers de ce qu'il était en 1764⁶¹. Quant à l'année 1790, faut-il rappeler le désastre de l'hiver 1789 ? En outre, indépendamment des effets d'une météorologie calamiteuse, on peut lire à travers ces chiffres une baisse d'ensemble du rapport de l'oléiculture, à la fin du XVIII^e siècle. Il faut peut-être y voir le résultat du succès rencontré, momentanément, par la culture de la garance, qu'Althen vient de lancer à grande échelle : les paysans auraient-ils négligé leurs oliviers en trouvant un revenu compensatoire substantiel dans la plaine ? L'attrait de la nouveauté passé, nous allons voir qu'ils retourneront rapidement à leurs arbres.

Quelques dates, nous permettent de jalonner la production au XIX^e siècle, tout en la comparant au chiffre de la population⁶² :

59. S. HOSTALERY, *La chartreuse de Bonpas, vie économique*, mémoire de maîtrise d'histoire, Université d'Avignon, 1997.

60. Ces contrats sont d'une très grande précision, fixant le prix exigible pour chaque mouture, les priorités de passage, et les mesures d'hygiène à respecter : ne sont tolérés dans le moulin, ni « cloaque », ni bétail, ni cabaret !

61. A moins de voir, ici, les conséquences de travaux de réfection qui ne seraient pas encore achevés ?

62. A. GROS, op. cit., p. 156.

	Production (kg d'huile)	Population (hab.)
1806	5500	1631 ^(a)
1853	27510	2109
1855	28427	1975
1862	11554	2017
1875	11921	1773
1882	5850	1570
1889	5868	1482
1890	5502	1482
1892	5043 ^(b)	1463
1893	1100	1463

^(a) Certains chiffres de population sont donnés à une année près.

^(b) Une deuxième feuille statistique donne 7336 kg; le chiffre de 5043 est retenu ici parce qu'il semble plus cohérent.

On aura certainement remarqué que le chiffre de 1806 est inférieur à celui - supposé - de 1785. On peut avancer pour cela deux explications. La première est qu'en 1806 il s'agit de l'huile soumise à octroi, c'est-à-dire consommée par la population, les ventes à l'extérieur n'étant pas prises en compte⁶³, alors que 1785 nous livre une production tout compris. La deuxième explication doit être cherchée dans une lettre du sous-préfet de Carpentras adressée au préfet de Vaucluse, en 1807 : « Depuis l'hiver 1789, la culture de l'olivier n'a jamais retrouvé son état antérieur... la plupart des communes avaient trois à quatre moulins actifs pendant deux à trois mois, alors qu'actuellement un seul suffit, encore qu'il sera bientôt fermé⁶⁴. » Ce qui est vrai pour le canton de Carpentras, où l'oléiculture est depuis longtemps une ressource de premier plan, l'est aussi pour Caumont.

La suite des statistiques est significative d'une montée en puissance de l'oléiculture caumontoise, qui s'est donc rétablie, jusqu'au milieu du siècle. En 1855 est atteint le chiffre de 28427 kg, performance qui ne sera plus jamais dépassée. Notons tout d'abord que ce pic de production coïncide avec celui des capacités de moulinage, ce qui est, somme toute, assez logique. Ensuite, nous pourrions remarquer que le terrible hiver de 1820 - encore un ! - n'a pas

63. A. GROS, op. cit., p. 127.

64. ADV 7 M 63-64.

arrêté irrémédiablement l'essor de l'oléiculture au début du XIX^e siècle où, au contraire, elle semble s'affirmer comme une culture spéculative d'importance. En revanche, nous assistons dans la deuxième moitié de ce siècle à une chute irrégulière, mais en fin de compte impressionnante. Entre 1855 et 1862, le produit du moulinage diminue de plus de moitié, reste stable jusqu'en 1875, diminue encore entre 1875 et 1880, se stabilise à nouveau jusqu'en 1892, pour enfin chuter gravement à 1100 kg en 1893, ce qui ne représente pas même 4 % de la production de 1855. Aucune catastrophe climatique ne permet d'expliquer cet effondrement : les hivers sévères de 1864, 1870, et 1887, ont affecté la production sans anéantir le parc, et, à l'inverse, des parasites ou maladies comme la fumagine⁶⁵ ont pu se développer à la faveur de la douceur du climat, mais pas au point de compromettre aussi gravement les récoltes. A Caumont comme ailleurs, c'est à des explications démographiques et économiques qu'il faut faire appel, en se référant aux travaux de MM. Fabre, Rinaudo, et Stouff⁶⁶. Sur le plan démographique tout d'abord, on observe dans les statistiques la décroissance de la population caumontoise, que l'on peut confronter aisément avec la chute de la production oléicole. Sur le plan économique, la politique libérale du Second Empire a introduit une concurrence redoutable pour les huiles d'olive provençales, en supprimant les droits d'entrée qui frappaient les arachides de l'empire colonial. En 1892, c'est l'arrivée en masse de l'huile de Tunisie qui frappe de plein fouet une activité qui est déjà sévèrement atteinte par le développement de la viticulture. L'oléiculture de Caumont n'a évidemment pas été épargnée.

Le XX^e siècle n'offre pas un tableau plus réjouissant, on s'en doute. Les statistiques sont plus fournies à partir de 1903, mais exprimées en hectares d'oliviers. Ainsi les superficies en olivettes passent-elles de 150 ha en 1903, à 94 ha en 1920, accusant une décroissance lente, mais régulière, en dépit des lois du 13 avril et 13 juillet 1911, visant à encourager l'oléiculture par l'attribution de primes à l'arbre⁶⁷. Au moment de l'application de ces lois, 14839 arbres sont primés à Caumont, pour 112 exploitants. Le plus important, Pascal Silvy, en entretient 489 sur 2 ha 9 a, suivi par Etienne Lespinasse qui en cultive 381 sur 1 ha 8 a. Lois de circonstance, stratégiques en grande partie, elles n'ont eu que peu d'effets dans le village puisque, à la veille de la première guerre mondiale,

65. En 1903, à Caumont, la lutte contre ce fléau fera l'objet d'une expérience pilote, conduite par M. Zacharewicz.

66. G. FABRE, « L'olivier et les moulins à huile à Saint-Mitre à la fin du XVIII^e siècle », *Provence historique*, tome XXXVIII, fasc. 152, 1988. p. 193-213, Y. RINAUDO, « La crise de l'oléiculture varoise à la fin du XIX^e siècle », *Provence historique*, tome XXXI, fasc. 124, 1981. p. 153-163 - L. STOUFF, « L'olivier et l'huile d'olive en Provence aux derniers siècles du Moyen-Age », *Provence historique*, tome XXXVIII, fasc. 152, 1988. p. 181-191.

67. Une commission municipale est créée à cet effet, présidée par le maire. La prime simple est attribuée aux arbres anciens, la prime double aux « recépages », la prime triple étant réservée aux plantations nouvelles.

on ne recense toujours que 118 ha d'olivettes, chiffre identique à celui de 1910, juste avant leur adoption. Après une régression inexorable, l'olivier a été relégué dans ses derniers retranchements, sur la colline, là où on ne peut faire rien d'autre, ou presque : la commune de Caumont est, en 1911, placée en 43^e position dans la liste des communes oléicoles du département.

La Grande Guerre, en frappant cinquante-sept de ses habitants en pleine force de l'âge, ne fait qu'aggraver un déclin amorcé depuis longtemps, nourri par la concurrence des huiles venues d'outre-mer, et les progrès du raisin de table qui est devenu la spécialité de la campagne caumontois⁶⁸. Le maire peut signer, en 1928, une statistique au bas de laquelle il ajoute, en guise de commentaire : « L'olive n'est plus une récolte... beaucoup de vergers sont arrachés pour être remplacés en vigne ». C'est pourtant encore une époque où les irréductibles s'accrochent à une culture qui, plus que simplement héritée, est un véritable symbole : la Provence, Caumont, ne seraient plus ce qu'ils étaient sans l'olivier. Il fallait entendre Mme Victorine Marrot (86 ans) raconter avec nostalgie ce temps où la vie n'était pourtant pas facile : « Il fallait voir la montagne⁶⁹ en hiver, elle était gaie, couverte d'oliviers... il y avait du monde là-haut, les hommes et les femmes, tout le monde y était, et ça riait fort... comme les journées étaient courtes, on ne pouvait pas revenir au village à midi, parce que, au moulin, on avait pris son tour, et il fallait faire vite, alors, on mangeait sur place, au pied des oliviers, en se chauffant au soleil... ».

Le coup de grâce n'en sera pas moins donné par l'hiver terrible de 1929, dont les conséquences ont été réellement catastrophiques pour l'oléicole de Caumont, comme de la Provence en général. Nous avons vu fermer le dernier moulin de Caumont à cette occasion, et pour cause : en 1929 le tableau de la culture de l'olivier est franchement désolant. Caumont ne compte plus que 1731 pieds (il y en a 1 210 000 dans tout le Vaucluse), soit une réduction de 90 % par rapport à 1911. En 1934, le parc est descendu à 362, pour remonter à 800 pieds en 1939, dont 185 pour le plus gros exploitant, Daniel Laurent. Pour le Vaucluse, de 1936 à 1940, 35 040 oliviers ont été plantés, mais 68 717 ont disparu⁷⁰, cependant que Caumont n'enregistre aucune plantation nouvelle pendant la même période. Lorsqu'en 1956 survient une nouvelle gelée particulièrement sévère, elle ne frappe qu'une « montagne » déjà largement sinistrée, sur le plan oléicole.

On le voit, Caumont-sur-Durance n'est pas une métropole de l'oléiculture provençale, il s'en faut de beaucoup. Pour autant, ne serait-ce que par tradition, et surtout par nécessité, l'olivier y a tenu une place non

68. De plus, le vignoble de Caumont-sur-Durance est classé dans le périmètre d'appellation des Côtes du Rhône.

69. Dans la bouche de Mme Marrot, comme dans les archives municipales, la « montagne » est la ligne de collines alluviales qui culminent à 120 mètres, au nord du village.

70. ADV 7 M 65.

négligeable. Sa culture a atteint son sommet au milieu du XIX^e siècle, sensiblement plus tard que dans le Var, par exemple⁷¹. A n'en pas douter, l'agriculture caumontoise a su tirer parti à la fois de son terroir et de la proximité d'Avignon, en exportant une part de sa production oléicole, comme il a été possible de le vérifier pour la chartreuse de Bonpas. Qu'il s'agisse du seigneur, de la communauté, ou de particuliers (dès lors que cela a été autorisé), ses habitants ont su adapter leurs capacités de moulinage à la production, mieux peut-être que d'autres communes voisines. Mais, en même temps, Caumont n'a jamais abandonné, ni bien sûr ses cultures vivrières, ni les cultures spéculatives que les circonstances lui avaient offertes. C'est vrai pour la sériciculture héritée de l'époque pontificale, comme, plus récemment, pour la garance, opportunément née sur ses terres. De la même manière, le paysan a adopté, au début de ce siècle, le raisin de table, pour le remplacer aujourd'hui par les cultures fruitières. Mais l'histoire de l'oléiculture caumontoise n'est peut-être pas close. L'olivier est tenace, et il suffit pour s'en convaincre de parcourir les hermas de la « montagne », où repoussent tant de « sagattes ». Les crises cycliques des productions maraîchères pourraient inciter plus d'un agriculteur à profiter des primes qui existent toujours, pour une culture dont l'Union européenne se fait désormais le propagandiste et promoteur, relayant en cela la France. Le mouvement semble amorcé, très timidement il est vrai : Caumont-sur-Durance compte à ce jour 1221 oliviers, et 19 exploitants. C'est peu... mais c'est plus qu'en 1934.

Jacques MOURARET

71. J. -P. BRUN, « L'oléiculture antique en Provence : les huileries du département du Var », *Revue archéologique de Narbonnaise*, suppl. n° 15, 1986. 301 p.