Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Auzon consommer local : 3e fête gourmande de l'huile d'olive



Dans le cadre du Festival Ventoux saveurs, la troisième édition de la fête gourmande était organisée dimanche sur la commune de Villes-sur-Auzon qui a célébré à nouveau les bons produits du terroir, mis en avant notamment grâce à un partenariat avec les chefs disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le succès était au rendez-vous.

L'objectif prioritaire de cette fête était de consommer local grâce à de nombreux exposants présents, avec comme fil conducteur l'huile d'olive. De nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les plus grands étaient organisées. Toute la journée, un grand marché de paysans et d'artisans locaux ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

mis en avant leurs produits. Des dégustations des ateliers des chefs disciples d'Escoffier ont été organisées, ainsi qu'une conférence sur l'olivier en Ventoux. Tout cela était mis en musique par Jean-François Gérold, cofondateur du Condor, et ses musiciens. Des artisans d'art du Ventoux étaient également de la partie. Enfin, les confréries du département de Vaucluse ont pu défiler au son du galoubet et du tambourin.

Une fête gourmande

« Tout le village a la joie d'inviter le public, locaux et estivants, à sa fête gourmande autour de l'huile d'olive. C'est une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen qu'est l'olive. Notre grand plaisir et notre mission sont de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs », explique Frédéric Rouet, le maire du village.



Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse était présent

Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse compte 200 adhérents. Sa mission est d'aider les producteurs à produire de l'huile d'olive avec des conseils sur les techniques culturales comme la taille, la fumure et les traitements. » Le groupement s'occupe aussi de la partie commerciale avec 11 moulins

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

qui adhèrent. Nous faisons découvrir au grand public les huiles de ces derniers à l'occasion de manifestations comme celle d'aujourd'hui » explique Eric Mathieu, le responsable.
En photo : Eric Mathieu, le responsable du groupement des oléiculteurs du Vaucluse

19e édition

« Le Festival Ventoux saveurs a 19 ans. Différents villages mettent ainsi en lumière des produits locaux comme la figue à Caromb, le raisin à Malemort-du-Comtat ou encore l'olive sur Villes-sur-Auzon. L'idée est également d'inviter un produit chaque année. Pour cette édition 2026, il s'agit du cochon plein air du Mont-Ventoux. Le PNR du Ventoux est en appui de cette fête qui est organisée à 100 % par le village, explique Vincent Thomann, chargée de communication au Parc naturel régional. La Région Sud accorde d'une aide de 25 000 € sur l'ensemble du festival. »



Frédéric Rouet, le maire du village.

Un troisième produit mis en lumière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

« Les producteurs d'huile d'olive ont été rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire. Un moulin est également présent. En parallèle, nous choisissons chaque année un produit local. Il s'agit du cochon pour cette troisième édition. Il y a 2 ans, nous avions l'ail de Piolenc. En 2025, nous avons opté pour les légumineuses avec les pois chiches et les lentilles du plateau de Sault », explique Frédéric rouet.

O.M.

Le cochon du Mont-Ventoux : des hommes, une filière
C'est un label qualité depuis 1998. Élevés en plein air, entre 600 et 1 000 mètres d'altitude, ils régalent les amateurs de bon goût. Un collectif s'est créé en 1998 autour des producteurs, transformateurs et distributeurs, créant ainsi une filière. Le territoire, l'alimentation, les conditions d'élevage sont ainsi minutieusement conservés dans un cahier des charges pour un produit de qualité. Il y a actuellement trois élevages porcins sur le Mont-Ventoux, représentant une production annuelle de 3 500 porcs au total.

Voici les meilleures huiles d'olive de la Région Sud

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Comme chaque année, la Région Sud a dévoilé le palmarès des meilleures huiles d'olive de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour cette édition 2026, 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent. Parmi elles, on dénombre 11 médailles vauclusiennes.

Le Palmarès du 24e Concours régional des huiles d'olive vient d'être dévoilé par la Région Sud. Pour cette édition 2026 organisée en partenariat avec France Olive, 61 moulins et domaines issus des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse ont présenté 196 huiles d'olive soumises à l'appréciation d'un jury d'experts. Au final 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent.

> « La qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique maitrisé. »
>
> *Laurent Belorgey, président de France Olive*

« Ce concours est bien plus qu'une simple remise de prix ; c'est le reflet de la résilience et de la passion

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

qui animent nos oléiculteurs et nos mouliniers, explique Laurent Belorgey, président de France Olive. Malgré des contextes climatiques parfois exigeants, la qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique maitrisé. En récompensant ces talents, nous valorisons non seulement un produit phare de notre gastronomie, mais aussi tout le travail de la filière pour offrir aux consommateurs des huiles de caractère, ancrées dans leur terroir. »



Les médaillés de la Région Sud 2026. Crédit : Guillaume Ruoppolo/Région Sud

Les Vauclusiens à l'honneur

Dans les 10 catégories primées figurent 8 domaines vauclusiens ayant remportés 11 médailles (6 d'or et 5 d'argent) Il s'agit du Domaine Bastide du Laval à cadenet (3 médailles d'or et 1 une d'argent), l'EARL Bontemps à Bonnieux (médaille d'or), le Domaine de la Cavalerie à la Bastide-des-Jourdans (médaille d'or), Les templiers de Provence à Grambois (médaille d'or), le moulin à huile de la Balméenne à Beaumes-de-Venise (médaille d'argent), Le domaine de Leos de Patrick Bruel à l'Isle-sur-la-Sorgue (médaille d'argent), Lou Colimbou à Cabrières d'Avignon (médaille d'argent) et le Moulin Boudoire à Mérindol (médaille d'argent).

« Le Concours illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Renaud Muselier, président de la Région Sud

« Le Concours régional des huiles d'olive illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. La Région Sud est pleinement mobilisée pour accompagner une filière emblématique, qui conjugue tradition, qualité et adaptation aux enjeux climatiques », se félicite pour sa part Renaud Muselier, président de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

L'huile d'olive de Beaucaire au coeur des produits cosmétiques du laboratoire Gabriel Couzian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Au départ, en 1991, c'est Gabriel Couzian, pharmacien, chimiste et biologiste qui fonde son laboratoire de recherche et d'innovation. Hasard de la vie, Catherine Cabrel, docteur en pharmacie ouvre sa première officine en Guadeloupe, c'est là qu'elle le rencontre. De leur passion commune pour une cosmétique naturelle et efficace, naîtra une amitié et en 2015 ils s'associent. Aujourd'hui, elle est seule à la tête du laboratoire qui travaille à partir des 750 oliviers de la propriété de son père, 'Le Domaine l'Enclos d'Argent', dont elle a hérité, à l'ouest de Beaucaire.

« C'est une huile qui fait partie de l'AOP Nîmes, elle est extraite de l'olive Picholine qui contient 3 fois plus de polyphénols que les autres » explique Catherine Cabrel. « Ce sont de puissants anti-oxydants qui nourrissent la peau, l'hydratent, accélèrent la production de collagène, la rendent plus souple, plus lisse et donc gomment les rides ». Elle poursuit, enthousiaste : « C'est un véritable bouclier anti-sècheresse, anti-viellissement et naturel, sain, sans paraben, sans silicone, sans perturbateur andocrinien, sans allergène. Tous nos produits sont testés sous contrôle scientifique et dermatologique. Et pour leur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

parfum, nous sommes conseillés par des « nez » de Grasse.



Une partie de la gamme du laboratoire Gabriel Couzian ©AB

Et elle a décliné sa gamme jeudi, en pleine nature dans son oliveraie de 4 hectares battue par le mistral. En présence, notamment de Jean-Marie Etienne, président de la Coopérative oléicole « 2B » (pour Beaucaire et Bezouce dans le Gard), il est aussi n°2 du Syndicat de l'Huile d'Olive AOP de Nîmes. Il a fait déguster différentes cuvées. « La Picholine, c'est la plus douce, la plus intense de nos olives, devant le Bouteillan qui lui est piquant et herbacé ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Jean-Marie Etienne, président de la Coopérative oléicole « 2B » ©AB

Stéphanie Delaye, directrice de l'AOP huile d'olives de Provence, aux côtés de l'ex-président Olivier Nasles, qui inclut notamment les oliviers du Gard et de Vaucluse insiste : « Avec l »huile d'olive, la peau fait une vraie cure de jouvence, elle est régénérée, tonifiée ».

Catherine Cabrel ajoute : « Nos produits s'appliquent à tous les types de peaux, les fortifient, boostent leur élasticité. Et au-delà de l'huile d'olive, elle a recours au millepertuis pour les soins lavants comme le gel douche « Bain romain ». Le gel surgras lui, est produit à base de plantes apaisantes comme la guimauve ou le tilleul. Pour le corps, elle a mis au point une crème-émulsion améliorée à la cire d'abeille, l'aloe vera et la glycérine, pour les mains, du karité et enfin, figure dans son catalogue un soin »anti-âge » avec de l'extrait de feuilles de Manilkara, un arbre rare de la forêt africaine qui stimule la production d'élastine, lifte la peau et la rend plus lumineuse. Elle a aussi un »Baume à lèvres » 100% végétal miel-coco-grenade qui a obtenu le 1er Prix Psychologie Magazine en 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le Domaine l'Enclos d'Argent ©AB

Au bout de 30 ans de savoir-faire et d'expertise, le laboratoire Couzian, basé en Bourgogne, à Macon, a pris un nouvel essor avec Catherine Cabrel. Passant de 100 points de vente en 2015 à plus de 300, majoritairement des pharmacies, en métropole et Outre-mer (Guadeloupe, Martinique, Saint-Barthélémy) mais aussi à l'Institut Bergonié, le centre régional de lutte contre le cancer de Bordeaux.

L'effectif aussi, s'est étoffé de 3 à 5 salariés pour faire face au succès et le chiffre d'affaires totalise 800 000€.

Contact : www.gabrielcouzian.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Isera-Isema : l’huile d’olive, un filon en or



Un atelier sur la filière oléicole de l’arbre à la table vient d’être organisé sur le campus de l’Isema-Isara à Avignon.

C’est au coeur de la naturalité, des deux écoles d’Agroparc spécialisées dans l’agronomie, l’alimentation et l’environnement qu’était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.
Filières de production, de transformation et de commercialisation de l’olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d’huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c’était le programme des deux heures de rencontre.

C’est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s’élève à 130 000 tonnes dans l’hexagone, donc nous sommes obligés d’en importer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

un maximum.
Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Un marché en tension
« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sècheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui, continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'oliveraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

> « La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »
>
> *Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse*

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaumes-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérindol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d »électricité… En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour sa « Fruitée verte ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et pour échanger avec les visiteurs.

Sanofi : de l'huile d'olive pour sensibiliser au handicap

Chaque année, Sanofi Aramon reverse l'argent récolté grâce à sa vente d'huile d'olive à une association. En 2022, c'est LADAPT qui a reçu cette somme et l'a utilisé pour mener une action de sensibilisation au handicap.

Chaque année, les olives du site de Sanofi Aramon sont ramassées par les travailleurs d'un ESAT (établissement et service d'aide par le travail), qui fabriquent et embouteillent l'huile. Celle-ci est vendue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

au personnel et aux collaborateurs de Sanofi. Le montant de la vente est ensuite attribué à une association. En 2022, c'est LADAPT Vaucluse, par le réseau des réussites d'Avignon, qui a reçu cette somme.

Au début du mois de juin, l'association a utilisé cette donation pour réaliser une action de sensibilisation au handicap auprès de deux classes de CE2 au centre de loisirs d'Aramon. « Parler du handicap dès le plus jeune âge permettra une école inclusive et les adultes de demain auront moins de préjugés », selon LADAPT Vaucluse.

Pour parler du handicap, LADAPT a mis en place « Handi'Malette », une boîte à outils ludique qui a pour objectif d'enrichir les connaissances des enfants sur les différents handicaps (moteur, surdité, cécité, mental, cognitif, etc.). Cet outil ludo-éducatif s'appuie sur les cinq sens pour permettre aux plus jeunes d'expérimenter le monde qui les entoure sous de nouvelles approches.

J.R.

De l'égout au robinet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



En Provence, peut-être plus qu'ailleurs, on manque d'eau et ça ne risque pas de s'arranger. Toutes les cultures en souffrent, et en particulier celles qui n'étaient traditionnellement pas irriguées comme la vigne, les amandiers ou les oliviers. Mais, il existe peut être une solution et cela sans puiser dans les nappes phréatiques. Quelques oléiculteurs des Alpilles se lancent aujourd'hui dans une expérimentation qui pourrait être riche d'enseignements.

On pourrait appeler cela l'autre « French Paradox*». Un de plus. Et celui-ci mérite qu'on s'y intéresse. Si en France, on manque d'eau, seul 1% des eaux usées et retraitées sont utilisées. Difficile de faire plus bas. Dans certains pays le taux de réutilisation est beaucoup plus important : 14 % en Espagne et jusqu'à 90 % en Israël. Les spécialistes appellent cela le REUT, pour Réutilisation des Eaux Usées reTraitées.

Donc, en France on n'est pas bon. Mais où vont toutes ces eaux retraitées pourriez-vous légitimement vous demander ? Excellente question. Elle est rejetée dans la nature. Sans autre forme d'explications. Juste à titre d'exemple la station d'épuration de Maussane-les-Alpilles, traite et rejette chaque jour 4 000 M3 d'eau… C'est à partir de ces constats que plusieurs oléiculteurs des Baux-de-Provence se sont réunis pour mettre en place une expérimentation d'irrigation à partir des REUT de la station de Maussane-les-Alpilles. Cette expérimentation portera sur quelques centaines d'oliviers et sera étendue à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

amandiers. On attends aujourd'hui le feu vert de la préfecture.

"**Comme si nous ne pouvions agir qu'en étant au bord du précipice**"

Des vignerons de l'Hérault utilisent déjà depuis plusieurs années cette solution d'irrigation avec succès. D'autres exemples existent aussi en France. Mais alors pourquoi ne pas y avoir pensé plus tôt? Cette histoire pourrait nous faire penser à celle de la crise énergétique. Il a fallu que ses prix explosent pour qu'on se décident à l'économiser. Même la crise pétrolière de 1973, qui a permis une certaine prise de conscience, n'a pas fait beaucoup avancer les choses. Voyez la situation actuelle.

Tous les prévisionnistes et scientifiques patentés sont trop souvent considérés comme des oiseaux de mauvaise augure et leurs propos peu pris en compte. Cause toujours.

Comme si au fond nous ne pouvions agir qu'en étant au bord du précipice. Il nous faut voir le danger de très prêt ou d'assister aux premières conséquences de notre inaction pour enfin avancer. Sommes-nous trop hermétique aux changements ou peu enclin à renoncer à quelques facilités ? En effet, si on en revient à nos oléiculteurs provençaux il faudra évidemment trouver une solution pour acheminer l'eau jusqu'aux champs concernés.
Les efforts sont à ce prix. On a rien sans rien, mais s'agissant de notre avenir on devrait pouvoir se bouger !

**The French Paradox a mis évidence la contradiction supposée entre la richesse de la cuisine et des vins du Sud-Ouest français et la relative bonne santé des habitants de cette région en matière de maladie cardiovasculaire.*

Le moulin Bastide du Laval, de Cadenet à l'Elysée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



On ne compte plus les médailles d'or, d'argent et de bronze qui pleuvent sur le moulin à huile Bastide du Laval niché à Cadenet. Certains rumineront que ce sont toujours les mêmes qui gagnent. D'autres répliqueront que si les mêmes noms sortent du chapeau, ce n'est justement pas au gré du hasard… Rencontre.

30, c'est le nombre d'hectares de l'exploitation, répartis entre les oliviers, la vigne et les bois. Le lieu nous marque à l'arrivée, authentique. Une œuvre d'art onirique trône devant le moulin, la terrasse spacieuse et lumineuse invite à l'évasion et l'oliveraie en fond nous appelle de son chant estival. Visiter le moulin Bastide du Laval est une expérience à vivre au moins une fois.

Roland Coupat reçoit, explique, répond au téléphone, toujours avec bienveillance et humilité. Il nous explique pourquoi le moulin est unique, sa rigueur et son intransigeance sur la qualité de l'or vert. Arrive la visite des machines, chacune est une maille essentielle de la chaîne de production. Six groupes de colosses d'acier siègent dans la salle pour des centaines de milliers d'euros d'investissement. « Nous avons investit 400 000€ afin de multiplier par 3 nos capacités de production et continuer à répondre de manière qualitative à la demande », nous explique Roland Coupat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le paradis n’est jamais bien loin… © Moulin Bastide du Laval

Au moulin Bastide du Laval, une journée maximum s’écoule entre la récolte à la main et l’étape de trituration, 2h pour l’huile de top qualité du doux nom d’Ardence. Une rapidité d’exécution et une charte qui expliquent en partie les cinq médailles d’or remportées au Japon l’année dernière. « Les asiatiques sont très friands de nos huiles et les chefs étoilés des deux pays travaillent beaucoup ensemble », souligne Roland Coupat. Le moulin a également raflé l’or en Toscane, la « Mecque des fruitées vert » comme l’appelle le patriarche.

Ce qui fait la différence ? La rigueur du duo père-fils. C’est simple, chaque millésime est dégusté par les Coupat, installés confortablement près de la machine. Une vingtaine de paramètres est alors passée au crible et modifiée avec une précision d’orfèvre pour aboutir au breuvage parfait : température, malaxage, trituration, vitesse d’approvisionnement, extraction… L’homme fait fi du hasard lorsqu’il s’agit d’huile d’olive. Seule une science empirique et redoutable donne vie à l’élixir parfait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Rapidement, il nous présente son chérubin de 30 ans, digne successeur de la firme, « je vous laisse avec le nouveau patron, on signe officiellement la paperasse dans quelques jours. » C'est que Roland Coupat a généreusement œuvré, d'autres projets lui font de l'œil. Le chef d'entreprise s'en va la tête haute et en toute quiétude, « j'ai une équipe formidable, je ne me fais absolument pas de soucis pour la suite de l'aventure. »

Du tourisme à l'or vert

Roland est petit fils de vignerons du Beaujolais, Carine est petite fille de paysans de la Drôme. Ils échappent pourtant à l'appel de la Terre et sont passionnés par l'aventure de l'entreprise. Après une carrière dévorante dans le tourisme aux Etats-Unis puis en France, ils vendent tout, maison et sociétés et ont le coup de foudre pour le domaine viticole d'une trentaine d'hectares dans ce petit village du Luberon. Ils s'attèlent pendant quelques mois à réorganiser le domaine et plantent plusieurs milliers d'oliviers.

Afin de laisser aux arbres le temps de grandir, ils s'appuient sur leur expérience américaine et créent en juillet 1999 'Auto escape', une société dont l'activité est basée sur un concept encore nouveau en France: courtier en location de voitures. La société se développe rapidement et 50 salariés rejoignent la structure à Pertuis. Devenue n°1 en France, elle attire les investisseurs et Roland et Carine décident de céder leur société au moment où elle entre en bourse. Elle sera ensuite rachetée par Expedia, n°1 mondial du tourisme en ligne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Entre père et fils. © Moulin Bastide du Laval

Entre temps, les arbres ont grandi, d'autres oliviers ont été plantés et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares. Dans le même temps, Carine et Roland se sont formés patiemment à toutes les pratiques et techniques oléicoles en France et en Italie. Roland a complété sa formation en obtenant en 2010 un diplôme d'oléologue à l'université de pharmacie de Montpellier. Il est dégustateur certifié, et est régulièrement membre du jury dans des concours prestigieux comme le Concours général agricole de Paris.

Léo Coupat aux commandes

L'évolution amenait tout naturellement à la création d'un moulin à huile d'olive, cœur de l'activité oléicole d'un village ou d'une région. 2020 est une année de transmission au fiston, Léo, titulaire d'un Master en Management de Skema Business school, du diplôme d'oléologue et du statut de dégustateur officiel du Conseil oléicole international. Le jeune homme est né et a vécu ses 7 premières années au Etats-Unis. Il y a travaille en tant que manager de restaurant à Los Angeles, puis il se lance dans un projet et étudie les habitudes de consommation des américains incluant le 'take away' (à emporter). « J'aime beaucoup les Etats-Unis mais la différence culturelle est très importante », reconnaît Leo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Coupat.

De retour à Paris, il se lance alors dans une aventure entrepreneuriale et crée 'Trésor d'olive', sa marque référencée dans 400 GMS françaises (Grandes et moyennes surfaces). « J'ai réalisé que très peu de marques françaises s'affichaient en rayon. La France importe ses huiles à 95%, l'huile française se vend bien mais le pays n'est pas tout à fait prêt à répondre à la demande, pointe le fils Coupat. J'ai alors voulu mettre en avant ce savoir-faire, une volonté partagée par la grande distribution. »



On ne les compte plus… © Linda Mansouri

Hors de question toutefois de cannibaliser l'activité des parents. Les choses sont claires dès le départ, les deux activités sont complémentaires, non concurrentes. « Mes parents me prêtaient leurs machines, et puis un jour mon père m'a proposé de reprendre la société », se remémore-t-il. Ce qui l'a convaincu ? La liberté d'action et de manœuvre : « j'avais carte blanche pour le développement stratégique, tant que j'étais efficace et que je faisais les choses correctement. » La pression des premiers jours laisse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

rapidement place au plan d'action et aux réussites. Le pari est relevé avec brio. Deux ans après, le chiffre d'affaires est multiplié par deux.

« Mon père a plus de 20 ans d'expérience, alors il est certain que j'aurai encore besoin de son expertise, poursuit-il. Une deuxième personne me complétera sur le volet technique et les décisions stratégiques ». Et d'ajouter avec ironie: « je ne peux pas être au four et au moulin ! » Question positionnement marketing et image de marque, Léo maintient sa ligne claire.

« J'ai envie que mes huiles soient accessibles par tous les publics, que le prix ne soit pas volé, mais en corrélation directe avec les coûts de production », ambitionne Leo Coupat. Les huiles du moulin s'exportent par le biais de revendeurs dans quelques pays tels que l'Angleterre ou le Japon, mais l'essentiel est consommé en France. Il est toujours plus avantageux de vendre chez soi pour bénéficier d'une plus grosse marge. Au moulin, 75% du chiffre d'affaires provient de la boutique, vitrine provençale des délices de la région.

Et l'Elysée ?

Comme la flopée de prix distinctifs ne suffisait pas, les Coupat font directement de l'œil au plus haut sommet de la République. « Mes parents travaillaient avec un chef étoilé de l'Elysée, Guillaume Gomez. Il a tout simplement adoré nos échantillons et quelques semaines après, il commandait 50kg pour les cuisiner. Le nouveau chef des cuisines, Fabrice Desvignes, a eu la gentillesse de nous appeler pour poursuivre la collaboration. Je me suis donc rendu à l'Elysée pour faire goûter mes huiles. La chaîne M6 en a d'ailleurs profité pour nous suivre toute la journée dans le cadre d'un reportage TV », nous raconte Leo Coupat. Mais alors, qu'est-ce qui différencie le moulin des tas d'autres typiques de la région ? De l'avis de Léo, la palette d'huiles proposées pour satisfaire tous les goûts. 9 élixirs balaient les saveurs, allant du fruité au citron en passant par le basilic et la tradition.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Léo, Président ! © Bastide du Laval

Beaucoup plus qu'un simple moulin

Partie intégrante du moulin, nous sommes rapidement attirés par la boutique de 90m2. Comme un aimant, l'ambiance chaleureuse nous appelle, on se sent 'comme à la maison'. Véritable vitrine de l'art de vivre en Provence, huiles d'olive et produits du terroir rigoureusement sélectionnés, coups de cœur décoration, cosmétiques et cadeaux sont proposés dans un cadre lumineux. Bastide du Laval est un lieu de partage de divers univers aussi variés que la gastronomie, l'art, le sport et le bien-être, la cosmétique et la beauté, le monde de l'entreprise et de l'éducation, l'agriculture… Une grande salle de 200m2 et une cuisine équipée peuvent accueillir séminaires, réunions, conférences, formations et événements jusqu'à 100 personnes. L'extérieur est à disposition avec une vue magnifique sur le Luberon, le vignoble et une bastide provençale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Détrompez, vous êtes bien au moulin à huile… © Moulin Bastide du Laval

Récolte à la main

La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique et ici, le fertilisant roi est… le fumier. Celui-ci, composté, est riche en micro- organismes et permet d'améliorer les qualités du sol. Il libère, lentement et sur une longue durée, les éléments minéraux qu'il contient (azote, phosphore et potassium) et dont les arbres ont besoin. La récolte se fait manuellement, avec peignes et filets. Le moulin enfin : « quand on a pris tant soin de son produit, il n'est plus envisageable de prendre des risques lors de sa transformation. » L'huile extraite de ses olives doit être absolument conforme à son ambition. D'où l'idée, lentement mûrie dans l'esprit de Carine et Roland, de construire un moulin et de se former pour « triturer » eux-mêmes leurs olives, c'est-à- dire en extraire l'huile.

Tout, dans le bâtiment, a été conçu pour un impact minimal sur l'environnement et une autonomie maximale en énergie : orientation, isolation, respect de l'authenticité du site, utilisation de matériaux nobles et locaux. Hors du moulin, cette même philosophie prévaut : les grignons d'olives sont ré-utilisés en biocombustible pour chauffer le moulin. La pulpe d'olives est épandue après compostage pour fertiliser les sols. Traiter les olives dans son propre moulin permet de réduire au maximum la durée entre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

récolte et trituration, évitant ainsi tout risque de fermentation ou de perte d'arômes.



Roland Coupat aux côtés de ses machines © Linda Mansouri

La machine qui sert à l'extraction est de toute dernière génération. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si la nouvelle arrivée est italienne, et plus précisément toscane, une région en pointe dans la fabrication d'huile d'olive au fruité vert. Il s'agit d'un moulin à deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration, ce qui permet à l'huile de conserver la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive. Enfin, et dans ce même objectif, la technique d'extraction se fait à froid. Le produit phare, une huile typée « fruité vert », avec un taux d'acidité très bas, est le résultat de cet ensemble de facteurs, en particulier de cette méthode d'extraction, mais pas seulement ! Il faut aussi compter avec l'influence du terroir, les variétés, et la maturité optimale des olives.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Place à la dégustation ! © Moulin Bastide du Laval

Quelles variétés d'olives ?

5, c'est le nombre de kilos d'olives nécessaires à la production d'un litre d'huile… « L' Aglandau (ou Verdale de Carpentras ou Béruguette selon les régions) est la variété d'olives la plus plantée en Vaucluse. C'est également la plus utilisée pour fabriquer les huiles d'olives de Bastide du Laval, bien qu'on trouve également les variétés Salonenque, Picholine, Bouteillan et Cayon. L'Aglandau et la Picholine sont les deux variétés françaises les plus riches en antioxydants, garants de bonne conservation de l'huile », nous explique avec gentillesse Julie Poullier, responsable communication. En bouche, on reconnaît leur présence par « l'ardence », c'est-à-dire un léger picotement en fond de gorge. Mention particulière pour les huiles aromatisées au citron et au basilic, rarement une huile n'aura autant stimulé notre palais à la dégustation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Ecoutez le spécialiste. © Moulin Bastide du Laval

Plusieurs huiles pour tous les goûts

L'huile Fruité Vert (goût intense) se caractérise par un nez délicat avec des odeurs herbacées. En bouche, le fruité est intense et dominé par le végétal, l'artichaut cru, l'amande fraiche, le basilic. Et « n'oubliez pas, l'huile d'olive est un condiment, l'amertume et le piquant, gages de qualité et de fraîcheur, s'ils sont perçus lors de la dégustation, disparaissent quand ils sont associés à des aliments, » précise Léo Coupat. Seul demeure le fruité. Par ailleurs, le moulin a également développé toute une palette d'huiles aux arômes variés : la monovariétale Picholine (goût subtil), est plus douce avec un arrière goût de banane.

L'oliveraie se trouve dans la zone d'appellation d'Origine Protégée 'Huile d'olive de Provence', reconnaissance au Journal Officiel de l'Union Européenne, gage d'un terroir et d'un savoir-faire, mais aussi de traçabilité et de contrôle. L'huile Bastide du Laval porte donc l'appellation, certifiée en bio.



© Moulin Bastide du Laval

Le fruité noir (goût à l'ancienne – olives maturées) fait référence à la tradition en développant des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

arômes d'olives noires et de tapenade sans amertume ni ardence. L'huile au basilic bio qui broyé en même temps que les olives. Idem pour l'huile au citron bio, broyé et malaxé également avec les olives. L'huile à la truffe du Luberon est récoltée dans les collines de Cadenet et Cucuron.

Place à l'olétourisme

Après l'œnotourisme, l'oléotourisme est une notion qui a fait son chemin, portée d'un côté par des oléiculteurs qui savent que la rencontre directe avec leur clientèle est essentielle pour la sensibiliser à leur démarche de qualité, et de l'autre par des visiteurs impatients de pénétrer dans les coulisses d'un produit emblématique. Bastide du Laval a été pensé pour inviter le visiteur à s'attarder, pour mieux comprendre, sentir, déguster, apprendre…

Carine et Roland ont souhaité en faire plus qu'un lieu de transformation et de production, en développant un concept pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive et de la Provence. Plusieurs formules de découverte s'offrent au visiteur (en Français et en Anglais) : pour les individuels : la visite est libre et gratuite. Un sentier balisé chemine parmi les oliveraies, des panneaux didactiques permettent de comprendre le fonctionnement du moulin et le tour se termine par une dégustation commentée et gratuite des huiles et vins du domaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Carton plein ! © Moulin Bastide du Laval

Et pour la suite ?

L'olive n'étant pas inépuisable, Léo souhaite développer la viticulture pour diversifier les revenus. Prochaine ligne dans l'agenda, envisager une collaboration avec les domaines emblématiques du territoire. « Ça ne sert à rien de planter pour planter, d'autres propriétaires de la région ont un savoir faire remarquable et trempent dans le métier depuis des décennies », reconnait Leo Coupat. 17 000 bouteilles sortent du moulin par an, l'objectif est de tutoyer les 30 000.

« On ne souhaite pas mettre la charrue avant les bœufs, mais il existe des vins de table très bon et à prix abordable. Beaucoup de restaurants veulent travailler avec nous, nous en sommes ravis », se réjouit-il. Les propriétaires d'oliviers ? Ils sont chaleureusement invités à apporter leurs olives au moulin pour repartir avec leur propre huile. Le jeune entrepreneur est en perpétuelle réflexion, animé par l'envie de faire prospérer la firme. Quantité de projets planent en tête, dont le développement du volet événementiel. Vous l'aurez compris, chez les Coupat, on se triture l'esprit comme on triture les nobles fruits.

Informations pratiques : Bastide du Laval Moulin à huile d'olive & Domaine. La Royère, 84160 Cadenet. T. 04 90 08 95 80. www.bastidedulaval.com

---

Jeu concours : votre coffret de délices Bastide du Laval

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



L'Echo du mardi s'associe au délicieux moulin à huile aux 50 médailles pour offrir à un lecteur un panier gourmand d'une valeur de 50 euros ! Le coffret du moulin Bastide du Laval contient : une bouteille 25cl d'huile 'création', une bouteille 25cl d'huile 'subtile', une bouteille 25cl d'huile 'tradition', un pot d'olives cassées fenouil et un pot de Croustaillou, la pâte à tartiner du moulin !

Le domaine de La Bastide du Laval s'étend sur 30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois. Un paysage typique du sud Luberon, Cadenet, tout proche de deux villages classés 'Plus beaux villages de France': Ansouis et Lourmarin. Ici, on cultive le goût, le fruité, les odeurs délicates... Au cœur de l'oliveraie, composée de 4 000 arbres, se trouve la zone d'Appellation d'origine protégée 'Huile d'olive de Provence' gage de traçabilité, de contrôle, de savoir faire et de valorisation du terroir. La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique.

Le moulin peut également se visiter. La Bastide du Laval offre au visiteur une immersion et un contact

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

privilégié avec les paysages et les traditions provençales. Côté boutique ? Une véritable vitrine de la région et de ses produits du terroir. On vous met au défi de ne pas craquer…

Modalités de participation

- Likez la page Facebook l'Echo du mardi
- Likez la publication du jeu concours en cliquant ici
- Identifiez une personne dans les commentaires
- Partagez la publication sur votre profil Facebook

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 9 août 2021 ! Réception du coffret au sein de la rédaction à Avignon.



Plus qu'un simple moulin… ©Moulin Bastide du Laval

La fabrication de l'huile d'olive du Luberon

Pour contrôler encore mieux la qualité de ses produits et pour développer une palette de produits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

beaucoup plus vaste, Bastide du Laval a construit son propre moulin à huile d'olive à Cadenet. Le bâtiment éco-responsable a été construit dans le respect de l'authenticité du site en utilisant des matériaux nobles et locaux. Savoir-faire, respect de l'environnement, convivialité, authenticité, toutes ces valeurs représentent l'esprit du Domaine.



L'embarras du choix ! ©Moulin Bastide du Laval

Ce moulin à chaîne continue est équipé des toutes dernières technologies oléicoles modernes. II a pour vocation de promouvoir la qualité des huiles et des terroirs oléicoles du Vaucluse, et du Luberon en particulier. La technique d'extraction se fait à froid. La machine est neuve et de conception moderne venue tout droit de Toscane. Il s'agit d'un moulin deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Ceci permet de garder à l'huile la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Piquez dans l’assiette. ©Moulin Bastide du Laval

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le paradis n’est jamais bien loin… ©Moulin Bastide du Laval

Informations pratiques : 199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet. Tél: 04 90 08 95 80. Email : contact@bastidedulaval.com. Ouverture tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.

L.M.