

---

## UNE LONGUE HISTOIRE

---

### LE MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE : UN LIEU D'HISTOIRE ET DE TRADITIONS

La bâtisse voûtée du Moulin Jean-Marie CORNILLE a été construite entre 1600 et 1620. Depuis, le moulin élabore de l'huile d'olive. D'abord propriété privée du Seigneur de Manville, le moulin est devenu coopératif en 1924.

Le Moulin Jean-Marie CORNILLE est connu depuis toujours pour la qualité de son huile avec son goût particulier qualifié aujourd'hui de « fruité noir » ; ses arômes sont obtenus grâce à sa méthode de fabrication très traditionnelle comprenant une étape de maturation des olives durant 2 à 3 jours, et quelques secrets de fabrication.

Le Moulin Jean-Marie CORNILLE a préservé un outil de production ancestral : meules en pierre et presses, doublé depuis 2003 d'un outil plus moderne - une chaîne en continu - permettant de faire face aux périodes de pointe et aux années de grosses récoltes. La lenteur du système de broyage par les meules en pierre contribue à l'élaboration d'une huile d'olive douce.

Cette coopérative est l'un des plus gros moulins à huile de France.





Intérieur du moulin Jean-Marie Cornille

