

## AUJOURD'HUI ET DEMAIN/LES CHIFFRES CLES

---

En 1991, en hommage à celui qui l'a dynamisé, la coopérative a été baptisée « Moulin Jean-Marie CORNILLE ». Ce moulin à huile est une des plus grosses unités françaises de production d'huile d'olive. L'huile d'olive au goût typique de « fruité noir » est une production traditionnelle résultant du maintien d'un savoir-faire ancestral : maturation des olives (stockage contrôlé), broyage, pression ou extraction, centrifugation.

Le Moulin Jean-Marie CORNILLE, société coopérative agricole, regroupe environ 750 oléiculteurs actifs. Parmi ces 750 coopérateurs, environ 20 % sont des agriculteurs professionnels, les autres étant soit des pluriactifs, soit des oléiculteurs « amateurs ».

Quelques chiffres :

- Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 150 000 litres
- Trituration moyenne d'olives par an : 800 tonnes
- Variétés principales : Salonenque, Grossane, Bérugnette ou Aglandau, Verdale des Bouches-du-Rhône, Picholine.
- Période de fabrication : de fin octobre à fin décembre.
- Réseau de distribution : 40 à 45 % de ventes directes au moulin, 55 à 65 % d'expéditions (épiceries fines, restaurants, particuliers) dont 10% d'exportation.

