

LES GLACIÈRES DE MOULINET

Dans les alentours du village, les vallons sont nombreux et encore très fréquentés de nos jours: pêcheurs de truites, ramasseurs de champignons ou simples promeneurs amoureux de la Nature trouvent près de leur eau vive et limpide un havre de quiétude loin des rumeurs de la ville. Certains sont surpris de rencontrer tout près du lit de ces rivières, au détour d'un sentier négligé depuis des années, un immense trou circulaire de 5 à 6 mètres de diamètre, creusé à même le sol, d'une profondeur de 4 à 5 mètres et dont les parois pratiquement verticales sont construites en pierres sèches, couvertes de mousses et de fougères. Souvent un escalier d'une quinzaine de marches permet d'en atteindre le fond, jonché d'herbes, de feuilles mortes et d'humus. Parfois même des arbres ont poussé à l'intérieur de ce «trou».

Alors, une question vient à l'esprit: «Mais à quoi cela pouvait-il bien servir?». Les Anciens du village répondent sans hésitation: «C'est une glacière».

Ils savent dénombrer ces constructions et, avec nostalgie, en comptant sur leurs doigts, ils énumèrent: «Dans l'Anjouanin: une près du petit pont et une à Coudoliéras, dans le vallon de Peyra-Cava: une à Nestores, dans le vallon de Caporè: une dans le bas de Bavière, et en haut dans le vallon Cabanes-Vieilles: une à Bourroumet; enfin sous Turini: une dans le Mirodon».

Puis ils racontent: «A la fin du siècle dernier nos parents et nos grands-parents fabriquaient la glace, pour la vendre».

La technique de fabrication demande quelques explications. Un petit canal amenait l'eau de la rivière jusqu'à la glacière construite à l'ubac dans un lieu dégagé et très froid. Durant les jours d'hiver, on ouvrait le canal et on envoyait quelques 30 à 40 centimètres d'eau dans le fond de la glacière.

Pendant la nuit, l'eau gelaït. On couvrait ensuite cette couche de glace vive d'un lit de feuilles, de terre et de brindilles. On recommençait l'opération les jours suivants. Peu à peu la glacière se remplissait ainsi: une couche de glace, une couche de feuilles. Quand la belle saison revenait, la provision était faite. Il fallait alors passer à l'opération suivante: livrer cette glace dans les Palaces de la Côte. Car c'était bien là le but de cette entreprise délicate: alimenter en glace fraîche les hôtels de Menton et de Monte-Carlo.

A la fin de la nuit les paysans, armés d'outils tranchants mi-hache, mi-pics découpaient les barres de glace, les rangeaient dans de grands sacs de jute, les emballaient dans des branches de chênes, de sapins ou de hêtres selon les vallons. C'est à dos d'hommes que ces lourds fardeaux quittaient la rivière. Ils étaient ensuite chargés sur des charrettes.

