

## Les presseurs d'huile à Gondrin

*Procès-verbal n°44 en date du 24.07.1838 (feuille 28/29)*

*Le 23 courant, vers les 10h du soir : incendie au quartier dit « du château », dans les maisons du pharmacien Donnadiou, du sieur Capuron, propriétaire et Mahé, forgeron. Les maisons des deux premiers sont totalement détruites.*

L'origine du sinistre : une négligence de Mme Donnadiou qui avait mal éteint la chandelle !

*\*Procès-verbal n°63 en date du 26.01.1840*

*Dans la nuit du 25 au 26 courant, un incendie a ravagé une partie des brasseries dites « des Granges » appartenant à M Jean-Joseph-Adrien Gardère.*

L'origine du sinistre : une négligence des tonneliers.

*\*Procès verbal d'un incendie dans la nuit du 05.12.1852*

*A3h1/2 du matin, un incendie s'est déclaré dans la maison du sieur Pérès, propriétaire, située entre les deux routes nationales d'Agen à Bayonne. Le feu a été rapidement éteint sans dommage pour les maisons voisines.*

L'origine du sinistre : un feu dans la cheminée de la cuisine.

*\*Délibération (du 08.11.1868 n°13 folio 9) pour défraiement aux pompiers*

*M.le Maire a expliqué au conseil qu'après le grave incendie qui s'est déclaré dans la nuit du 17 au 18 septembre dernier, embrasant dans moins d'une heure 10 maisons du centre ville, au couchant et au nord de la rue Maubec, dont elles faisaient partie,*

*... sans l'intervention des compagnies de pompiers de Montréal et Lauraët, il eut été difficile, pour ne pas dire impossible de circonscrire et arrêter le feu à raison de la grande quantité des matières inflammables que la plupart de ces maisons contenaient et de la vétusté des maisons presque entièrement construites en pans de bois, et que la moitié de la ville aurait subie le même désastre....*

Ces divers sinistres qui sans doute arrivaient aussi dans d'autres villes, ont conduit à prendre des mesures préventives.

Nous avons retrouvé aux archives en 2015 un dossier, daté de 1861/1862, sur les petites industries de Gondrin qui devaient faire l'objet d'une demande d'autorisation d'exploitation, en raison de leur dangerosité, notamment des risques d'incendie :

- La fabrique d'allumettes de M. Mirande
- L'atelier de cuirs et peaux fraîches de M. Saux (aux promenades)
- La teinturerie de M. Baylin
- La production de tartre de M. Gavarret à la Pouraillère
- Et 3 presseurs d'huile : MM. Ducouso, Baudé et Pedeloup.

M. Ducouso indique qu'il exploite ce moulin à huile depuis plus de 15 ans et M. Baudé depuis 10 ans environ.

Si nous avons fait un inventaire des moulins à eau et à vent de Gondrin, nous n'avons pas abordé les moulins à huile. Une étude de J. Couzinet, dont le compte rendu a été publié dans un récent bulletin de la SAG, nous montre que ces moulins étaient bien plus nombreux et que cette activité est peu connue et très mal documentée. Aucun dossier ne traite de ces moulins en tant que tel.

D'abord, tous les ateliers ont disparu. Rares sont les vestiges. Quelques meules mais plus de mécanisme et procédé de fabrication. Seuls quelques moulins à huile persistent dans les départements voisins ou dans les musées.



ci-contre un moulin à huile du frontonnais.

Par contre, nous retrouvons plusieurs presseurs d'huile dans le relevé de l'état civil de Gondrin fait par R. Pegot : au delà de MM. Ducouso, Baudé et Pédeloup, il y avait aussi Bernard Peres en 1855, Jean Gignan en 1841, Joseph Molère en 1811, J. Marie Cardeillac en 1830, Antoine Laborde en 1822.

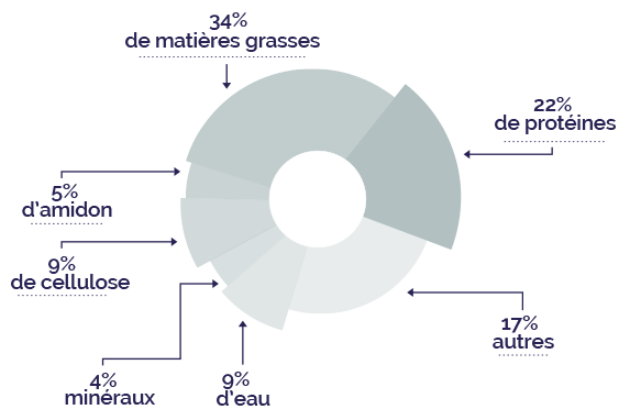
S'ils étaient aussi nombreux, c'est que la demande en huile le justifiait et que les installations ne devaient pas être aussi importantes que pour les moulins à farine.

Alors, la question essentielle est : de quelle huile s'agit-il ?

Pas d'olivier, seulement quelques noyers et du lin, du chanvre. Au 19<sup>ème</sup> siècle, la société d'agriculture du Gers encourage la culture du colza qui donnerait une huile « supérieure à toute huile provenant de plantes à graines siliqueuses. Elle n'était toujours pas vendue en 1853. »

La seule plante à graine présente en quantité reste le lin. Certes elle a toujours été cultivée depuis l'antiquité pour ses fibres ; depuis les égyptiens, jusqu'à l'avènement du coton, tous le linge était en lin ou chanvre. J. Couzinet écrit : **seul le lin devait majoritairement alimenter les ateliers des presseurs.** » Or, si l'on connaît tout le travail sur la tige pour obtenir le fil, on n'évoque jamais la graine et sa transformation.

COMPOSITION D'UNE GRAINE DE LIN OLÉAGINEUX¶



Source: Feedbase¶

Roger Lazartigues écrit en 1930 que le lin n'était plus cultivé à ce moment-là, à Gondrin, mais qu'il « Il y a à peine un demi-siècle, la culture du lin était très prospère et chaque ferme avait son rouet qui ne cessait de tourner les soirs

d'hiver. La maladie du lin a ruiné cette culture et aujourd'hui, nous n'en trouvons plus trace. »



C'est dans d'autres patrimoines régionaux que nous avons trouvé les modèles de pressoir et les techniques appropriées à l'extraction de l'huile de lin, qui était cultivé en particulier dans le nord. Là-bas, ce sont les moulins à vent qui actionnent la meule pour extraire l'huile de lin qui est produite en très grande quantité : 300 à 600 hl par an dans la région de Lille. A partir du milieu du 19<sup>ème</sup> siècle le vent est remplacé par la machine à vapeur. Voici le procédé d'extraction

### La fabrication

Au 19<sup>ème</sup> siècle, on a ajouté au moulin le concasseur ou aplatisseur, qui comme son nom l'indique, aplatit la graine (de lin pour notre exemple). Cette opération terminée, on porte la graine sous deux meules verticales qui achèvent de la réduire en pâte. Au nombre de deux, elles sont en granit ou en pierre calcaire de Tournai ; elles ont environ deux mètres de diamètre et 45 cm d'épaisseur. Le poids de la paire de meules est de 7 à 8 tonnes. Elles sont placées verticalement sur une troisième posée à plat et scellées dans un massif en maçonnerie. Les meules peuvent se soulever lorsqu'elles rencontrent une épaisseur de graines, de sorte qu'elles n'agissent jamais que par leur propre poids. Pour les meules, du fait du mouvement circulaire dans un cercle très rétréci, la graine est non seulement écrasée, mais encore froissée. Un racloir fixé à des traverses qui tournent avec les meules ramène sans cesse la graine

sous l'action de ces dernières, de sorte que l'opération se termine en 15 à 20 minutes, en supposant que les meules fassent 11 tours par minute.



Il est aussi précisé qu'il y avait des moulins mus par un cheval.. Un chauffoir y figure également, comme dans tous tordoirs.



C'est ce principe, qui devait être mieux adapté dans le Gers. Il ne prend pas de place, ne demande qu'une pièce de dimensions modestes et qui loge à la fois, les meules, le cheval de traction, le chauffoir et la presse.

Ce sont des moulins à entraînement par un manège qui peuvent être installés soit dans les villages ou les hameaux dans la campagne.

A Laborde était presseur d'huile à Camaradon, J. Marie Cardeillac à Baccara, Joseph Molère au Carreté, Jean Gignan à St Germier.

J. Couzinet a retrouvé aux archives, un plan qui permet de comprendre le fonctionnement de l'atelier.

« C'est un petit bâtiment de 6.65 m de long par 5.5 m de large, soit 36.6 m<sup>2</sup>.

Sur le plan apparaissent bien les trois composantes incontournables : le moulin,



le « grilloir » et la presse. Le moulin occupe un espace important ; le bâti en maçonnerie supporte la meule dormante horizontale de 1.75 m de diamètre, le manège est inscrit dans un cercle concentrique de 3.00

m de diamètre. Le petit 'grilloir' s'insère dans un angle de la pièce. Derrière le moulin, la presse est accolée au mur du côté sud. Un maximum d'espace est préservé entre les différents postes ; il permet la réception des graines et le conditionnement de l'huile.

En pratique, l'artisan vide les graines dans la cuvette de la meule dormante ; dans sa rotation, la meule tournante vient les écraser, un racloir solidaire de l'axe vertical et tournant avec lui, ramène continuellement la matière sous la meule. La masse broyée forme ainsi une pâte qui, à la sortie des meules va passer à la phase chauffage.

Si certaines huiles peuvent être obtenues à froid, olives, noix colza, l'huile de lin est toujours obtenue à chaud. Cette phase de chauffe est indispensable pour fluidifier l'huile. Le chauffoir se compose d'un bâti dans lequel brûle un feu vif, au dessus repose un grand récipient en cuivre très large. A la sortie du broyeur on y verse la pâte qui doit être continuellement retournée à l'aide de spatules pour qu'elle puisse cuire au contact de la partie chauffée. Dès que la préparation est suffisamment chaude, l'artisan en remplit des sacs en toile.



Tant que la pâte est chaude, il faut la passer au pressage. Les sacs sont empilés sous la presse à vis en bois. Un pressage le plus énergique possible commence mais, par nature, ce type de presse en bois peu puissant ne donne que des quantités extraites médiocres si on les compare à celles produites par les presses hydrauliques. L'usage de

ces dernières arrivera trop tard dans notre région : les ateliers ont déjà fermé leurs portes.

100 kilos de graines de lin peuvent donner vingt à vingt cinq kilos d'huile, très siccativ, très épaisse, d'un jaune verdâtre dont la densité est la plus élevée de toutes les huiles : 0.9325 à 15°.

A sa sortie de presse, l'huile est transvasée dans les jarres de terre cuite qu'il faut bien clore car il est essentiel de la garantir du contact de l'air.

Les résidus qui restent dans les sacs sont appelés tourteaux. Ils contiennent encore une quantité d'huile d'environ 10% de leur poids. Ils constituent une matière alimentaire précieuse pour le bétail.



Mais à quoi servait l'huile de lin ?

Elle entrait dans la préparation des peintures, des vernis et mêmes des soins pour les sabots des animaux. Mais dans nos campagnes, elle servait essentiellement à l'éclairage intérieur des bâtiments, ce confirme Antoine Escousse de CaillaveT en se présentant « fabricant d'huile de lampe ».

Tous ceux qui avaient des champs à cultiver ne manquaient pas de réserver un des meilleurs coins pour la semence du lin, et, après la

récolte, on portait chez le presseur d'huile une quantité de graines suffisante pour l'éclairage de toute l'année.

L'huile de lin est donc principalement utilisée pour l'éclairage et plusieurs types de lampes permettent de brûler ce combustible.

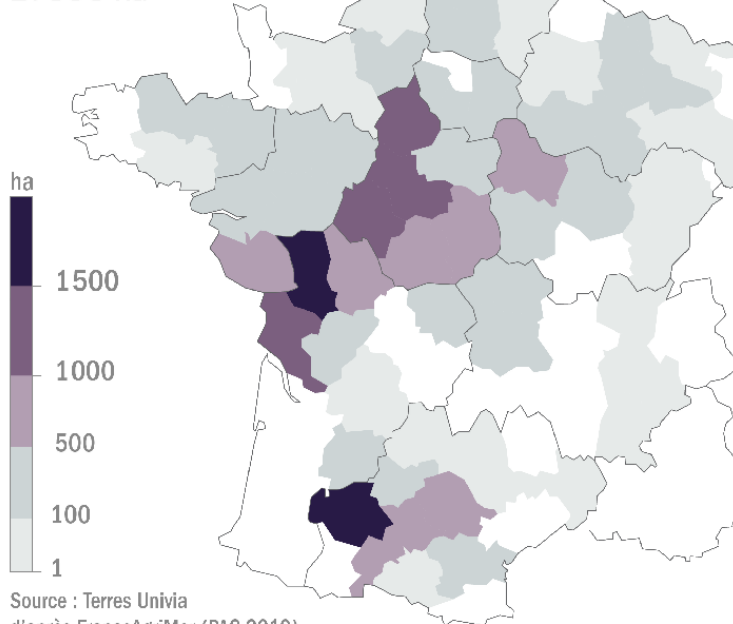
A partir de 1870 apparaît la lampe à pétrole lampant, combustible fruit de la récente découverte de la distillation de l'huile de pétrole. Très rapidement, cette lampe élégante, qui pouvait facilement se déplacer entre les pièces de la maison, dont on pouvait régler la puissance, qui dégageait moins de fumée, va remplacer toutes les lampes à huile.

L'arrivée du coton sur les marchés entraîne la décadence de la culture du lin.

## LIN OLÉAGINEUX

**SURFACES 2019**

21 600 ha



**RENDEMENT MOYEN DE CULTURE  
DU LIN EN FRANCE (MOYENNE SUR  
5 ANS, DE 2010 À 2014)†**

Dans le Gers les surfaces cultivées passent de 2200 ha en 1876, à 1456 en 1888 et 95ha en 1910.

Aujourd'hui, le lin est encore cultivé dans le Gers mais à des fins industrielles, ou alimentaires.