

Le moulin à huile de Villeneuve-Lès-Avignon médaillé d'or

Des élèves de 2^{nde} du lycée Jean Vilar sont allés visiter le moulin à huile construit à Villeneuve-Lès-Avignon en 1358, voilà plus de 650 ans.

À l'époque de l'ordre des Chartreux, seule une meule en pierre suffisait pour exploiter les olives.

Depuis juin 2008, sous la direction de Philippe Bronzini, le moulin à l'huile a su perfectionner ses machines de production. Malgré cette modernisation technique, le savoir d'antan est toujours utilisé.

Après avoir mûri sous le doux soleil de Provence, les olives ramassées à la main arrivent au moulin selon un planning élaboré par Mr Bronzini en fonction des récoltes importantes des professionnels qui sont traitées seules et des petites récoltes des particuliers des alentours qui sont regroupées. D'abord, les olives sont débarrassées de leurs feuilles dans l'effeuilleuse. Les olives sont ensuite lavées puis broyées. Ce broyeur, aujourd'hui mécanisé, va écraser les olives et leur noyau dans lequel sont concentrés les saveurs et un conservateur naturel. La pâte obtenue va être malaxée afin d'en extraire l'huile. La centrifugeuse va séparer le liquide du solide (grignon) qui va être utilisé comme engrais. Le liquide, lui, passe dans un décanteur afin de séparer l'eau de l'huile qui sera ensuite placée dans des cuves de stockage, puis mise en bouteille.

Outre son activité de production d'huile, Philippe Bronzini décide en 2010 de se lancer dans la restauration. À travers la carte, le chef du Bistrot du Moulin fait redécouvrir les différents emplois de l'huile d'olive.

Enfin, la boutique, installée dans les voûtes des anciennes écuries de la Chartreuse, est un atout majeur pour le Moulin à Huile puisqu'elle propose des produits de terroir (savons, tissus, mobilier...) mais aussi des produits BIO de qualité certifiée et labellisés qui représentent une part non négligeable du chiffre d'affaires du Moulin.

Le climat est une contrainte pour un producteur d'huile car il influe sur la quantité et la qualité d'olives produites. Cette année, par exemple, les oliviers ont été touchés par la maladie de la mouche qui provoque le pourrissement des olives causant une perte d'environ 30 % de leur production d'huile annuelle.

Lors de l'acquisition du moulin, Mr Bronzini a investi dans des machines plus modernes augmentant ainsi sa production (40.000 litres actuellement) et donc son chiffre d'affaires. Cependant, le coût de ces investissements pèse sur la rentabilité du moulin, aussi se diversifie-t-il dans des activités plus rentables : la restauration et la boutique.

Le moulin emploie 28 salariés à l'année et, pour les saisons touristiques et de production, des saisonniers en renfort.

La situation stratégique du moulin, au centre ville et entouré de monuments historiques tels que la Chartreuse et le fort St André, attire de nombreux touristes.

Datant de 1358, il fait partie du patrimoine de la ville et est inscrit à l'inventaire des monuments historiques. Le moulin à huile est également au carrefour de 3 départements : Bouche du Rhône, Vaucluse, Gard, ce qui lui offre une palette de variétés d'olives de qualité.

Enfin, la Maison Bronzini a remporté plusieurs récompenses (la médaille d'or pour son huile AOC Provence au concours général de Paris en 2014 et une double médaille d'or et d'argent avec deux huiles des cuvées Terroir lors du concours mondial d'huile d'olives de Cannes la même année) et bénéficie du label de tourisme en France.