

INFOLETTRE N° 3

Le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars s'inscrit dans une volonté de prendre en main nos territoires par des actions très concrètes.

Avec l'infolettre de SéV nous souhaitons donner un aperçu des activités que nous organisons.

Trois numéros paraîtront chaque année, en juillet, novembre et mars pour relater les actions menées par l'association, ainsi que la saison d'exploitation du moulin Pierrot Carletti.

Période du 1er novembre 2022 au 28 février 2023, la saison des olives

Le moulin Pierrot Carletti a ouvert le 1er novembre, quinze jours plus tôt que l'année dernière. Pour préparer son ouverture, une matinée collaborative de nettoyage du canal de l'Espignole a été organisée le samedi 29 octobre.

Les récoltes de la saison ont été précoces mais en dessous de la moyenne, les conditions de sécheresse et de forte chaleur prolongée en sont probablement les causes. Cependant, les oléiculteurs qui nous ont amené leurs précieuses olives ont bénéficié d'un excellent rendement, supérieur à 20%. C'est-à-dire qu'en moyenne il a fallu moins de 5 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile.

Olivier améliore d'année en année les techniques de fabrication, avec cette saison des essais très réussis de double décantation. Il veille également à transmettre son savoir-faire. En effet, cette année Cassian a travaillé pendant un mois au moulin.



Le moulin Pierrot Carletti

La pesée



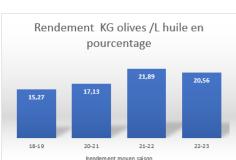
Nettoyage du canal

Poids trituré

18-19 20-21 21-22 22-23 4004,35 6728,91 2413,79 4044,25



Rendement moyen saison			
18-19	20-21	21-22	22-23
15,27	17,13	21,89	20,56







Évolution des volumes, rendements et nombre de clients depuis 2018

Villars-sur-Var : Cassian, moulinier... à 17 ans

Cassian a plusieurs rêves. Pas celui de devenir moulinier, une voie qu'il n'avait pas envisagée. Mais il adore : « C'est génial ! C'est un métier passionnant, tellement rustique. Plein de rebondissements et d'improvisation. Il faut avoir le bon geste, dans le détail. Il n'y a rien de désagréable quand je suis au moulin! », s'exclame-t-il.

Contact humain

Il y a plusieurs années, Cassian avait aidé ponctuellement le moulinier du village, Olivier Baudoin, son père. Cette année, « j'y suis allé un mois avant la saison apprendre le métier. Quand mon père a estimé que j'étais prêt, j'ai pris la suite. » Depuis le 1er décembre, et jusqu'à la fin de la saison, aujourd'hui, Cassian est employé au moulin. Ce qu'il aime le plus dans ce métier? Le contact humain: « Les gens arrivent, fiers, avec leurs olives. Ils discutent, ramènent parfois de la nourriture et des boissons. Et quand ils récupèrent leur huile, ils sont encore plus contents! Il y a un côté vintage que j'aime. »

Chaque client nécessite deux jours de travail : la roue tourne dans la cuve en pierre et triture les olives pendant trois à huit heures ; ensuite, les grignons, résidus solides issus de l'extraction d'huile, sont mis à la presse. Enfin, il y a deux cuves de décantation. « L'huile qui sort du deuxième décanteur a un goût parfait! »

Un heureux souvenir au moulin? « Nous avons organisé un concert!

Faire venir un groupe avec les engrenages qui tournent, ça met l'ambiance! »

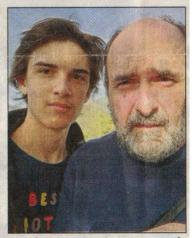
Pas à plein temps,

Cassian rêve d'aller au Japon. Il adore faire du sport et aime cuisiner. « Je fais des études de cuisine depuis deux ans. Et je suis un geek : je streame, j'aime les jeux nidéo »

Le moulin est devenu un coup de cœur dans le paysage de ses rêves: « Je n'ai pas envie de le tenir à plein temps, mais venir une fois par semaine, rester actif sur le moulin, me plairait!»

MORGANE TYMEN

Pour réserver au moulin de Villars-sur-Var : 07.49.10.91.92.



Cassian, 17 ans, a tout appris aux côtés de son père Olivier Baudoin, le moulinier de Villarssur-Var. (DR)

Article de Nice-Matin paru en fin de saison.

Les dernières journées du programme de formations « Un moulin au cœur d'un territoire » ont eu lieu en novembre :

Défrichage et abattage par Mathieu Montini à Villars et à Aiglun, techniques de construction de murs en pierre sèche par Gilles Godefroid à Villars et taille des oliviers par Dominique Molle à Puget-Théniers et à La Croix-sur-Roudoule.



Mathieu Montini





Dominique Molle

Gilles Godefroid

Activités à venir au printemps :

A partir d'avril, nous mettrons en place les actions financées par le programme GREEN Deal 06 :

- Déplacement de la pierre qui sert actuellement de table à l'entrée du moulin dans la première cuve.
- Achat d'une presse pour transformer les grignons en bûches de chauffage.
- Installation d'un poêle à granulés et bois.
- Cuvelage des 5 bacs de décantation.
- Transformation du circuit d'eau intérieur pour utilisation de l'eau du canal (au lieu de l'eau potable) pour remplir les bacs.
- Installation de plans de travail en inox.

Activités culturelles:

Le 4ème concours photo de SéV aura lieu du 1er mai au 31 juillet 2023 et les photos des participants seront exposées au mois d'août, comme l'année dernière.

Le thème de cette année encore provisoire :

« Sur les chemins du village »

L'objectif sera de mettre en valeur le patrimoine architectural, historique ou rural de mes lieux de balade préférés.

Toutes les infos pour la participation à suivre.



SéV est épaulé par des partenaires solides :

- L'Europe et la Région avec le fonds Leader,
- Le Département 06 avec le programme GREENDeal 06 et une aide au fonctionnement.
- Le Fonds pour le Développement de la Vie Associative (FDVA) pour le fonctionnement.
- La municipalité avec une subvention de la commune de Villars-sur-Var qui met également à disposition le moulin Pierrot Carletti et le bureau du siège de l'association.

